17859 23

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		73.5 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable X	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	menu 3 de la Semana 1

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa El Banco Sede San Jose la Loma del municipio de Pora - Modalidad preparado en sitio - Almuerzo con el Fin de Verificar las condiciones Higienico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar

* Se Verificó materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana 1.
* Se observa almacenamiento de los alimentos correspondientes al menu N3 dando cumplimiento al ciclo de menu.
* Los formatos de actividades no se encuentran diligenciados
* No se evidencia soporte de Fumigación
* Allegar certificado medico y de capacitación del personal manipulador
* Se observa que el agua no cumple con el color caracteristico, sin embargo manipuladora manifiesta que el agua que utiliza es sometida a proceso de ebullición

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M Bustos Romero	Nombre: Elvira Maria Gaitan
Documento: 1118544.617	Documento: 1116408852
Cargo: PROF. Apoyo intendencia	Cargo: - economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

17860

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0035 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Para	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN JOSÉ LA CURAMÁ	FECHA DE VISITA	30-10-24		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1026 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:10 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se observa áreas limpias, sin embargo no se evidencia formatos diligenciados		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	en el área de servicio ventana no cuenta con protección		



Fotografía No. 04	anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquid

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

17861

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido		
Ítem 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador		
Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No cuenta con tapabocas		



Fotografía No. 07	Almacenamiento		
Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento		
Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento		
Ítem 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana		
Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

17862

24

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-vRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	PORE		
Fecha de la visita:	30	10	2024	Hora inicio:	11:00 am	Institución educativa:	EL BANCO		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	1:15 pm	Sede educativa:	SAN ISIDRO		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servidos:	31

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	El baño es compartido con la unidad Aplicativa
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 26/06/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipientes para los residuos solidos
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique)	N.A	

17863

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 25|10|2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Allegar certificado medico
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Menaje insuficiente pocillos y tabla de picar

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

	Participación ciudadana		
9	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
10	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
	Verificación de implementos de aseo		
11	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas									Porcentaje de Cumplimiento:	91.7 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%		

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento) Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		menu 3 de la semana 1

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la institucion Educativa El Banco sede San Isidro del municipio de Pore con el fin de verificar las condiciones Higiénico Sanitaria y prestacion de servicio de Restaurante escolar

* Se verificó materia prima en optimas condiciones para las preparaciones de la semana
* Se observa personal manipulador de alimentos con su dotacion (chiporte, Gorro, tapabocas y zapatos)
* Allegar certificado medico
* No cuenta con recipientes para la recoleccion de residuos solidos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre: - dna Milena Guerrero
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1006636731
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Cocinera
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

17865

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	PORE			
Fecha de la visita:	30/02/2024		Institución educativa:	EL BANCO			
Operador:	UT Alimentaros -24		Sede educativa:	SAN ISIDRO			
Contrato de prestación de servicios No:	1036-24		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	31

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Goulash de pollo, Arroz con Fideos, Puré de Papa, Jugo de Piña Colada de Avena, Agua potable.				
Intercambios	Alimento: —	—	—	—	—
	Motivo del intercambio: —	Fecha: —	Autorizado por: —		

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	100 %
	Porcentaje de cumplimiento:	

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayeli M. Bustos Ramon	Nombre: - Ana Milena Buenrostro
Documento: 1118544617	Documento: - 1006636231
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - Economa

17665

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PORE		
Fecha de la visita:	30/10/2024	Nivel de escolaridad a verificar:	PRIMARIA I	Institución educativa:	EL BANCO	Sede educativa:	SAN ISIDRO
Operador:	UT ALIMENTAMOS -24	Contrato de prestación de servicios No.	1036-24	No Servidos:	31	Tipo de Complemento:	Almuerzo ✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Promedio muestra	Peso estándar	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Goulash de pollo	Goulash de pollo	✓		105	146	118	123	95	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	✓		57	55	67	59	52	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Pure de Papa	Pure de Papa	✓		96	83	77	85	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Piña	Jugo de Piña	✓		224	236	213	224	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Colada de Avena	Colada de Avena	✓		188	195	195	192	120	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua potable	Agua potable	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

[illegible] Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Menu 3 de la Semana 1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	- Ana Milena Guevara D	
Nombre: Nayeli M. Bustos Romero	Nombre: - Ana Milena Guevara	Nombre:
Documento: 1.118544.017	Documento: - 7006 631 231	Documento:
Cargo: PROF. APOYO de Interventoría	Cargo: - Economa	Cargo:

Alimentos Aprender

82

17869

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	B. BANCO	DPTO	CASANARE	MUNICIPIO	Pore	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN ISIDRO	FECHA DE VISITA	30-10-24		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:15 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

17868

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

17869

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cerea	
Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple

17870

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Muestra 16.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 18.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Fotografia 11.	Componente_nutricional		
Plato servido			
Cumple	X	No cumple	

17871

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	AGUAZUL		
Fecha de la visita:	31	10	2024	Hora inicio:	8:00 am	Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	9:30 am	Sede educativa:	LA GRACIELA		
Contrato de prestación de servicios No.	1086-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos ✓	No de servicios: 11

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones .higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	0	Diligenciar Formato de actividades de L y D
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar Formato de actividades
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia soporte de Fumigación
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Identificar area de aceite vegetal usado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

17872

30

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque de Nivel
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia soporte de la ultima Fecha de lavado
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Allegar certificado medico
21	Cuenta con la dotación completa, limpio, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Allegar dotacion para el personal manipulador
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Allegar certificado de capacitación
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar de producto no conforme
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantice inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	menaje insuficiente

17873 31

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		70.6 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique segun nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Menu 4 Semana 1

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Unidad Aplicativa Luis Maria Jimenez Sede la Graciela del Municipio de Aguazul con el Fin de Verificar Las condiciones Higienico-Sanitaria y prestación de servicio de Restaurante Escolar

* Se Verifico materia prima en optimas condiciones de calidad.
* No se evidencia formatos diligenciados
* No se evidencia soporte de fumigación
* Identificar área de aceite vegetal usado y producto no conforme
* No se evidencia soporte de la ultima fecha de lavado de tanque
* Allegar certificado medico y de capacitación del personal manipulador
* Allegar dotación completa para el personal manipulador de Alimentos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Botas Pomero	Nombre: Pilar Pinto
Documento: 1.118.544.617	Documento: 47430597
Cargo: Prof. Apoyo interv.	Cargo: Manipuladora de Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

17874

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	RC	CASANARE	MUNICIPIO	Agricola	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA GRACIELA	FECHA DE VISITA	31-10-24		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	100% de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			1	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia áreas limpias, sin embargo no se evidencia formatos de actividades diligenciados.		



Fotografia No. 03	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No cuenta con la dotación requerida de acuerdo a la normatividad		



Fotografia No. 04	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3





Fotografía No. 05	Almacenamiento			Fotografía No. 06	Participación_ciudadana		
Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				Ítem 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

17876

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-MIPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	AGUAZUL		
Fecha de la visita:	31	10	2024	Hora inicio:	10:30 pm	Institución educativa:	LA TURUA		
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24			Hora terminación:	1:30 Pm	Sede educativa:	FRANCISCO JOSE DE CALDAS		
Contrato de prestación de servicios No.	1036-24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	10
							✓		

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	El Baño es compartido con la Unidad Aplicativa
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia soporte de fumigación
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

17877

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 23/10/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	Los alimentos perecederos manipuladora se los lleva para la casa por que el equipo de congelación no funciona.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Nevera requiere de mantenimiento en la parte de congelación
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			94,3 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Menu N 4 Semana 1

Observaciones generales de la visita

Se realizo Visita tecnica a la Institución Educativa La Tuna Sede Francisco Jose de caldas del municipio de aguazul con el Fin de verificar las condiciones Higiénico Sanitaria y la prestacion de servicio del Restaurante Escolar

* Se observa materia prima en buenas condiciones de calidad para el menu N 5.
* Se evidencia la preparacion del menu N 4 dando cumplimiento al ciclo de menu de la minuta patrón
* Personal manipulador de alimentos refiere que el congelador de la nevera no esta funcionando, por tal Razón se llevan para la casa los alimentos perecederos y los trae a la Unidad Aplicativa de acuerdo al menú correspondiente
* Nevera en la parte de congelación requiere de mantenimiento
* No se evidencia soporte de fumigación

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayibu Bustos	Nombre: - Blanca Myriam
Documento: 1.118544.617	Documento: - 24.227.851
Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo: - manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

17879

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	ABUAZUL			
Fecha de la visita:	31 10 2024		Institución educativa:	LA TUNUA			
Operador:	UT ALIMENTAMOS - 24		Sede educativa:	Francisco Jose de Caldas			
Contrato de pretación de servicios No:	1096 - 24		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	10
Información de las raciones entregadas							
Descripción del menú:	Carne enceballada, Arroz amarillo, monedas de platano verde, ensalada dulce con crema de leche y jugo de Lulo						
Intercambios	Alimento:	/	/	/	/		
	Motivo del intercambio:	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/	

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	85.7 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: NAYDU BASTOS ROMERO	Nombre: Blanca Nuvia Pech
Documento: 1118544619	Documento: 24287859
Cargo: PROF. APOYO Interventoria	Cargo: Madre Beneficiaria

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA YOLIMA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VR-03

VIGENTE: 30/01/FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:		DENOMINACIÓN DE CASA/MAR:		Municipio:	AGUAZUL		
Fecha de la visita:	31/10/2024	Nivel de escolaridad a verificar:	PREESCOLAR	Institución educativa:	LA TUPUA	Sede educativa:	Francisco jose de caldas
Operador:	UT ALIMENTAMOS-24	Contrato de prestación de servicios No.	1036-24	No Servicios:	90	Tipo de Complemento:	Almuerzo ✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento gramaje						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	medida 1 Peso/volumen	medida 2 Peso/volumen	medida 3 Peso/volumen	Promedio mínimo	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne encebollada	Carne encebollada	✓		95	—	—	45	30	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	✓		59	—	—	59	55	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Moneda de Platano verde	Moneda de platano verde	✓		21	—	—	21	38		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Ensalada fruta con crema leche	Ensalada fruta con crema leche	✓		59	—	—	59	50	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	✓		218	—	—	218	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Porcentaje de cumplimiento: 80 %

Observaciones:

Menu No 4 Semana 1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	-Blanca Pachiguay	
Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre: -Blanca Miriam	Nombre:
Documento: 1118544617	Documento: -24227254	Documento:
Cargo: PROF Apoyo intervent bria	Cargo: -Manipuladora	Cargo:

17881

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURBA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Aguazul	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS	FECHA DE VISITA	31-10-24		HORA INICIO:	10:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			I	
MODALIDAD	PI: PREPARADO IN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquid

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

17882

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



UT ALIMENTAMOS 2024
NIT 901[illegible]-0

CERTIFICA QUE:

BLANCA MYRIAM PUCHANA MARTINEZ
C.C. [illegible]

PARTICIPO EN LA CAPACITACIÓN

Fotografia No. 06	Personal_manipulador

Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Almacenamiento

Item 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana

Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

17883

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

					
Muestra 1.	Componente_nutricional	**Muestra 2.**	Componente_nutricional	**Muestra 3.**	Componente_nutricional
Alimento proteico		Cereales		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal	
Calificación	Cumple	**Calificación**	Cumple	**Calificación**	No cumple
					
Muestra 4.	Componente_nutricional	**Muestra 5.**	Componente_nutricional	**Muestra 6.**	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Bebidas (frutas en jugo)		Plato servido	
Calificación	Cumple	**Calificación**	Cumple	**Calificación**	Cumple

17884

ANEXO 32

Solicitud aprobación de intercambios periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

17885

UT Alimentamos 2024

Yopal, 23 de septiembre de 2024

UT - 0070

Ingeniera
EDELMIA SIERRA GUITIERREZ
Interventora del contrato 1036 de 2014
Municipio de yopal

REFERENCIA: Solicitud de intercambios correspondientes a semana 2 (del 30 de septiembre al 4 de octubre) - Ración preparada en sitio y Modalidad ración industrializada semana 2.

Cordial saludo,

EN ATENCIÓN AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: "*IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN N°0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE,* celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa UT alimentamos 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*". Solicitamos amablemente los siguientes componestes:

RACION INDUSTRIALIZADA.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
6	Fruta	Granadilla	Banano
6	Bebida(Lácteo)	Yogurth de Mora	Yogurth de Fresa

RACION PREPARADA EN SITIO.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
7	Bebidas (Frutas en agua)	Mango	Naranja
9	Bebidas (Frutas en agua)	Curuba	Guayaba

Cordialmente,

Durley E Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024

17886

UT Alimentamos 2024

Yopal, 8 de Octubre de 2024

UT – 0080

INGENIERA:
EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
Interventora contrato 1036 de 2024.
Municipio de yopal

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 3- Modalidad ración preparada en sitio y semana 1 Ración industrializada.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N°0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el departamento de Casanare,* celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa UT , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

RACION PREPARADA EN SITIO

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
12	Fruta	Tomate de árbol	Guayaba
15	Fruta	Maracuyá	Naranja

RACION INDUSTRIALIZADA.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
3	Fruta	Durazno	Naranja

Agradezco su atención y colaboración.

Durley Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

17887

UT Alimentamos 2024

Yopal, 11 de octubre de 2024

UT - 0082

Ingeniera
EDELMIA SIERRA GUITIERREZ
Interventora del contrato 1036 de 2014
Municipio de yopal

REFERENCIA: Solicitud de intercambios correspondientes a Modalidad ración industrializada semana 2 (del 21 al 25 de octubre).

Cordial saludo,

EN ATENCIÓN AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: "*IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN N°0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE,* celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa UT alimentamos 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoria de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*". Solicitamos amablemente los siguientes componentes:

RACION INDUSTRIALIZADA.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
9	Bebida Lacteos	Yogurth de fresa uht	Yogurth de mora uht
6	fruta	Granadilla	Banano

Cordialmente,

Durley Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024

17888

UT Alimentamos 2024

Yopal, 20 de octubre de 2024 UT - 0088

Ingeniera
EDELMIA SIERRA GUITIERREZ
Interventora del contrato 1036 de 2024
Municipio de Yopal

REFERENCIA: Solicitud de intercambios correspondientes a Modalidad ración industrializada semana 1 (del 28 de octubre al 01 de noviembre), Modalidad ración Preparado en sitio semana 1.

Cordial saludo,

EN ATENCIÓN AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CUYO OBJETO ES: "*IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN N°0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE,* celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa UT alimentamos 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*". Solicitamos amablemente los siguientes componentes:

RACION INDUSTRIALIZADA.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
3	Bebida Lacteos	Yogurth de fresa uht	Yogurth de mora uht
3	Fruta	Durazno	Naranja
4	Azucares y Dulce	Bocadillo Tricolor	Bocadillo de guayaba con Dulce de Leche
5	Bebida Lácteos	Leche saborizada chocolate UTH	Leche saborizada Vainilla uht

RACION PREPARADO EN SITIO.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Bebida (Frutas en jugo).	Jugo Guayaba	Jugo Tomate de árbol

Cordialmente,

Durley Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024

17889

ANEXO 33

Aprobación de intercambios periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

17890

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 24 de septiembre de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-136-2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio UT -0070 – Intercambios.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio UT 0070 del 23 de septiembre de 2024, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 2 ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 30 de septiembre al 4 de octubre de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta	Granadilla	Banano
6	Bebida láctea	Yogurt de mora	Yogurt de fresa

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Fruta bebida	Jugo de mango	Jugo de naranja
9*	Fruta bebida	Sorbete de curuba	Sorbete de guayaba

*Se aclara que la preparación de la bebida del menú 9 debe darse en forma de sorbete, es decir, con la adición de leche.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

17891

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 08 de octubre de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-146-2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio UT -0080 – Intercambios.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio UT 0080 del 08 de octubre de 2024, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 3 ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 15 al 18 de octubre de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Fruta	Durazno	Naranja

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
12	Fruta bebida	Jugo de tomate de árbol	Jugo de guayaba
15	Fruta bebida	Jugo de maracuyá	Jugo de naranja

Es importante mencionar que los intercambios permitidos son 6, para ración preparada en sitio no se permitirá más intercambios dado que se llegó al límite autorizado.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

17892

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 11 de octubre de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-148-2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio UT -0082 – Intercambios.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio UT 0082 del 11 de octubre de 2024, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 21 al 25 de octubre de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta	Granadilla	Banano
9	Bebida láctea	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de mora UHT

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

17893

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 20 de octubre de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-150A-2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio UT -0088 – Intercambios.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar que conforme a oficio UT 0088 del 20 de octubre de 2024, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 28 de octubre al 01 de noviembre de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Bebida láctea	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de mora UHT
3	Fruta	Durazno	Naranja
4	Dulce	Bocadillo tricolor	Bocadillo de guayaba con dulce de leche
5	Bebida láctea	Leche saborizada chocolate	Leche saborizada vainilla

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Bebida fruta	Jugo de guayaba	Jugo de tomate de árbol

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

1789A

ANEXO 34

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

17896

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	

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 DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024	No. INTERNO 1036 DE 2024
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
OBJETO:	IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUIÓN N° 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

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

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión 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, 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.

12698

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/02/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO: DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 2398 de 2023, en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio"- Almuerzo y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas y los estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

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 –almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 01 al 31 de octubre de 2024.

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.
- Conocer la calidad e inocuidad de las preparaciones de alimentos en las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- 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.

17899

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo 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 almuerzo escolar.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, 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 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" 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 en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2024, 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

17903

ANEXO 35

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

17904

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2398 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO: MES DE OCTUBRE DE 2024

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

No	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	TOTAL
1	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN BRISAS																															1
2	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																															1
3	HATOCOROZAL	HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO																															1
4	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATORROYO																															1
5	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL																															1
6	PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO																															1
7	OROCUE	EL ALGARROBO	CARRIZALES																															1
8	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO																															1
9	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																															1
10	HATOCOROZAL	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR																															1
11	MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA ARMENIA																															1
12	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO SOLER																															1
13	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN																															1
14	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR																															1
15	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUAREQUE																															1
16	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA																															1
17	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN																															1
18	HATOCOROZAL	SIMON BOLIVAR	LUZ DEL ORIENTE																															1
19	TRINIDAD	SANTA IRENE	LAGUNITAS																															1
20	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA																															1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	2	0	0	1	1	2	0	0	0	0	0	1	0	20

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 2398 de 2023 en las obligaciones del contratista numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar y concertado con el supervisor del programa"

Toma de muestras microbiologicas

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2398 DE 2023
Representante Legal

17905

ANEXO 36

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

17906

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR340-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1614-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:45 pm	7°C 15°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua Sede Plan Cunama Las Brisas	
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024 HORA 12:20 pm		TEMPERATURA DE TOMA	77°C CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Carne en bisteck	
FECHA PRODUCCION	1/10/2024 LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positivo	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17907

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR340-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1615-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:45 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua Sede Plan Cunama Las Brisas		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	12:25 pm	TEMPERATURA DE TOMA	18°c	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada sol		
FECHA PRODUCCION	1/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	9	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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.
M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17908

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR340-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1616-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA	3:45 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplegua Sede Plan Cunama Las Brisas		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	12:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Naranja		
FECHA PRODUCCION	1/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	1260	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	7	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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.I.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17909

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR340-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1617-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA	3:45 pm	T°C 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua Sede Plan Curiana Las Brisas		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	12:40 pm	TEMPERATURA DE TOMA	17°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Colada de Avena		
FECHA PRODUCCION	1/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMTE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	470	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	9	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: El parametro de *Coliforemes totale*, se encuentran Fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

17910

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR340-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1618-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA	3:45 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare	LUGAR DE TOMA	I.E Cuplagua Sede Plan Cunama Las Brisas		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024 HORA 12:40 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Almacenamiento	CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Almacenamiento	GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA	MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	11	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 16953:2004
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 V.
Microbiologa

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17911

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR340-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1619-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:45 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiagua Sede Plan Cumaro Las Brisas		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	12:45 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Karen Zamora		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2,	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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17912

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR340-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1620-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA	3:45 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Agrazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Cupiegua Sede Plan Cunama Las Brisas		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	12:50 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;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

17913

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR341-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1621-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:48 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	2/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galán-Jose Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	10:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Almacenamiento			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	7	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

17914

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR341-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1622-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:48 pm	T°C 15°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	2/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galán-Jose Antonio Galán	
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024 HORA 11:00 am		TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD 279 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Carne en bisteck	
FECHA PRODUCCION	1/10/2024 LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de procesos		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

17915

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR341-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1623-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:48 pm	T°C 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	2/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galàn-Jose Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	11:05 am	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	279 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol (repòllo, zanahoria, cebella)		
FECHA PRODUCCION	1/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de procesos			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	1100	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: El parametro microbiologico de *Coloformes totales*, se encuentra *Fuera* de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

17916

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR341-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1624-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA	3:48 pm	T°C 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	2/10/2024 al 16/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galán-Jose Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	440 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Naranjada		
FECHA PRODUCCION	1/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de procesos			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	1220	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	14	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

17917

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR341-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1625-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:48 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	2/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galán-Jose Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	11:15 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	376 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua de Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de procesos			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	47	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: El parametro microbiologico de *Coliformes totale* , se encuentran *Fuera* de los limites admisibles según 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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17918

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR341-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1626-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA	3:48 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galán-Jose Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Ana María Pineda		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18993:2004
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.
BACTERIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17919

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR341-24
FECHA DE REPORTE	16/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1627-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	1/10/2024	HORA 3:48 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	02/10/2024 al 16/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galán-Jose Antonio Galán	
FECHA DE MUESTREO	1/10/2024 HORA 11:35am		TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Jarra	
FECHA PRÓDUCCION	NA LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Cocina		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	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

17920

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR343-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1629-24		
NIT	24227103-3.	FECHA DE RECEPCION	2/10/2024	HORA 2:43 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo-Horacio Perdomo	
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024 HORA 11:30 am		TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de almacenamiento		CLASE	20 MIN.	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de almacenamiento		GEOREFERENCIACION		
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	66	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17921

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR343-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1630-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	2/10/2024	HORA 2:43 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo-Horacio Perdomo		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Jorge Cubaruco		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;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 6115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

17922

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR343-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1631-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	2/10/2024	HORA	2:43 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo-Horacio Perdomo		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

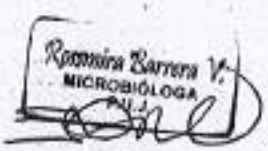
RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	3	UFC/ml		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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17923

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR343-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1632-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	2/10/2024	HORA 2:43 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo-Horacio Perdomo	
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024 HORA 11:50 am		TEMPERATURA DE TOMA	70°C CANTIDAD	227 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Frijoles sudados con cedo picado	
FECHA PRODUCCION	2/10/2024 LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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
MICROBIÓLOGA
Coordinadora de Laboratorio

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

17924

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR343-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1633-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	2/10/2024	HORA 2:43 pm	7°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo-Horacio Perdomo		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena		
FECHA PRODUCCION	2/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	20	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los Limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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. BACTERIÓLOGA M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17925

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1.
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR343-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1634-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	2/10/2024	HORA 2:43 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo-Horacio Perdomo		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	370 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de panela		
FECHA PRODUCCION	2/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	800	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

Rossmira Barrera V. Microbiologa P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17926

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR343-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1635-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	2/10/2024	HORA	2:43 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Horacio Perdomo-Horacio Perdomo	
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024 HORA 12:20 pm		TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD 333 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable		CLASE	Agua de filtro	
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	74	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17927

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR344-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1636-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2024	HORA 8:55 am	T°C 10°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Casanare			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Frijoles sudados con cerdo picado		
FECHA PRODUCCION	2/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

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

17928

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR344-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1637-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2024	HORA 8:55 am	T°C 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Casanare			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Chilena		
FECHA PRODUCCION	2/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	20	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

17929

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR344-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1638-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2024	HORA 8:55 am	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632190	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Casanare			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°c	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Preparada de Maracuya		
FECHA PRODUCCION	2/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	160	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	7	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	20	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

17930

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 027
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR344-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1639-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2024	HORA 8:55 am	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Casanare		LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo PAE Mayoritario	
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024 HORA 11:54 am		TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD 200 mL
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable		CLASE	Agua de grifo	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según 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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17931

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR344-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1640-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2024	HORA	8:55 am	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Casanare			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	16	UFC/ml		NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	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

17932

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR344-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1641-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2024	HORA 8:55 am	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Casanare			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Adriana Gomez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	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
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

17933

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR344-24
FECHA DE REPORTE	17/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1642-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2024	HORA 8:55 am	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03/10/2024 al 17/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga Casanare			LUGAR DE TOMA	Manuel Elkin Patarroyo PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	2/10/2024	HORA	12:35 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	26	UFC/20 mln	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	14	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

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

17934

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR351-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1655-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA	3:31 pm	T°C 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Diversificado-El Guafal		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°c	CANTIDAD	270 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con carne		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	660	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17938

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR351-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1656-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA	3:31 pm	7°C 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Diversificado-El Guafal		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	9°C	CANTIDAD	236 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada De pepino y limón		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

17936

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR351-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1657-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA	3:31 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Diversificado-El Guafal		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	9°C	CANTIDAD	340 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de guayaba		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	1360	UFC/ml	50.000	BAM CAP. 3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	20	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	80	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

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

17937

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR351-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1658-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:31 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Diversificado-El Guafal	
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024 HORA 12:00 pm		TEMPERATURA DE TOMA	17°C	CANTIDAD 301 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable		CLASE	Agua Hervida	
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	49	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17938

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR351-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1659-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:31 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Diversificado-El Guafal		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Esperanza Prieto Martinez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	3	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 **FMc** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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

Edolmira Barrera V.
BACTERIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17939

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

INFORME DE RESULTADO No	IR351-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1660-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA	3:31 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Diversificado-El Guafal		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cucharón		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTRED REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml		

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 limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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

17940

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR351-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANÁLISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1661-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:31 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Tecnico Diversificado-El Guafal		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:20 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	13	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	5	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17941

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR352-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1662-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:34 pm	T°C 10°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	28°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida con spaguetl		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	140	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los Límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17942

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR352-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1663-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:34 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y limón		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	75	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17943

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR352-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1664-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:34 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de guayaba		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	900	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	20	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	11	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	380	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: El parametro de *Coliformes fecales* analizados, se encuentran Fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

17944

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR352-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1665-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:34 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	19°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua de Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	43	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17945

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR352-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1666-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:34 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de Almacenamiento			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	14	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA 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

17946

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR352-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1667-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 3:34 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Clara Gualdrón		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	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 limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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

17947

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR352-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1668-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA	3:34 pm	T °C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Poro, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchara		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	7	UFC/mL	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17948

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR354-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1675-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:52 pm	T°C 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	Carrisales		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida con spaguetl		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	410	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

17949

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR354-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1676-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	Carrisales		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:35 pm	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada (pepino, tomate, limón)		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	9	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

17980

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR354-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1677-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	Carrisales		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:40 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	640	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/mL	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

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

17951

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR354-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1678-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	Carrisales		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:45 pm	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua Hervida		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	14	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17982

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR354-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1679-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	Carrisales		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:25 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	12	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17983

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR354-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1680-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA	4:50 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	Carrisales		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:50 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2	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 limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

17954

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR354-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1681-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	Carrisales		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:55 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Ana Gonzalez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	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

MICROBIOLOGA
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

17955

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR356-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1683-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:00 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITEIPA-Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Lentejas Guisadas		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	190	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	7	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

17956

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR356-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1684-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:00 pm	T°C 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITEIPA-Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo, tomate y cebolla		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17957

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR356-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1685-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:00 pm	T°C 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Aripero			LUGAR DE TOMA	I.E ITEIPA-Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	880	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	130	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17958

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR356-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1686-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:00 pm	T°C 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITEIPA-Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua Hervida		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	16	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1.7 959

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR356-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1687-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:00 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITEIPA-Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Yuli Marcela Sosamoso Tarache		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;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. BACTERIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1796.60

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR356-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1688-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:00 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3132532150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E ITEIPA-Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	12:05 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FMc 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
R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17961

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR356-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1689-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA	4:00 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Aripore			LUGAR DE TOMA	I.E ITEIPA-Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	19	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.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

17962

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR357-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1691-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:03 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenes Sede Primaria		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada (tomate, cebolla, limon)		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579; 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles segun norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

17963

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR357-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1692-24		
NIT	24027103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:03 pm	T°C 1°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenes Sede Primaria		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	410	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	70	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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.

MICROBIÓLOGA
P.U.J.
ROSEMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

19964

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR357-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1693-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:03 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Aguaznl, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenes Sede Primaria	
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024 HORA 11:45 am		TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD 200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable		CLASE	Agua de Grifo	
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Acoa 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	63	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	18	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: El parametro micribiologico de *Coliformes totales*, se encuentran Fuera de los limites admisibles según 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 reproduccion 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

17965

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR357-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1694-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:03 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenes Sede Primaria	
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024 HORA 11:25 am		TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación		CLASE	20 MIN.	
FECHA PRODUCCION	NA LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación		GEOREFERENCIACION		
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	19	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
T.P. 11

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17966

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR357-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1695-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:03 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Mario Jimenes Sede Primaria		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Placa		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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/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.

Analisis 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

17967

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR357-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1696-24		
NIT	24227103-1	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:03 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Luis Maria Jimenes Sede Primaria		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:55 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Bebida Saludo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	6	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	2	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 limites 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

17968

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR358-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1697-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA	4:04 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Simon Bolivar Sede Simon Bolivar		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	78°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Lentejas Guisadas con pollo		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	560	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	21	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888-1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: El parametro microbiologico de *Coliformes totales*, se encuentran Fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

17969

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

INFORME DE RESULTADO No	IR358-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1698-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:04 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Simon Bolivar Sede Simon Bolivar		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	150	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.				

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

17970

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR358-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1699-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA 4:04 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Simon Bolivar Sede Simon Bolivar		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	19°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de limón		
FECHA PRODUCCION	16/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	510	UFC/mL	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	12	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17971

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

INFORME DE RESULTADO No	IR358-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1700-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA	4:04 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Simon Bolivar Sede Simon Bolivar		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Carmen Nieves		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			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 18993:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.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

17972

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR358-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1701-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA	4:04 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Simon Bolivar Sede Simon Bolivar		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area cocina			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	12	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17973

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR358-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1702-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/10/2024	HORA	4:04 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 30/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E. Simon Bolivar Sede Simon Bolivar		
FECHA DE MUESTREO	16/10/2024	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	4	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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17974

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE RESULTADO No	IR 359-24
FECHA DE REPORTE	25/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1703-24		
NIT	24.327.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	03:02 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 25/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzon sede La Armenia		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:21 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Marlela Vargas		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 Fil: 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

17975

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 359-24
FECHA DE REPORTE	25/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1704-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	03:02 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 25/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Manf, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzon sede La Armenia		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:27 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17976

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 359-24	
FECHA DE REPORTE	25/10/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1705-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	03:02 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 25/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzon sede La Armenia		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:32 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de Panela		
FECHA DE PRODUCCION	17/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Anexos 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
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17977

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 359-24
FECHA DE REPORTE	25/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1706-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	03:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 25/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzon sede La Armenia		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Salteada		
FECHA DE PRODUCCION	17/09/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Anexo los datos concernientes para la muestra analizada es informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17978

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FQ 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 359-24
FECHA DE REPORTE	25/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1707-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	03:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 25/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzon sede La Armenia		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:44 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Anotar validez 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.
BIOQUÍMICOLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17979

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE RESULTADO No	IR 35924
FECHA DE REPORTE	25/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1708-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	03:02 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	17/10/2024 al 25/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzon sede La Armenia		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:50 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Goulash de Carne		
FECHA DE PRODUCCION	17/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.1:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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 el 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

17980

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR361-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1709-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA	3:47 pm	T°C 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas Sede - Sede Onesimo Adan Soler		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:08 pm	TEMPERATURA DE TOMA	79°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Gulash de carne		
FECHA PRODUCCION	17/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	880	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17981

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR361-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1710-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA 3:47 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas Sede - Sede Onosimo Adan Soler		
FECHA DE MUESTREO	17/10/25024	HORA	12:20 pm	TEMPERATURA DE TOMA	19°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de limón		
FECHA PRODUCCION	17/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	17	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	12	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

17982

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

INFORME DE RESULTADO No	IR361-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1711-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA	3:47 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	J.E Gaviotas Sede - Sede Onesimo Adan Soler		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua Hervida		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	52	UFC/100 cm³	- 100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	7	UFC/100 cm³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm³	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: El parametro microbiologico de *Coliformes totales*, se encuentran Fuera de los limites admisibles según 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 R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17983

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR361-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1712-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA 3:47 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas Sede - Sede Onesimo Adan Soler		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:40 pm	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua de la Llave		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	71	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según 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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17984

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR361-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1713-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA 3:47 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas Sede - Sede Onesimo Adan Soler		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:15 Pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Almacenamiento			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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

MICROBIOLOGA 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

17985

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

INFORME DE RESULTADO No	IR361-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1714-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA	3:47 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas Sede - Sede Onesimo Aldan Soler		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:45 Pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Aura Ramirez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA P.U.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

17986

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR361-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1715-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA	3:47 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Gaviotas Sede - Sede Onesimo Adan Soler		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:50 Pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Pocillo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			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/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

17 987

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR362-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1716-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA 4:58 pm	T°C 8°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan - Principal		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	80°C	CANTIDAD	261 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Gulash de carne		
FECHA PRODUCCION	17/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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. Microbiología

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17988

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR362-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1717-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA 4:58 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan - Principal		
FECHA DE MUESTREO	17/10/25024	HORA	11:45 pm	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	404 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con panela		
FECHA PRODUCCION	17/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1600	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	210	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

Rossmira Barrera V.
Microbiologa
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17989

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR362-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1718-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA	4:58 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan - Principal		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	11:50 pm	TEMPERATURA DE TOMA	25°C	CANTIDAD	355 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua de Filtro		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	72	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según 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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17990

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR362-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1719-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA 4:58 pm	T°CNA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan - Principal		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Paula Fernanda Ramirez Alfonso		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	2	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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17991

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR362-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1720-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA	4:58 pm	T°CNA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan - Principal		
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cucharon		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	56	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	20	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

MICROBIOLOGA 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

17992

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR362-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1721-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	17/10/2024	HORA 4:58 pm	T°CNA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Sabanalarga, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Jorge Eliecer Gaitan - Principal	
FECHA DE MUESTREO	17/10/2024	HORA 12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de procesos		CLASE	20 MIN.	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina		GEOREFERENCIACION		
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	11	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	8	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 limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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.
BACTERIOLOGA
P.U.I.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17993

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR363-24
FECHA DE REPORTE	1/11/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1722-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	HORA 3:40 pm	T°C 9°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 01/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Victor Torres Corredor PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	65°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevos Revueltos		
FECHA PRODUCCION	18/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

17994

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR363-24
FECHA DE REPORTE	1/11/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1723-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	HORA 3:40 pm	T°C 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 01/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare		LUGAR DE TOMA	Victor Torres Corredor PAE Mayoritario	
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024 HORA 11:55 am		TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD 200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Ensalada Roja (Zanahoria, remolacha, mayonesa)	
FECHA PRODUCCION	18/10/2024 LOTE: NA		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1795

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR363-24
FECHA DE REPORTE	1/11/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1724-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	HORA 3:40 pm	T°C 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 01/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Victor Torres Corredor PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA:	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Naranja		
FECHA PRODUCCION	18/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	Menor de 10	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parametros microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

17996

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR363-24
FECHA DE REPORTE	1/11/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1725-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	HORA 3:40 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 01/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Victor Torres Corredor PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	12:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	25°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua de Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Los parametro microbiologicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según 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
R.U.I.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17997

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR363-24
FECHA DE REPORTE	1/11/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1726-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	HORA 3:40 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 01/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Victor Torres Corredor PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area 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	84	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
BIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

17998

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR363-24
FECHA DE REPORTE	1/11/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1727-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	HORA	3:40 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 01/11/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Victor Torres Corredor PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	12:15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	12	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

17999

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR363-24
FECHA DE REPORTE	1/11/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1728-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	HORA	3:40 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 01/11/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Victor Torres Corredor PAE Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	12:20 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD '	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Veronica Herrera		
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
Coliformes totales	3	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 limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18000

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 364-24
FECHA DE REPORTE	26/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1729-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	03:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 26/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Teresita - Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	7	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 limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18001

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG C07 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 364-24
FECHA DE REPORTE	26/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1730-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	03:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 26/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Teresita - Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:05 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Yuleidy Marquez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 Fil: 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 de hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PDM

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18002

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 364-24
FECHA DE REPORTE	26/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmiro Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1731-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	03:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 26/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Teresita - Vda Guasoque		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:12 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18603

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 364-24	
FECHA DE REPORTE	26/10/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1732-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	03:22 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 26/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Teresita - Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:18 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuya		
FECHA DE PRODUCCION	18/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/mL	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/mL	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Ambito validos unicamente 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.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18004

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 364-24
FECHA DE REPORTE	26/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1733-2024		
NIT	24.227.103-1	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	03:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 26/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Teresita - Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada roja		
FECHA DE PRODUCCION	18/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1800S

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 364-24
FECHA DE REPORTE	26/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1734-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	03:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 26/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Teresita - Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:24 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion 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
T.P. 0

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18006

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 364-24
FECHA DE REPORTE	26/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1735-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	18/10/2024	03:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	18/10/2024 al 26/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Sede Santa Teresita - Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	18/10/2024	HORA	11:28 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Revuelto		
FECHA DE PRODUCCION	18/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis válidos 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
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18607

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 365-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1736-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2024	02:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador camacho sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2024	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutes		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fil: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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 fabricación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18008

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 365-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1737-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2024	02:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador camacho sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2024	HORA	11:07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Katherine cachay		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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
T.P. 0

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18009

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 007 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 365-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1738-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2024	02:48 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador camacho sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2024	HORA	11:13 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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 previo autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.93

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18010

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 365-24	
FECHA DE REPORTE	29/10/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1739-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2024	02:48 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador camacho sede La Capilla		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2024	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada con Panela		
FECHA DE PRODUCCION	21/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Anexo valido únicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta seca, 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

18011

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 365-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1740-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2024	02:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador camacho sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2024	HORA	11:20 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo, Tomate y Cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	21/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18012

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 365-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1741-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2024	02:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador camacho sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2024	HORA	11:24 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Anal'os validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA-
Coordinadora de Laboratorio

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

180 13

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 365-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1742-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2024	02:48 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador camacho sede la Capilla		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2024	HORA	11:29 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Sudada		
FECHA DE PRODUCCION	21/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis válido 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
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18014

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 366-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1743-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/10/2024	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede San Joaquin		
FECHA DE MUESTREO	22/10/2024	HORA	10:56 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

1801S

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 366-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1744-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/10/2024	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede San Joaquin		
FECHA DE MUESTREO	22/10/2024	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Maria Vargas		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 Reportar

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 la mala fidelidad o falsificación

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18016

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 366-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1745-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/10/2024	03:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede San Joaquin		
FECHA DE MUESTREO	22/10/2024	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18017

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 366-24	
FECHA DE REPORTE	30/10/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1746-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/10/2024	03:15 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede San Joaquin		
FECHA DE MUESTREO	22/10/2024	HORA	11:06 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	22/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.				

Análisis válidos 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.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18018

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 366-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1747-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/10/2024	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede San Joaquin		
FECHA DE MUESTREO	22/10/2024	HORA	11:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada roja		
FECHA DE PRODUCCION	22/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18019

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 366-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1748-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/10/2024	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede San Joaquin		
FECHA DE MUESTREO	22/10/2024	HORA	11:14 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y copia 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
PUS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

180 20

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 366-24
FECHA DE REPORTE	30/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1749-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	22/10/2024	03:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	Sede San Joaquin		
FECHA DE MUESTREO	22/10/2024	HORA	11:19 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga Sudada		
FECHA DE PRODUCCION	22/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3;2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la 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

18021

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 007
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 367-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1750-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:19 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede Luz del Oriente		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	10:56 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18022

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código	FO.007
revisión	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 367-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE	
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez
NIT	24.227.103-3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
NUMERO DE MUESTRA	1751-24		
FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:19 p.m.	T°C: 5 °C
FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede Luz del Oriente		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	10:58 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Katherine Fernandez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18593:2004
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 en este 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.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

16023

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 057 Versión: No 02 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 367-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edolmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1752-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:19 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 30/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede Luz del Oriente		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:03 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Colador		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18024

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 367-24	
FECHA DE REPORTE	31/10/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1753-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:19 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	LE Simon Bolivar sede Luz del Oriente		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	23/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificacion

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18025

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 007 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 367-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1754-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:19 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede Luz del Oriente		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:10 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Pepino y Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	23/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la 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.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18026

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FB 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 367-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1755-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:19 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede Luz del Oriente		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:15 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Horvida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion 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.
BIOQUÍMICA
FDB

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18027

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 367-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1756-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:19 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3113632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E Simon Bolivar sede Luz del Oriente		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:22 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Arepas sudadas con carne de res		
FECHA DE PRODUCCION	23/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

Ramiro Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18028

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 368-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1757-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:38 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E Santa Irene sede Lagunitas		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	10:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	7	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18029

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 368-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1758-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:38 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E Santa Irene sede Lagunitas		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	10:43 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Clelia Barreto		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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

18030

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE RESULTADO No	IR 368-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1759-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:38 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E Santa Irene sede Lagunitas		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	10:51 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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
P.O.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18031

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 368-24	
FECHA DE REPORTE	31/10/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1760-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:38 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E Santa Irene sede Lagunitas		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:03 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	23/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (E. Coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

Analisis validos unicamente 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
PUR

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18032

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 368-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1761-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:38 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E Santa Irene sede Lagunitas		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:07 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Pepino y Tomate		
FECHA DE PRODUCCION	23/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18033

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 007 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 368-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1762-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:38 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E Santa Irene sede Lagunitas		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:10 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMSIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E. Coli)	0	UFC/100 cm3	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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18034

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 368-24
FECHA DE REPORTE	31/10/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1763-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	23/10/2024	03:38 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/10/2024 al 31/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E Santa Irene sede Lagunitas		
FECHA DE MUESTREO	23/10/2024	HORA	11:15 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Arvejas sudadas con carne de res		
FECHA DE PRODUCCION	23/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en fotocopia 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
FUD

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18035

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 369-24
FECHA DE REPORTE	6/11/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1764-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/10/2024	03:27 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/10/2024 al 06/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	29/10/2024	HORA	10:44 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	142	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	7	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 limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite 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

18 036

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 369-24
FECHA DE REPORTE	6/11/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1765-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/10/2024	03:27 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/10/2024 al 06/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	29/10/2024	HORA	10:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Leidy Quesada		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18037

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 369-24
FECHA DE REPORTE	6/11/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1766-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/10/2024	03:27 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/10/2024 al 06/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	LE Fernando Rodriguez sede Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	29/10/2024	HORA	10:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

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
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18038

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 369-24	
FECHA DE REPORTE	6/11/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1767-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/10/2024	03:27 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/10/2024 al 06/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	29/10/2024	HORA	10:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	29/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP. 4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP. 4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fil: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la reproduccion sin la previa autorizacion 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

1768 39

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 037
revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 369-24
FECHA DE REPORTE	6/11/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1768-2024		
NIT	24.227.163-3	FECHA DE RECEPCION	29/10/2024	03:27 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/10/2024 al 06/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	29/10/2024	HORA	11:02 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo, Tomate y Cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	29/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis válidos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA la 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.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18040

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 369-24
FECHA DE REPORTE	6/11/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1769-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/10/2024	03:27 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/10/2024 al 06/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	29/10/2024	HORA	11:10 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente 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 fraudulento o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.102

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18041

Ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 369-24
FECHA DE REPORTE	6/11/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CUENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1770-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/10/2024	03:27 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANÁLISIS	29/10/2024 al 06/11/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez sede Maracagua		
FECHA DE MUESTREO	29/10/2024	HORA	11:16 p.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Molida Guisada		
FECHA DE PRODUCCION	29/10/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método 8G:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método 8G:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

18042

ANEXO 37

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

18043

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

18044

INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024

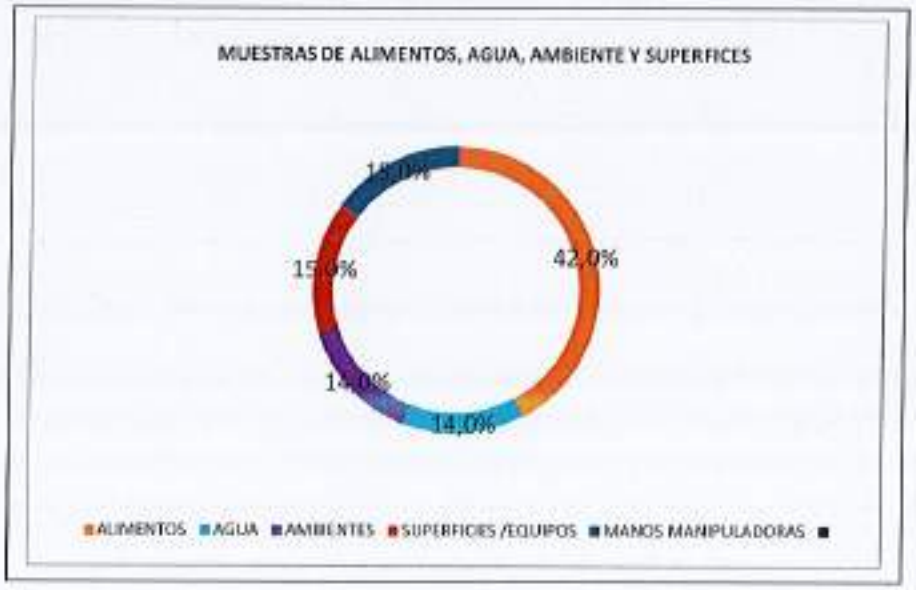
1. MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES, AGUA.

TABLA NO. 1.
MUESTRAS ANALIZADAS: 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024

ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL, DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	58	42
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	19	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	20	15
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.	AMBIENTE	19	14
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES.	SUPERFICIE	20	15
TOTAL	-	136	100

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



- Tipo de muestra: ALIMENTOS

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



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior, de las cincuenta y ocho (58) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a veinte (20) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 93% de aceptabilidad microbiológica y 7% de rechazo en alimentos como (frutas y/o verduras) de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024.

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



La denominación coliformes designa a un grupo de especies bacterianas que tienen ciertas características bioquímicas en común e importancia relevante como indicadores de contaminación del agua y los alimentos.

En el periodo objeto de informe comprendido del 01 al 31 de octubre del presente año, los parámetros microbiológicos coliformes Totales se encuentran presentes en alimentos como (frutas y/o verduras), estos indicadores se encuentran fuera de los limites admisibles según norma INVIMA.

De las cincuenta y ocho (58) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a veinte (20) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados de rechazo del 7% frente al 93% de aceptabilidad en alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de octubre de 2024.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En la fecha de análisis entre el 01 al 31 de octubre de 2024, Se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados *coliformes* o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio se detectó su presencia en alimentos como (jugos de fruta, ensaladas cruda y/o proteína) del total de las cincuenta y ocho (58) muestras de alimentos analizadas, tres muestras arrojaron rechazo de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de octubre del 2024.

- Tipo de muestra: AGUA

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



De acuerdo a la gráfica anterior, de las diecinueve (19) muestras de Agua analizadas en las Unidades de servicio en referencia a veinte (20) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados de rechazo del 10% referente a guas de llave, grifo, etc. y 90% de aceptabilidad microbiológica de acuerdo a los parámetros microbiológicos analizados, el cual se encuentran dentro de los limites admisibles según resolución 2115 de 2007. Todos los procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación. Ya que El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

El agua es utilizada generalmente para:

- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.
- Los procesos de limpieza y sanitización de equipos y superficies.
- Lavado de manos

- Tipo de muestra: MANIPULADOR

Tabla No. 1 Resultados manos del manipulador de alimentos

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

No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para limpieza y desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección del operador **UT ALIMENTAMOS 2024.**

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

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

Tabla No. 2 Resultados Ambiente

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

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por el operador **UT ALIMENTAMOS 2024** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

CONCLUSIONES

El objetivo de la toma de las muestras para análisis microbiológico de los alimentos, agua potable y condiciones higiénico-sanitarias (manos de las operarios, superficies, equipos o menaje, ambientes), es evaluar los procesos de limpieza y desinfección, aplicación correcta de las buenas prácticas de manufactura y las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos preparados por parte del operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para consumo en sedes, en los diferentes municipios del Departamento de Casanare.

De acuerdo con los resultados microbiológicos de alimentos obtenidos en referencia a veinte (20) unidades aplicativas en el periodo objeto del 01 al 31 de octubre de 2024, Se obtuvieron rechazos alimentarios en 3 muestras de los 58 alimentos analizados, dando un porcentaje de 7% de rechazo frente al 93% de aceptabilidad microbiológica, que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación que realiza el operador del programa PAE **UT ALIMENTAMOS 2024** encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y a preservar la calidad del producto y garantizando los estándares de calidad e inocuidad.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados. Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

18051

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2398 DE 2023
Representante Legal

18052

ANEXO 38

Informe de seguimiento al plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORIA Nº SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023, Nro. Interno 2398 de 2023-12-07	CÓDIGO: INTER -PAE-2024-002
edelmira sierra Asesorías y Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 10/02/2024
INFORME DE AVANCE N. 07	INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	

18053

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

18054

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DEL 07 DE DICIEMBRE DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

PERIODO: DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

YOPAL - CASANARE
2024

18055

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 3
2. MARCO NORMATIVO 3
3. OBJETIVO 4
4. ALCANCE 4
5. ANTECEDENTES 4
6. METODOLOGIA 5
7. ANALISIS DE RESULTADOS 7
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 10

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formato de seguimiento al plan de capacitación para la operación del PAE 6
Tabla 2. Consolidado de jornadas de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos de los municipios anexos a la operación del PAE durante el mes de octubre de 2024. 8
Tabla 3. Consolidado de jornadas de capacitación con profesionales en nutrición dirigidas al personal manipulador de alimentos de los municipios anexos a la operación del PAE hasta el corte del 31 de octubre de 2024. 10

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diseño metodológico del seguimiento al plan de capacitación para la operación del PAE. 5
Ilustración 2. Resultados de seguimiento a la capacitación para la operación del PAE 9

18056

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoria No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "informe de Seguimiento al plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos", el cual expone las acciones de verificación en campo que adelantó la firma interventora en el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI), y en donde, se contempló una suspensión de cinco (05) días, conforme al receso académico establecido en el *Artículo 4* de la Resolución 2344 de 2023 "*Por la cual se fija el Calendario Académico [...] del Departamento de Casanare*". Por consiguiente, se expone que, la firma consultora en el plazo de operación del 01 al 04 y del 15 al 31 de octubre de 2024, desarrolló el seguimiento a las actividades de capacitación dirigidas al personal manipulador de las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024; así como, los auxiliares de la bodega de almacenamiento principal.

2. MARCO NORMATIVO

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

"CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben

demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
***Artículo 13. Plan de capacitación.** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida."*

- ✓ **Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional:** "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

"ANEXO TÉCNICO DE CALIDAD E INOCUIDAD
***5.1.2.2 Programa de Capacitación a Personal Manipulador:** El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, [...]. Por lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 - 0034 – 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet."*

3. OBJETIVO

Evaluar la implementación del "plan de capacitación continuo y permanente" del Operador UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".**

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento a los programas de capacitación realizados por UT ALIMENTAMOS 2024, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024.

5. ANTECEDENTES

El actual informe de análisis plasma las actividades de seguimiento a los programas de capacitación para la operación del PAE y, tiene como antecedente inicial, la presentación por parte de UT ALIMENTAMOS 2024 del

"Plan de Capacitación Continuo y Permanente" para el personal manipulador de alimentos, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y en cumplimiento, a lo estipulado en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA* RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE, numeral 08 *"8.Diseñar e implementar el programa de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, la hoja de ruta para la generación de alertas tempranas, que permita implementar y visibilizar las acciones de mejora en casos de ETA entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule, de acuerdo a lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad numeral 5.1.2.2.".*

6. METODOLOGIA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó acompañamiento a las jornadas de capacitación implementadas por "UT ALIMENTAMOS 2024" mediante la aplicación del *Formato de segumiento al plan de capacitación continuo y permanente para la operación del PAE (Ver Tabla No. 1) adaptado* por la interventoría para la verificación en campo de las temáticas socializadas durante las sesiones de formación. A continuación, en la *Ilustración No. 1* se relaciona la metodologia efectuada por la interventoría durante el seguimiento en mención.

Ilustración 1. Diseño metodológico del seguimiento al plan de capacitación para la operación del PAE.

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.
   • Desarrollo de Registro fotográfico.
4. • Intervención de los profesionales de la interventoria de solicitarse o requerirse.

18059

Tabla 1. Formato de segumiento al plan de capacitación para la operación del PAE

FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIÓN		
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		
CONTRATO A INTERVENIR:	Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024	
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	
OBJETO A INTERVENIR:	"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".	
INFORMACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN		
Fecha:	**Hora:**	**Municipio:**
N°	**AFIRMACIÓN**	**CALIFICACION**
Competencias del expositor y/o capacitador de manipulación de alimentos		
1	El capacitador expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador.	
2	El capacitador 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	
Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) No cumple (0)		
Observaciones:		
Capacitador:	**Interventor:**	
Nombre:	**Nombre:**	
Cargo:	**Cargo:**	

7. ANALISIS DE RESULTADOS

Durante el periodo de operación del PAE del mes de octubre de 2024, la empresa UT ALIMENTAMOS 2024 realizó procesos de capacitación e inducción al personal manipulador de alimentos de los comedores escolares y de la bodega de almacenamiento principal. El desarrollo de esta actividad contó con el apoyo de profesionales en ingeniería de alimentos y nutricionistas dietistas quienes fueron los responsables de impartir las jornadas de capacitación y retroalimentación al personal manipulador con el fin de reforzar las habilidades del trabajador y lograr entregar productos con calidad e inocuidad durante la prestación del servicio del Programa PAE.

Así bien, se logró cumplir con el objetivo de capacitar al personal manipulador de alimentos inmerso en la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, teniendo cobertura de los 18 municipios del departamento de Casanare; de igual manera, se realizó jornadas de apropiación y de refuerzo de conocimiento a un total de 10 auxiliares de bodega. Se precisa aclarar que, conforme a las novedades administrativas del periodo de octubre de 2024, se presentaron un total de 484 manipuladoras de alimentos, no obstante, existieron variaciones sujetas a ingresos y/o liquidaciones que determinaron la diferencia entre el personal capacitado.

Para el cumplimiento de la actividad mencionada con anterioridad, se verificó el desarrollo de 12 jornadas distribuidas durante las siguientes fechas: sábado, 11 de octubre (Hato Corozal y Orocué); Domingo, 20 de octubre (Pore y Paz de Ariporo); sábado, 26 de octubre (Mani, Aguazul, Recetor, Chameza, Sacama y Salina); Domingo, 27 de octubre (Tamara, San Luis de Palenque, Trinidad, Monterrey, Villanueva, Sabanalarga, Tauramena y Nunchia), y finalmente, una última capacitación desarrollada el día 16/10/2024, la cual, dio alcance a la formación del personal manipulador de la bodega de almacenamiento principal que se ubica en la ciudad de Yopal, Casanare.

Al respecto, la firma interventora realizó acompañamiento a las sesiones de capacitación, efectuando validación en campo del cumplimiento de las temáticas, la metodología y la duración de la jornada impartida por el operador UT ALIMENTAMOS 2024, teniendo en cuenta, los compromisos instaurados por medio de la visita realizada a la ETC Casanare por los profesionales de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA, y a su vez, el cronograma inicial de capacitación en donde se definió, el desarrollo de tres (3) jornadas de formación durante el plazo contractual del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024.

En este sentido, se determina que la jornada No. 3 alcanzó una intensidad horaria de 3:00 horas, logrando de esta manera, el cumplimiento de esta actividad al ser equivalente al 30% del tiempo total establecido en la normatividad sanitaria vigente, e incluyendo, las siguientes temáticas:

1. Socialización plato saludable de la familia colombiana.
2. Refuerzo en procedimientos operativos de saneamiento y dosificación de implementos de aseo.
3. Refuerzo en aspectos contractuales: Reglamentación PAE (Resolución 00335 de 2021)
Documentos técnicos de nutrición (énfasis solicitado por la UApA en Minuta patrón, gramajes y manejo de grupos de escolaridad)

Finalmente, se precisa aclarar que a la fecha de corte del presente informe (31 de octubre de 2024), el personal manipulador acumuló un cumplimiento total del 100%, para el tiempo establecido dentro del plan de capacitación continuo y permanente de la UT ALIMENTAMOS 2024, el cual se plasmó de acuerdo a las 10:00 horas de formación anuales establecidas en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013). En este contexto, se

determinó que el operador impartió 10:00 horas de entretenimiento, a través de tres jornadas de capacitación distribuidas durante los meses de mayo (4:00 horas), agosto (3:00 horas) y finalmente, octubre (3:00 horas).

Tabla 2. Consolidado de jornadas de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos de los municipios anexos a la operación del PAE durante el mes de octubre de 2024.

JORNADA	GRUPO DE MUNICIPIOS	FECHA	LUGAR Y PROFESIONAL A CARGO
1	Hato Corozal	19/10/2024	Hato Corozal Profesional: Tania González (Nutricionista) Horario: 8:00 am – 11:00 am
2	Orocué	19/10/2024	Orocué Profesional: Robin García (Ing. de alimentos) Horario: 8:00 am – 11:00 am
3	Pore Paz de Ariporo	20/10/2024	Paz de Ariporo Profesional: Robin García (Ing. de alimentos) y Rene Martínez (Nutricionista) Horario: 8:00 am – 11:00 am
4	Mani	26/10/2024	Mani Profesional: Robin García y Carolina Reyes (Ing. de alimentos) Horario: 8:30 am – 12:00 am
5	Aguazul	26/10/2024	Aguazul Profesional: Robin García y Carolina Reyes (Ing. de alimentos) Horario: 2:30 pm – 5:30 pm
6	Recetor Chameza	26/10/2024	Chameza Profesional: Rene Martínez (Nutricionista) Horario: 8:00 am – 11:00 am
7	Sacama Salina	26/10/2024	Sacama Profesional: Tania González (Nutricionista) Horario: 8:00 am – 11:00 am
8	Nunchia	26/10/2024	Nunchia Profesional: Durley Murcia y Sandra Sigua (Ing. de alimentos) Horario: 8:00 am – 11:00 am
9	Tamara	27/102024	Tamara Profesional: Robin García (Ing. de alimentos) Horario: 8:00 am – 11:00 am
10	San Luis de Palenque Trinidad	27/10/2024	San Luis de Palenque Profesional: Tania González (Nutricionista) Horario: 8:00 am – 11:00 am
11	Monterrey Villanueva Sabanalarga	27/10/2024	Monterrey Profesional: Carolina Reyes (Ing. de alimentos) y Rene Martínez (Nutricionista) Horario: 8:00 am – 11:00 am
12	Tauramena	27/10/2024	Tauramena Profesional: Carolina Reyes (Ing. de alimentos) Horario: 2:00 pm – 5:00 pm
13	Bodega	16/10/2024	Yopal Profesional: Robin García (Ing. de alimentos) Horario: 8:00 am – 10:00 am

18062

Durante las actividades de seguimiento al plan de capacitación continuo y permanente, la firma consultora realizó acompañamiento y evaluación de desempeño a once (11) de doce (12) jornadas desarrolladas en los diferentes municipios, determinando cumplimiento de la temática propuesta, tal como se refleja en la siguiente gráfica.

Ilustración 2. Resultados de seguimiento a la capacitación para la operación del PAE durante el mes de octubre de 2024.



Una vez, se efectuó la verificación a las capacitaciones impartidas por la UT Alimentamos 2024, se determinó un 100% de cumplimiento, lo que indica el buen trabajo que se llevó a cabo por parte del operador del programa PAE, el cual logró fortalecer y apropiar de conocimientos necesarios para el buen funcionamiento del programa durante las diferentes etapas de almacenamiento transformación, manipulación y servido de raciones alimentarias.

Finalmente, se presenta el consolidado de las capacitaciones realizadas por los profesionales en nutrición para el personal manipulador de alimentos que labora en los comedores escolares de los diferentes municipios donde opera el PAE a través de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024. Dentro del contexto anterior, se da conformidad a la solicitud de la UApA de reforzar los conocimientos referentes a los documentos nutricionales por medio de sesiones independientes, las cuales fueron llevadas a cabo durante el mes de agosto y octubre de 2024.

Tabla 3. Consolidado de jornadas de capacitación con profesionales en nutrición dirigidas al personal manipulador de alimentos de los municipios anexos a la operación del PAE hasta el corte del 31 de octubre de 2024.

JORNADA DE CAPACITACIÓN CON PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DE LA UT ALIMENTAMOS 2024		
MUNICIPIO	**JORNADA AGOSTO**	**JORNADA OCTUBRE**
Hato Corozal		X
Orocué	X	
Pore		X
Paz de Ariporo		X
Mani	X	
Aguazul	X	
Recetor		X
Chameza		X
Sacama		X
Salina		X
Tamara	X	
San Luis de Palenque		X
Trinidad		X
Monterrey	X	X
Villanueva	X	X
Sabanalarga	X	X
Tauramena	X	
Nunchia	X	

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Las sesiones de capacitación impartidas por la UT ALIMENTAMOS 2024, afianzaron los conocimientos de las manipuladoras frente a temáticas que permitieron garantizar la mejora continua en la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias elaboradas en el marco del PAE. En este sentido, la información presentada en la capacitación del mes de octubre se efectuó, permitió que los manipuladores reforzaran los conocimientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la importancia de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura e higiene de alimentos, así como, la apropiación de conocimientos en: la socialización del plato saludable de la familia colombiana; un refuerzo en procedimientos operativos de saneamiento y dosificación de implementos de aseo; y finalmente, un refuerzo en aspectos contractuales de la Reglamentación PAE (Resolución 00335 de 2021) que fue solicitado por la UApA, siendo para este caso, incluido un énfasis especial para los documentos técnicos de nutrición, en relación al manejo de la minuta patrón y los gramajes por grupos de escolaridad. Por consiguiente, a la fecha de corte del presente informe (31 de octubre de 2024), el personal manipulador acumula un cumplimiento del 100% en el tiempo establecido dentro del plan de capacitación continuo y permanente de la UT ALIMENTAMOS 2024,

el cual se plasmó de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente (10 horas anuales, donde a la fecha fueron impartidas: 4:00 horas durante el mes de mayo, 3:00 horas para el mes de agosto, y finalmente, 3:00 horas para el mes de octubre de 2024).

- De esta manera, se determina que la implementación del plan de capacitación continuo y permanente es una herramienta formativa esencial para los procesos de apropiación de conocimientos, en donde a través de una serie de temáticas y talleres, se explica al personal manipulador de cada comedor escolar, el funcionamiento básico sobre el Programa de Alimentación Escolar – PAE enmarcado por medio de la Resolución 00335 de 2021 *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos –Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE"*; así como, el desarrollo correcto de su labor en campo de acuerdo al contexto específico de las actividades de almacenamiento, prealistamiento, conservación, preparación y servido de alimentos en cumplimiento a lo especificado en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece las condiciones básicas de higiene en la elaboración de alimentos, especificando en su *Artículo 12 y Artículo 13*, los requisitos de Educación y Capacitación que debe cumplir el personal manipulador de alimentos.

- La manipulación de los alimentos es una etapa de alto riesgo, la cual si no es desarrollada aplicando los principios de las buenas prácticas de manufactura puede constituirse en una fuente de contaminación. El consumo de alimentos contaminados ocasiona graves enfermedades que pueden comprometer seriamente la salud, afectando a la población de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Por consiguiente, se deberá continuar sensibilizando a las manipuladoras de alimentos que ingresen a hacer parte del grupo de trabajo de la operación del PAE, como una mejora continua en el cumplimiento de la practicas higiénicas en campo, y a su vez, una medida importante de contingencia para evitar la ocurrencia de brotes de enfermedades Transmitidas por alimentos ETA's en los beneficiarios del PAE.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE INTERVENTORÍA NO. 2398 DE 2023

Lista de anexos

No.1. Seguimiento a jornadas de sesión de capacitación a personal manipulador de comedores escolares.
No.2. Seguimiento a jornada de sesión de capacitación a personal manipulador de bodega principal de almacenamiento.

18065

ANEXO No. 1
SEGUIMIENTO A JORNADAS
DE SESION DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR DE COMEDORES ESCOLARES

18066

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Antonio Martinez Delgado	EFC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato Corozal	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA: 19-10-2024			HORA INICIO:	8:00 am	
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No: 1036/24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Elvinia Sigua S.	33777290	Economa	3148335897
2	Doris Caballero Pulido	1118648388	Economa	3203046208
3	Nidia Urbano	1115858088	Economa	3114585935
4	Katherine Fernandez	1118649794	Economa	3144469673
5	Zury Alarcon	1118554743	Economa	3136769578
6	Maria Cristina cañaveda	23795001	Economa	3128126716
7	Xiomasa Mora	23770375	Economa	3102968800
8	Jorge Eduardo Cubaruco	1029641146	Economa	3224338945
9	Tania Johana Gonzales	1018410005	Nutricionista	3205345176
10	Lic Estela Carreno	27701491	Sup. INTERVENTORIA PAE	3144251905

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento al plan de capacitación continuada en la ejecución del programa PAE, emitida por el operador del servicio UT Alimentamos 2024, dirigida a manipuladores de alimentos de las Instituciones y sedes educativas del area rural municipio de Hatocorozal.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00am, se reunen en el municipio de Hatocorozal representantes de UT Alimentamos 2024, manipuladoras de alimentos y representante de interventoria del programa PAE para dar cumplimiento al plan de capacitación continuada

El proceso se realiza mediante taller didactico de estandarización socializando conceptos de nutricion y los lineamientos de la resolución 0335/2024

18067

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ | FO-AT-AR-07 | 04-02-2020 | Vs. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

- Socialización plato saludable de la familia Colombiana
- Refuerzo en procedimientos operativos de saneamiento y dosificación de insumos de aseo
- Refuerzo en la minuta patron (gramaje) y manejo de grupos de escolaridad.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Firma:
Nombre: Lucrecia Correa
Cedula: 23770291

FIRMA: ELVINIA SEGUA S.
NOMBRE: ELVINIA SEGUA SIGUA
CEDULA: 33377290

FIRMA:
NOMBRE: Doris Caballero Ruido
CEDULA: 1118613588

FIRMA:
NOMBRE: Nidia Yurley Cabrera Arteaga
CEDULA: 1115538038

FIRMA: Katherine Fernandez
NOMBRE: Katherine Yorley Fernandez M.
CEDULA: 1.118.649.994

* Firma:
Nombre: Tania Gonzalez Diaz
Cedula: 1018410005

FIRMA:
NOMBRE: Zury Jerónimo Alarcón
CEDULA: 1.118.554.743

FIRMA:
NOMBRE: Maria Cristina Castaño
CEDULA: 23793009

FIRMA: Xiomara Mora.
NOMBRE: Xiomara Mora A.
CEDULA: 23310315

FIRMA:
NOMBRE: Jorge Eduardo Cabarcas A.
CEDULA: 1019641745

Correo Electrónico:

18068

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/2023

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Antonio Martinez Delgado	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato Corozal	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA: 19-10-2024			HORA INICIO:	8:00 am	
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No: 1036/24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Tania Johana Gonzales Diaz	1018410005	Nutricionista	3205345176
2	Jorge E Lara	91275036	prof Apoyo UT	/
3	/	/	Alimentamos	3508912256.
4	Lic Estela Carrero	27770791	Sup. INTER-PAE	3144354903
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Fortalecer proceso de estandarización, porciones y servido de alimentos, según el nivel de escolaridad. establecido por la resolución 0335 de 2021.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 am se reunen representantes del operador del servicio, manipuladoras de alimentos de la empresa UT Alimentamos 2024 y representante de la Interventoria del programa, para dar inicio a la sesión programada de capacitación continuada dirigido al personal manipulador de alimentos de las instituciones y sedes educativas del municipio de Hato Corozal.

El proceso se adelanta mediante taller didáctico de estandarización, Socializando conceptos de nutrición. y los lineamientos de la resolución. 0335/2021.

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

18069

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

Tematica de refuerzo

- Porción servida por nivel de escolaridad
- Estandarización de gramajes con utensilios caseros.
- Componente de minuta patron.
- Anexo tecnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 0335/2021.

Se diligencia y anexa formato de seguimiento a esta capacitación donde se evidencia el cumplimiento en el desarrollo y el abordaje de la temática.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Tania Gonzalez Diaz
CEDULA: 1018411005

FIRMA:
NOMBRE: Jorge M. Lara
CEDULA: 91270361

FIRMA:
NOMBRE: Luz Estella Carrero
CEDULA: 23770297

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

18070

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelvira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024	**FECHA:** 19-10-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 19-10-2024 **HORA:** 8:00 - 11:00 am **MUNICIPIO:** Hato Corozal

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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: [illegible]	**Interventor:** [illegible]
Nombre: Dixi Gonzalez Diaz	**Nombre:** Luz Estela Carrero.
Cargo: Nutricionista	**Cargo:** Superv. INTER-PAE.

18071

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-58 V1-05-23 Vol. 5

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0336 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	LUGAR:	HATO COROZAL	HORA INICIO: 8.00: AM
CONTRATO N°:	1036/2024	FECHA:	19/10/2024	HORA FINAL: 11:00 AM

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS DEL AREA RURAL. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













17072

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 -23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	ALGARROBO - OROCUE	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	ALGARROBO	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	ALGARROBO - OROCUE	FECHA VISITA:	19 / 10 / 2024	HORA INICIO:	8:00 AM		
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS - 24	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 AM.
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	Haidy Esperanza Piriache Burgos	1006450238	Economa	3223648346
2	Cateline Marquez	1125544642	Economa	312 3627060
3	Leomary Arroyo	27600319	Economa	3209996608
4	Ingelh Andrea tetrada	1118532428	Economa	3106699993
5	Madiro Isabel Mesa	33647083	Economa	3144609367
6	Maria daira Mesa	46366119	Economa	3213887358
7	Ana Nelsani Gonzalez arapeza	45937945	Economa	3138855978
8	Blanca Rosalia Diaz Romero	39949995	Economa	3213306625
9	Urban Garcia Zambrano	1098736512	SUP-UT Alimentamos	3025495416.
10	Naydu Marbady Bustos Romero	1118544617	Supervisora Interventoria	3176321150

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación de la ejecución y cumplimiento del plan de capacitación continuada por parte del operador UT ALimentamos 2024, dirigido a l personal manipulador de Alimentos

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por parte de la interventoría se realiza verificación de la ejecución y cumplimiento del plan de capacitación continuada por parte del operador UT Alimentamos 2024, dirigida al parsonal manipulador

Se diligencia formato de seguimiento a la capacitación realizada en donde se evidenia cumplimiento del 100% por parte del operador UT Alimentamos 2024.

18073

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

★ Firma:
Nombre: Nayli Bustos Romero
Cedula: 1.118.544.617.

FIRMA:
NOMBRE: Haidy Esperanza Piriache
CEDULA: 1.006.450.338

FIRMA: Catenine Marquez
NOMBRE: Catenine Marquez
CEDULA: 1.125.344.042

FIRMA: Leonary
NOMBRE: Leonary
CEDULA: 27600319

FIRMA: Imeth Tafado
NOMBRE: Imeth Tafado
CEDULA: 1118532728

FIRMA: Yuri Isabel Mesa
NOMBRE: Yadira Isabel Mesa
CEDULA: 33.647033

FIRMA:
NOMBRE: Ana Noheni Gonzalez
CEDULA: 4543745

FIRMA: Blanca Dalc D.
NOMBRE: Blanca Pamela Dalia Romero
CEDULA: 51944995

FIRMA: Rubi Gracia
NOMBRE: Rubi Gracia Tombruno
CEDULA: 1118736912

18074

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024		**FECHA:** 19 | 10 | 2024	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024		
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.		

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 19 \| 10 \| 2024 **HORA:** 8:00 - 11:00 am **MUNICIPIO:** ALBARREDO

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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:	Robin Garcia Tamborero	**Interventor:**	Nayda Garcia
Nombre:	Robin Garcia	**Nombre:**	Nayda M. Bustos Romero
Cargo:	Sup. Ut. Alimentamos 2024	**Cargo:**	Prof. Apoyo Interventoría

18075

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IF-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	LUGAR:	ALGARROBO	HORA INICIO: 8:00 am
CONTRATO Nº:	1036-24	FECHA:	19/10/2024	HORA FINAL: 11:00 am

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18076

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	JUAN JOSÉ RONDON	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ DE ARIPORO / PORE	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	PRINCIPAL-URBANO	FECHA VISITA:	20-10-2024			HORA INICIO:	8:00 A.M
OPERADOR:	UT - ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1086-24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 A.M.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Supervisor Interventoria	3112632150
2	Robin Garcia Zambrano	1098736512	Sup UT Alimentamos	3102545416
3	Yidnely Jimenez de dios	1115851670	Economa	3214186693
4	Lucintatiana Garcia Burgos	47 395 685	Economo	322 777 68 36
5	Maria Alejandra Mendivelso D	1115860819	Economa	3138168828
6	Jackeline Reyes Moreno	68303364	Economa,	3125272665
7	HAIDY ESTHER JIMENEZ HERNANDEZ	1118846897	economa	3166969969
8	Shirley Tatiana Salcedo Bello	1116041780	economa	3106283783
9	maria eugenia	40447891	economa	3045869384
10	Deisy Danube Soler Gualdron	1116041811	Economa	322 759 3356

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Control y seguimiento a la Operacion del Programa de Alimentación Escolar donde se realiza verificación a la capacitación impartida por el profesional del Operador al personal manipulador de alimentos de los municipios de Paz de Ariporo y Pore (HAIDY ESTHER JIMENEZ HERNANDEZ)*

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza capacitación en refuerzos de temas como la Resolucion 00335 de 2021 y Resolución 2674 del 2013, plato saludable de la familia colombiana, plan de saneamiento básico y registros de los formatos establecidos, habitos saludables y estandarización de gramajes, los anteriores temas son explicados mediante ayudas visuales y talleres didacticos.

18077

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra | FO-AT-AR-07 | 04-02-2020 | Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

* Coy Serna
* Maoria eugenia coy
* 40.4.17891
* Deisy Solev
* Deisy Danobe Solev Gualdrón
* 7116 041811

FIRMA: Robin Garcia
NOMBRE: Robinson Garcia Zambrano
CEDULA: 1098365112

FIRMA: Yidnely Jimenez.
NOMBRE: Yidnely Jimenez.
CEDULA: 7775.851670

FIRMA: Judin Garcia
NOMBRE: Judin Taliana Garcia B
CEDULA: 47 395 685

FIRMA: Yeira Alejandra Mendivelso
NOMBRE: Yeira Alejandra Mendivelso
CEDULA: 1115868819

FIRMA: Geraldine Ramirez Gutierrez
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gutierrez
CEDULA: 1057687328

FIRMA: Jackeline Reyes
NOMBRE: Jackeline Reyes
CEDULA: 63 305 364

FIRMA: HAIDY JIMENEZ.
NOMBRE: HAIDY JIMENEZ EN.
CEDULA: 1118546893

FIRMA: Shirley Tatiana Salcedo Bello
NOMBRE: Shirley T. Salcedo Bello
CEDULA: 1116041780

18078

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2348-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	JUAN JOSÉ RONDÓN	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	PRINCIPAL - URBANO	FECHA VISITA:	20-10-2024		HORA INICIO:	Pore 8:00 AM	
OPERADOR:	OT-ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057589328	Supervisor Interventoria	3112632150
2	Jhonatan Rene Martinez Acosta	1094277164	Nutricionista D	3245944221
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Fortalecer proceso de estandarización, porciones y servido de alimentos según el nivel de escolaridad establecido para la resolución 00335 de 2021

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza capacitación al personal manipulador de los municipios de Paz de Ariporo y Pore. con apoyo del Nutricionista quien mediante taller didáctico, de estandarización de gramajes, socializa conceptos de nutrición y lineamientos de la resolución 00335, con la siguiente, tematica:

1. Porción servido por nivel de escolaridad
2. Estandarización de gramajes con utensilios caseros.
3. Componentes de minuta patron
4. Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la resolución 00335 de 2021

18079

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Pomier Estrada
CEDULA: 1067887328

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Jhonaton Martinez
NOMBRE: Jhonaton Rene Martinez Ayala
CEDULA: 1094277164

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

18080

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira sierra & Asociados Consultoría	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024	**FECHA:** 20-10-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 20-10-2024 **HORA:** 8:00 a.m - 11:00 a.m **MUNICIPIO:** PAZ DE ARIPORO Y PORE

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:	/	

Capacitador: Robin Garcia	**Interventor:** Yuri Elizabeth Ramirez G.
Nombre: Robinson Garcia Zambrano	**Nombre:** Geovanne Ramirez Gonzalez
Cargo: Sup UT Alimentamos 2024	**Cargo:** Supervisor Interventoria PAE

19081

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	LUGAR:	PAZ DE ARIPORO - PORE	HORA INICIO:	8:00 am
CONTRATO Nº:	1036/2024	FECHA:	20/10/2024	HORA FINAL:	11:00 am

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18682

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra g | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	auditoria casadela	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	cultura.	FECHA VISITA:	26-10-2024		HORA INICIO:	2:30 pm.	
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No:	1036/24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	5:30 pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Andrea Patiscia Hoyos	33646233	Economa	3168259940
2	Nouly Hurtado A.	1.118.547.311	Manipuladora de Alimentos	321.276 4533
3	Jenifer Rocio Plazas Hernandez	1.097.041.391	Economa.	3147275410
4	Jasbleidy Torres Martinez	33645046	Economa	3219668619
5	Hermelinda Jimeno	1116542858	Economa	3144057111
6	Angela Maria Hernandez Lopez	23862458	Economa	3153092357
7	Robinson Gacy Zambrano	1048736512	Sup. UT Alimentamos	3102545416.
8	Deniza Carolina Reyes P.	1118529213	Prof. Apoyo UT Alimentos	3212185015
9	Luz Estela Carrero	23790291	SUP. INTER-PAE	3144354903
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento al plan de capacitación. Continuada para el programa de alimentación escolar PAE, emitida por el operador del servicio UT Alimentamos 2024, dirigida a manipuladores de alimentos de las Instituciones y Sedes educativas del area rural del municipio de Aguazul, los representantes del operador de servicio presentaron los temas indicados.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 2:30 pm, se reunen en el municipio de Aguazul los representantes del operador del servicio UT Alimentamos 2024, manipuladoras de alimentos y representante de la interventoria para dar cumplimiento al refuerzo de capacitación continuada en la ejecución del programa de alimentación escolar PAE. modalidad preparado en sitio, en el municipio de Aguazul.

Se verifica que se abordan los temas relacionados para el refuerzo de la capacitación.

El proceso se realiza mediante taller didáctico de estandarización

18083

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g. Asesoría & Consultoría

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

Socializando conceptos de nutrición y los lineamientos de la Resolución 0335/2021.

- Socialización plato saludable de la familia Colombiana
- Refuerzo en procedimientos operativos de saneamiento y dosificación de los insumos de aseo.
- Refuerzo para el manejo de la minuta patron (gramaje) y manejo de grupos de Erolaridad.
- Se diligencia y anexa formato de seguimiento a esta capacitación, donde se evidencia el cumplimiento en el desarrollo y abordaje de la temática

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Andrea Patricia Hoyos
NOMBRE: Andrea Patricia Hoyos
CEDULA: 33646233

FIRMA: Nancy Hurtado A.
NOMBRE: Nancy Hurtado Abril
CEDULA: 1.118 597 311

FIRMA:
NOMBRE: Jenifer Lucia Prieto Hernandez
CEDULA: 1.097.041.393

FIRMA: Jazbleidy Torres M.
NOMBRE: Jazbleidy T M
CEDULA: 33645046

FIRMA: Haimelinda Patiño
NOMBRE: Haimelinda Patiño
CEDULA: 1116542838

FIRMA: Angela Hernandez
NOMBRE: Angela Maria Hernandez
CEDULA: 23862458

FIRMA:
NOMBRE: Robin Garcia Zambrano
CEDULA: 1049636512

FIRMA: Robin Garcia
NOMBRE: LUZ STELLA CORREA SUAREZ.
CEDULA: 23792791

18084

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelina sierra & Asesorías & Consultorías	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024	**FECHA:** 26-10-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 26-10-2024 **HORA:** 2:30-5:30 Pm. **MUNICIPIO:** Aguazul

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador: Robin Garcia.	**Interventor:** [signature]
Nombre: Robinson Garcia	**Nombre:** Luz Estela Carrero
Cargo: Sup. UT Alimentamos 2024.	**Cargo:** Superv. INTER-PAE

18085

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	**LUGAR:**	AGUAZUL	**HORA INICIO:**	2.30: PM
CONTRATO Nº:	1036/2024	**FECHA:**	26/10/2024	**HORA FINAL:**	5:30 PM

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS DEL AREA RURAL. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18686

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	JOSE ANTONIO GALAN	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Chameza y Recetor	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	JOSE ANTONIO GALAN.	FECHA VISITA:	26 | 10 | 2024	HORA INICIO:	8:00 AM		
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS -24	CONTRATO No: 1036-24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(/)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(/)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recalectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así misma 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	Sandra elizabeth Sanchez Becerra	1118.100.901	Manipuladora A.	312 576 24 15
2	Marta Yanéte Sanchez Rodriguez	46386764	Manipuladora	321 515 31 68
3	Viviana Bayona Montaña	1.118.100 272	Manipuladora	314 207 18 16
4	Rosa Marcela Bonina Lopez	47438.532	Manipuladora	310 566 22 83
5	Lucy Arnezquita Barrera	1.053.706.040	Manipuladora	311 49 40568
6	Luz Andela Lopez Ramirez	1.116.642213	Manipuladora	313436459
7	Deisy Yaneth Ramirez	1116 642, 120	Manipuladora	313431874
8	Rosa Edilma Sanabria	24079986	Manipuladora	314393580
9	Jhonatan Rene Martinez Alvesta	1094277164	Nutricionista D	324 571 1121
10	Naydu Mardaray Bustos Romero	1.118.544.617	Prof. Appy. Interven	3112632150

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Fortalecer proceso de estandarización, porciones y servido de alimentos Según el nivel de escolaridad establecido por la resolución 00335 de 2021 dirigida al personal manipulador de alimentos de los Municipios de Chameza y Recetor

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por parte de la interventoria se realiza verificación de la ejecución y cumplimiento del plan de capacitación contratada por parte del operador UT Alimentamos-2024, dirigida al personal manipulador

El proceso se realiza mediante taller didáctico de estandarización Socializando conceptos de Nutrición y los lineamientos de la resolución 00335 de 2021

Tematica:

1. Porción Servida por nivel de Escolaridad
2. Estandarización de gramajes con utensilios Caseros
3. componentes de minuta Patrón
4. Anexo Tecnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la resolución 00335 de 2021

18087

Educación | Casa de Cantares | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra c. Asesoría & Consultoría | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

* Jhonatan Rore Martinez
1094277164

FIRMA: sandra sánchez
NOMBRE: sandra elizabeth sánchez
CEDULA: 7178 700 501

FIRMA: MARTHA YANIRE SANCHEZ
NOMBRE: Marta Yanire Sanchez
CEDULA: 46386764

FIRMA: Viviana Bayona Montaña
NOMBRE: Viviana BM
CEDULA: 7178700222

FIRMA:
NOMBRE: Rosa Yaneth Barrera
CEDULA: 47438532

* Nayda Mardady Botos
1118514617

FIRMA: Lucy Amezquita Barrera
NOMBRE: Lucy Amezquita Barrera
CEDULA: 1.055.206.940

FIRMA: Luz. A. L. R.
NOMBRE: Luz Andaja. López Ramirez
CEDULA: 1.116.642.273

FIRMA: Deisy Yaneth Cano Yañez
NOMBRE: Deisy Yaneth Cano Yañez
CEDULA: 1116642720

FIRMA: Rosa Edilma Sanabria
NOMBRE: Rosa Edilma Sanabria
CEDULA: 24079986 Soata.

18088

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024		FECHA: 26/10/2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024	
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.	

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 26/10/2024	HORA: 8:00am - 11:00am	MUNICIPIO: CHAMEZA

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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: Jhonatan Rene Martinez.	Interventor: Naydu Mary
Nombre: Jhonatan Rene Martinez.	Nombre: Naydu Bustos
Cargo: Nutricionista.	Cargo: prof. Apoyo interventoria

18089

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024	**FECHA:** 26 / 10 / 2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 26/10/2024 **HORA:** 8:00 am - 11:00 am **MUNICIPIO:** RECETOR.

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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: Jhonatan Rene Martinez	**Interventor:**
Nombre: Jhonatan Rene Martinez.	**Nombre:** Naydu Bastos Romero
Cargo: Nutricionista.	**Cargo:** Prof. Apoyo Interventoria

17090

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL				
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	LUGAR:	CHAMEZA	HORA INICIO: 8:00 am
CONTRATO N°:	1036/2024	FECHA:	26/10/2024	HORA FINAL: 11:00 am

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18091

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	ANTONIO NARIÑO	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Nunchia.	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	26-10-2024	HORA INICIO:	8:00 am		
OPERADOR:	UT-ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Luz Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Sup. Campo Interventoria	3112632150
2	Katerine Rodriguez Rosillo	1116662058	manipuladora de alim.	3108135251
3	Nubia Patricia Camelo Acosta	1118535731	manipuladora de Alim.	3204080720
4	Mandi stella Peña cachay	1118533997	manipuladora alim.	3107903379
5	Juliana Jeronimo	1016032849	manipuladora	3144203524
6	Nohora Shirley Robles	47438692	Manipuladora	3213217296
7	Luz Almeira vargas	23827858	manipuladora	3733596539
8	Luz Maryuly Adragua Jerónimo	1115690653	manipuladora	3232152316
9	Jade Rosana Meche Tay	1118560895	Manipuladora	3232879429
10	Rubby romero Acosta	23827803	coordinadora alim.	3102939113.

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a las capacitaciones realizadas por el operador al personal manipuladores de las sedes educativas del municipio de Nunchia.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

siendo las 8:00 am se da inicio a la capacitación por parte del operador a las manipuladoras de alimentos de las sedes educativas de la I.E Antonio Nariño, I.E El Pretexto, I.E Salvador Camacho Roldan, en los siguientes temas:

- Res 00335 de 2021 y Res 2674 del 2013
- Ruta Saludable de la familia Colombiana
- Plan de saneamiento básico y registros de los formatos establecidos.
- Hábitos saludables
- Estandarización de gramajes

Los anteriores temas son explicados mediante ayudas visuales y talleres didácticos.

18092

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

* Ruiley Murcia
C.C. 46387407.

* RUBY CORREA ACOSTA
23829803.

* Jade Hache
1118560895

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1057587328

FIRMA: Katerine R.
NOMBRE: Katerine Rodriguez.
CEDULA: 1116662058.

FIRMA:
NOMBRE: Aurora Patricia Correa Acosta
CEDULA: 1116535737

FIRMA: Nancy Stefy Pena
NOMBRE: Nancy Stefy Pena
CEDULA: 1118533947

FIRMA:
NOMBRE: Liana Jaramillo
CEDULA: 1016052549

FIRMA:
NOMBRE: Nohora Shirley Robles
CEDULA: 47438692.

FIRMA: Luz Almeira vargas
NOMBRE: Luz Almeira vargas
CEDULA: 23827858

FIRMA:
NOMBRE: Lucy Maryuly Achagua.
CEDULA: 1115670653

18093

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024	**FECHA:** 26-10-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 26-10-2024 **HORA:** 8:00 a.m - 11:00 a.m **MUNICIPIO:** Nunchía

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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: Jorley Murcia.	**Interventor:**
Nombre: Jorley Murcia.	**Nombre:** Geraldine Romero Gonzalez
Cargo: Prof. de Apoyo.	**Cargo:** Operativa campo Interventoría

18094

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	LUGAR:	NUNCHIA	HORA INICIO:	8:00 am
CONTRATO Nº:	1036/2024	FECHA:	26/10/2024	HORA FINAL:	11:00 am

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18095

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2390/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Salon Comunal	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tamara	URBANO (✓) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	27/10/2024	HORA INICIO:	8:00 am		
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024.	CONTRATO No:	036/2024	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	BI: 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	Veronica Herrera N	1056784483	Manipuladora	3143884047
2	Celmira Pelaye	24144092	Manipuladora	3138231898
3	Lourdes Monica cruz	24144378	Manipuladora	3223374147
4	Yeseria Vergara	1006636645	Manipuladora	3125901801
5	Yedys Barrios S.	22.867.772.	manipuladora	3204394358
6	Aluda Cruz	24144495	manipuladora	3123393881
7	Laura Viviana Sigua Martinez	1118204043	Manipuladora	3214715307
8	Fernanda Gomez Gomez	1119667863	Manipuladora	3227405010
9	Robin Garcia Tamborano	1048736512.	Sup. UT Alimentamos	
10	Karina Urrea Galindo	1118542365	Inf. Apoyo Interventoria.	

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación de la ejecución y cumplimento del Plan de capacitación continuada por parte del operador UT alimentamos 2024, dirigida al personal manipulador.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

por parte de la interventoria se realiza verificación de la ejecución y cumplimiento del Plan de capacitación continuada por parte del operador UT alimentamos 2024, dirigida al personal manipulador.

18096

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

Se diligencia formato de seguimiento a la capacitación realizada, en donde se evidencia cumplimiento del 100% por parte del operador UT alimentamos 2024

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Karina Guerra G.
Sup. Apoyo Interventoría.

Robin García
Robinson García Zambrano
Sup. UT Alimentamos 2024.

FIRMA: Veronica Herrera
NOMBRE: Veronica Herrera
CEDULA: 1056784488

FIRMA: Celmira Pelayo
NOMBRE: Celmira Pelayo
CEDULA: 24144498.

FIRMA:
NOMBRE: Lourdes Monica Cruz
CEDULA: 24144378

FIRMA:
NOMBRE: Lourdes Monica Cruz
CEDULA: 24144378

*Fernanda Gomez Gomez
*Fernanda Gomez Gomez
·1119661863

*Laura Viviana Sigua Martinez
*Laura Viviana Sigua Martinez
·1118204043

FIRMA: Yesenia Urrego
NOMBRE: Yesenia Urrego
CEDULA: 1006636645

FIRMA: Ledys Ramos S
NOMBRE: Ledys Ramos S.
CEDULA: 32867772.

FIRMA: Hilda Sirley Cruz
NOMBRE: Hilda Sirley Cruz
CEDULA: 24144495

FIRMA:
NOMBRE: Hilda Sirley Cruz
CEDULA: 24144495

180097

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelma serna & Asesorías & Consultorías	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024		**FECHA:**	27/10/2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024		
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.		

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 27/10/2024	**HORA:** 8:00am - 11:00 am	**MUNICIPIO:** Támara

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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: Robin García	**Interventor:** Karina Urueña
Nombre: Robinson García Zambrano	**Nombre:** KARINA URUEÑA
Cargo: Sup. UT Alimentamos 2024.	**Cargo:** Prof. de Apoyo.

18098

Educación			FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-88 11-09-23 VM: 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL				
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	LUGAR:	TAMARA	HORA INICIO: 08:00 AM
CONTRATO Nº:	1036/2024	FECHA:	27/10/2024	HORA FINAL: 11:00 AM

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR, SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18049

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Salón Comunal Mani	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Mani	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	/	FECHA VISITA:	26-10-2024		HORA INICIO:	8:30 am	
OPERADOR:	UT Alimentamos 2024	CONTRATO No:	1036/24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	12:00 am.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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 oportunos y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Andrea Sanabria Moreno	1005624496	Economa	3105441519
2	Angiyia Ramirez Paez	1118168357	Economa	3223373040
3	Maria Chabela	21235894	Economa	3106548177
4	Lucy Gomez	40936925	Economa	3113914810
5	Sandra Patricia Salgado	1006442289	Economa	3208215582.
6	Fanny Idelfa Morales	111664142	Economa	3137762301
7	Paola Martinez C	23726427	Economa	3142117207
8	Deniza Carolina Reyes P.	1118529213	Prof. UT Alimentamos	3212185015
9	Robin Garcia Zambrano	1048736512	Sup. UT Alimentamos	3102545416
10	Lu Estela Cantero S.	23770291	Sup. INTER-PAE	3144354703.

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Seguimiento al Plan de Capacitación Continuada para el Programa de Alimentación Escolar PAE; Emitida por el operador del Servicio "UT Alimentamos 2024, dirigida a manipuladores de alimentos, de las I. educativas y Sus Sedes, del área rural del municipio de Mani.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:30 am del día de hoy, se reunen en el municipio de Mani, representantes del operador del Servicio UT Alimentamos 2024, manipuladoras de alimentos y representantes de la Interventoría del programa PAE, para dar inicio y cumplimiento a la sesión programada del plan de capacitación continuada.

Durante el desarrollo de la sesión se cumple y adelanta la temática relacionada.

El proceso se realiza mediante taller didáctico de estandarización, socializando Conceptos de Nutricion y los lineamientos de la Resolución 0335/2021.

18100

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

- Socialización plato saludable de la familia Colombiana
Refuerzo en procedimientos operativos de Saneamiento y dosificación de insumos de aseo.
- Refuerzo en la minuta patron (gramajes) y manejo de grupos de escolaridad.

Se diligencia y anexa formato de seguimiento a esta capacitación, donde se evidencia el cumplimiento en el desarrollo y abordaje de la temática.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Las manipuladoras de Alimentos se comprometen a colocar en práctica los conocimientos adquiridos en la capacitación. El día de hoy.

* Firma:
Nombre: Lucy Estela Carrero
Cedula: 23730291

* Firma:
Nombre: Rebinson Garcia
Cedula: 1046736512

FIRMA:
NOMBRE: Andrea Paola Sanabria
CEDULA: 1006[illegible]476

FIRMA:
NOMBRE: Ana Lucia Ramirez
CEDULA: 1118768357

FIRMA:
NOMBRE: Maria Chabela
CEDULA: 21235[illegible]

FIRMA: Maria Chabela Martinez
NOMBRE: Lucy Gomez
CEDULA: 40936925

FIRMA: Lucy Gomez
NOMBRE: Sandra Patricia S.
CEDULA: 1006[illegible]2279

FIRMA:
NOMBRE: [illegible] Zoleth [illegible]
CEDULA: 1116[illegible]497

FIRMA:
NOMBRE: Paula Martinez
CEDULA: 23920432

FIRMA: Nerva Yasmin de Dios
NOMBRE: Yasmin de Dios
CEDULA: 1116 664 142

18104

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira pierina Asesoría & Consultoría	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024		FECHA: 26-10-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024	
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.	

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 26-10-2024 | HORA: 8:30 - 12:00 am | MUNICIPIO: Mani

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:	✓	

Capacitador:	Robinson Gacia Zambrano	**Interventor:**	
Nombre:	Robin Gacia	**Nombre:**	Luz Estela Carrero
Cargo:	Sup. UT Alimentamos 2024	**Cargo:**	SUPERV. INTER-PAE

18102

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 01-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	**LUGAR:**	MANI	**HORA INICIO:** 8.30: AM
CONTRATO N°:	1036/2024	**FECHA:**	26/10/2024	**HORA FINAL:** 12:00 M

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS DEL AREA RURAL. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18103

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra g | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	FRANCISCO LOCERA	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque y Trinidad	URBANO / RURAL	X /
SEDE:	PRINCIPAL - URBANO	FECHA VISITA:	27-10-2024	HORA INICIO:	8:00 a.m		
OPERADOR:	UT - ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 A.M
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Luz Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Sup. Interventoria PAE	3112632150
2	Claudia Cristina Niño de Dios	1006568045	Manipulador Alimentos	3214767467
3	Nardi Yudi Forero Rincon	1116666747	Manipulador de Alimentos	3134075668
4	Maria Paulina Mendoza Maldonado	33480294	Manip. Alimentos	3232486747
5	Liliam Munoz Barajas	1118775044	Manip. Alimentos	3127102993
6	Odaliz Gonzalez Cruz	52844687	Manipulador Alimentos	3027272197
7	Marcela Rodriguez Granados	47476995	Manipulador Alimentos	3107895571
8	Luz Marina Moyetan Garzon	30937519	Manipulador Alimentos	3243452992
9	Geny Yesenia Vasquez	24191825	Manip. Alimentos	3104865978
10	Tania Johana Gonzalez	1018470005	Nutricionista	3205345116

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a capacitaciones realizadas por el operador al personal manipulador de alimentos de las sedes educativas del municipio de San Luis de Palenque y Trinidad

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 am se da inicio a la capacitación por parte del Operador al personal manipulador de alimentos, de los municipios de San Luis de Palenque y Trinidad, centralizandose en la I.E Francisco Locera, donde asiste todo el personal y reciben retroalimentación en los siguientes temas:
Res 00335 de 2024, Res. 2674 de 2013

- Plan de Saneamiento Básico
- Diligenciamiento de registros del plan de saneamiento básico
- Registros de Formatos establecidos
- Habitos saludables
- Estandarizacion de gramajes y Plato saludable de la tonelada Colombiana
- Se usan ayudas visuales y talleres didacticos

18104

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Cristina DeDios
NOMBRE: Claudia Cristina Niño DeDios
CEDULA: 1006568045

FIRMA: Nardi Yudi Paredes Rincón
NOMBRE: Nardi Yudi Paredes Rincon
CEDULA: 111 666 6347

FIRMA: Paulinez Mendoza.
NOMBRE: Maria paulinez mendoza.
CEDULA: 33.480.2141

FIRMA: Odalis Gonzalez
NOMBRE: Odalis Gonzalez
CEDULA: 52849687

FIRMA: Maricela Rodriguez Granados
NOMBRE: Maricela Rodriguez Granados
CEDULA: 46426.995

FIRMA: Luz M. Moyeton G.
NOMBRE: Luz Marina Moyeton G.
CEDULA: 30'937.519

FIRMA: GENY yesenia JASPE M
NOMBRE: GENY yesenia JASPE M
CEDULA: 24191621

FIRMA:
NOMBRE: Yenny Gonzalez Diaz
CEDULA: 1018410005

19105

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024	**FECHA:** 27-10-2024
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
OBJETO	Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 27-10-2024 **HORA:** 8:00Am-11:00Am **MUNICIPIO:** Trinidad y San Luis Palenque

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	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:**
Nombre: Tania Gonzalez Diaz	**Nombre:** Geraldine Ramirez Gonzalez
Cargo: Nutricionista	**Cargo:** Sup. Interv. PAE.

18106

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AZ-IF-08 11-05-25 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	**LUGAR:**	SAN LUIS DE PALENQUE - TRINIDAD	**HORA INICIO: 8:00 am**
CONTRATO Nº:	1036/2024	**FECHA:**	27/10/2024	**HORA FINAL: 11:00 am**

POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA SE REALIZA VERIFICACION DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, DIRIGIDA AL PERSONAL MANIPULADOR. SE DILIGENCIA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACION REALIZADA, EN DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL 100% POR PARTE DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024.













18107

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	TECNICO Diversificado	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	MONTERREY	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	27/10/2024	HORA INICIO:	8:00 AM		
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS -24	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	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	Edilce Riveros Zea	23946349	manipuladora	321228320
2	Leticia Riveros	1118196883	Manipuladora	3125669027
3	Omaira Roa	23477672	Manipuladora	3193579207
4	Alba L Camacho	40 250 943	Manipuladora	3212694597
5	Martha Janeth Mendoza Naba	24231229	Economa	3118337674
6	Diana Milena Madero Cruz	1118 120 538	Economa	3134146007
7	Martha yuli Tolaza Parra	1120563796	Economa	320 430 9400
8	Deniza Carolina Reyes Perez	1.118529213	Prof Apoyo UT Aliment	3212185012
9	Naydu Madaly Bustos Romero	1.118544617	prof Apoyo Inter	3112632150
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación de la ejecución y cumplimiento del plan de capacitación continuada por parte del operador UT Alimentamos 2024, dirigido al personal manipulador de Alimentos

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por parte de la interventoria se realiza verificación de la ejecución y cumplimiento del plan de capacitación continuada por parte del operador UT Alimentamos 2024, dirigida al personal manipulador

Se diligencia formato de seguimiento a la capacitación realizada en donde se evidencia cumplimiento del 100% por parte del operador UT Alimentamos 2024

18108

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

* Firma: Nayju
Nombre: Nayju M Bustos
Cedula: 1.118544.617

FIRMA: Edilee Riveros Zea
NOMBRE: Edilee Riveros Zea.
CEDULA: 23946349

FIRMA: Liliana Rincon
NOMBRE: Liliana Rincon
CEDULA: 1118196883

FIRMA: Omaira Rea
NOMBRE: Omaira Rea
CEDULA: 23.11.77.612.

FIRMA: Alba R Camacho
NOMBRE: Alba Rocio Camacho.
CEDULA: 40.250.443.

FIRMA: Martha Janeth Mendoza N.
NOMBRE: Martha Janeth Mendoza N.
CEDULA: 24231229

FIRMA: Martha Yuli Tolaza Parra.
NOMBRE: Martha Yuli Tolaza Parra.
CEDULA: 1120563490

FIRMA: DIANA MADERO
NOMBRE: Diana Milena Madero Cruz
CEDULA: 1118120338

FIRMA: DENIZA REYES P.
NOMBRE: Denitza Carolina Reyes P.
CEDULA: 1118579218 Yopal.