	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

Acta N° 3

FECHA:	16/09/2025	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	
COD REGIONAL:	23	**REGIONAL**	CORDOBA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR		
COD CENTRO DE COSTO:	36-02-00-023-911510		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	**TIPO DE ENTREGA:**	UNICA ENTREGA
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7848968	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO**	8/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	78708824		
VALOR TOTAL:	CIENTO QUINCE MILLONES SEISCIENTOS VEINTIÚN MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE PESOS CON VEINTITRÉS CENTAVOS ($ 115.621.159,23) m/cte		
FECHA DE VENCIMIENTO:	01 de agosto 2025		
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR VIGENCIA 2025.		

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS 0 **CANTIDAD BIENES DE CONSUM** 0

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES: El contratista cumplió con la entrega de los servicios para el pago dentro del plazo establecido. Se realiza pago parcial 3 por valor de $ 115.621.159,23

Detalles de Productos

No.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Dto/Cuenta detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio subtotal de venta
								IVA	%	INC	%	
1	004	DESAYUNOS	KIL	2.339,00	$ 11.064,81	$ 0,00	$ 0,00			$ 2.347.493,33	8,00	$ 28.398.362,73
2	005	ALMUERZOS	KIL	2.861,00	$ 15.629,17	$ 0,00	$ 0,00			$ 3.441.815,89	8,00	$ 41.262.823,11
3	004	CENAS	KIL	2.339,00	$ 11.064,96	$ 0,00	$ 0,00			$ 2.347.377,68	8,00	$ 28.398.221,08
4	004	DESAYUNOS	KIL	134,00	$ 9.660,74	$ 0,00	$ 0,00			$ 97.778,66	8,00	$ 1.314.793,24
5	005	ALMUERZOS	KIL	134,00	$ 14.362,96	$ 0,00	$ 0,00			$ 144.776,00	8,00	$ 1.800.733,21
6	004	CENAS	KIL	134,00	$ 11.220,13	$ 0,00	$ 0,00			$ 114.240,00	8,00	$ 1.427.999,26
7	0005	ASADO	KIL	353,00	$ 15.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 4.709.000,00

FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO HECTOR MIGUEL COGOLLO ACOSTA

N° DE IDENTIFICACIÓN

CORREO INSTITUCIONAL hcogollo@sena.edu.co

CARGO Coordinador administrativo **N° DE CONTACTO** 3017063022

1.1 CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7848968

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7848968
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	06/05/2025
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR VIGENCIA 2025.
CONTRATISTA	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA
CC o NIT	78708824
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
FECHA DE INICIO	8 de mayo de 2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Siete (7) meses y veintitrés (23) días.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	MIL TRESCIENTOS VEINTITRÉS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS $1.323.297.195
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	12 de diciembre de 2025
ADICIÓN NRO. 1	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	MIL TRESCIENTOS VEINTITRÉS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS $1.323.297.195
FORMA DE PAGO	PAGO PARCIAL 3
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	3
PERIODO DEL INFORME	Desde el SIETE (7) DE JULIO DE 2025 HASTA EL SEIS (6) DE AGOSTO DE 2025.

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1.Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
2.Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	Entrega oportuna de alimentos conforme a las especificaciones técnicas de cantidad, tipo, gramaje, temperatura y condiciones higiénicas establecidas en el contrato.	Fichas técnicas de alimentos, control de temperatura, verificación por parte del supervisor, formatos de recepción y aceptación del servicio.
3.Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos	Remisión de pólizas de cumplimiento, calidad y riesgos laborales en los tiempos establecidos; y presentación de documentos de afiliación al sistema de seguridad social.	Pólizas radicadas, certificados de ARL, EPS, pensión, planillas PILA.
4.Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
5.Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones	Actualización periódica de documentos contractuales y de SST requeridos, manteniendo en firme las garantías y certificaciones exigidas durante toda la vigencia del contrato.	Documentación actualizada en expediente contractual, seguimiento desde la supervisión, renovaciones presentadas en los tiempos previstos.

6. Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
7. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	Atención oportuna de observaciones realizadas por la supervisión, comunicación permanente con el equipo técnico y ejecución del contrato en condiciones de transparencia.	Correos electrónicos, actas de comité de seguimiento, oficios de respuesta a requerimientos, registro de reuniones de verificación.
8. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural
9. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

10. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
11. Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
12. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Informe de ejecución y acta de recibido a satisfacción
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Informe de ejecución y acta de recibido a satisfacción.

14. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Acta de recibido a satisfacción
15. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza del contrato	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
Obligaciones específicas del contratista		
El CONTRATISTA deberá Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las especificaciones de los bienes objeto del contrato.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista deberá Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado, el cual debe estar debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista deberá En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique: ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo. PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá suministrar La alimentación variada y balanceada, además higiénicamente preparada.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista No suministrará lácteos preparados con leche en polvo, así mismo La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultra pasteurizada. Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otro	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá preparar Los jugos naturales variados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá contar con el personal que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos los cuales deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista pagará al SENA un valor económico mensual correspondiente al uso de la utilización de los equipos de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato; valor que será de un millón trecientos mil pesos ($1.300.000).	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista asumirá Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista tendrá por su cuenta y responsabilidad, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás quesean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista tendrá a su cargo Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas parala ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo. Así mismo el agua que se utilice debe ser de potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El proveedor debe garantizar la calidad del agua a utilizar para la preparación de alimentos y bebidas.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista debe utilizar un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales, el cual deberá ser publicado en la zona de comida o entregado al supervisor del contrato para su divulgación.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista debe contar con amplia experiencia, como mínimo de ocho (8) años en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.
El contratista garantizara que Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología “El Porvenir” SENA Regional Córdoba.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

El contratista deberá al Personal contratado realizarle durante la ejecución del contrato capacitaciones y entrenamientos mensuales, en temas de Seguridad, salud e higiene en el trabajo (relacionados con sus actividades). Debe presentar cronograma de capacitaciones e informes con sus respectivas evidencias. Inspecciones periódicas de los EPPs (evidencias) Exámenes de ingresos con énfasis en manipulación de alimentos.	Se ejecutaron las actividades conforme a los lineamientos contractuales, garantizando el cumplimiento de la obligación específica con criterios de oportunidad, calidad y pertinencia.	Actas de supervisión, registros de entrega, evidencias documentales y técnicas que respaldan el cumplimiento de la obligación.

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA.

Requisitos legales ambientales Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)					
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta el listado con números de identificación del personal que manipula alimentos
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta los registros de asistencias y registros fotográficos de las actividades de capacitación
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			Aporta los soportes de cumplimiento del plan de saneamiento del establecimiento sede El Porvenir y las evidencias de fumigación y control de plagas

versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).					
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta el listado y notificaciones sanitarias de los alimentos
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta registro fotográfico de los productos
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)					
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			El contratista aporta captura de pantalla con la solicitud para visita de inspección por parte de la secretaría de salud para concepto sanitario de la cafetería CABP
Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	X			Cumple con lo establecido en el programa

Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Cumple con lo establecido en el criterio
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Se adjunta registro fotográfico de los alimentos
Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Se adjuntan guías para la elaboración de alimentos
Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos					
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Se adjuntan registros sanitarios de los alimentos con bajo, medio y alto riesgo
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Se adjuntan fichas técnicas de los productos utilizados en la elaboración de alimentos

Carne y productos cárnicos •Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta los documentos descritos en el criterio
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta registro fotográfico de los productos rotulados
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos					
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta el concepto sanitario para vehículo de transporte de alimentos perecederos

Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Adjunta registro fotográfico de las condiciones del transporte de alimentos en el vehículo
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: •Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. •Licencia de Conducción •Registros de limpieza y desinfección del vehículo. •Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Cumple con lo solicitado en el criterio
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta registro de control de temperaturas. Nota: Anexar tirilla de temperatura que arroja el vehículo de transporte de alimentos.

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta registro fotográfico de las condiciones de los alimentos al llegar al centro de formación
Para el Transporte de los Alimentos Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Aporta el certificado firmado de la etapa precontractual
Requisitos transversales para el prestador de los servicios					

Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo	X			Cumple con lo solicitado
Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			X	No aplica el requerimiento

Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.					
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	**X**			Cumple con lo establecido en el criterio
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			Cumple con lo establecido en el criterio
Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Sistema de Gestión Ambiental	X			El contratista soporta el cumplimiento mediante certificados de ACU expedidos por el gestor.
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Sistema de Gestión Ambiental	x			Para El próximo informe aportar evidencias fotográficas.

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
17/07/2025	ELEC-1392	$141.801.908,17	$141.801.908,17	$1.323.297.195	10,71%
17/07/2025	ELEC-1402	$118.194.261,15	$259.996.169,32	$1.181.495.286,83	19,65%
10/09/2025	ELEC-1518	$115.621.159,23	$375.617.328,55	$1.065.874.127,60	28,38%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL.

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado junio 2025	Planilla nro. 4614082387 del 21 de julio de 2025
	Periodo reportado mayo 2025	Planilla nro. 4606486916 del 26 de junio de 2025

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N/A.

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	53-44-101038637/53-44-101038274		
CERTIFICADO O ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	06/05/2025		
FECHA APROBACIÓN	08/05/2025		
AMPARO	VIGENCIA		VALOR
	DESDE	HASTA	
Cumplimiento	06/05/2025	30/04/2026	$ 132.329.719,5
Devolución del pago anticipado	N/A	N/A	

Salarios y prestaciones sociales	06/05/2025	31/12/2028	$ 66.164.859,75
Calidad del servicio	06/05/2025	30/04/2026	$ 132.329.719,5

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	53-40-101012518		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	06/05/2025		
FECHA APROBACIÓN	08/05/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	06/05/2025	31/12/2025	$ 284.700.000

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor, previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES.

SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

A continuación, se presenta el informe parcial de los servicios recibidos a satisfacción durante el período del 05 de julio al 4 de agosto de 2025, que serán objeto del presente pago.

A continuación, se presenta el informe total de los servicios recibidos objeto del presente pago.

- **Relación del 07 de julio al 06 de agosto**

APRENDICES	Cantidad	Valor unitario	INC (%)	INC	TOTAL
Desayunos	2.539	$11.064,81	8	$ 2.247.485,02	$ 28.093.562,75
Almuerzos	2.603	$16.620,37	8	$ 3.461.025,85	$ 43.262.823,11
Cenas	2.056	13.055,56	8	$ 2.147.377,69	$ 26.842.221,08
Total Aprendices					**$ 98.198.606,94**
TRABAJADORES OFICIALES	**Cantidad**	**Valor unitario**	**INC (%)**	**INC**	**Subtotal**
Desayunos	126	9.640,74	8	$ 97.178,66	$ 1.214.733,24
Almuerzos	126	14.362,96	8	$ 144.778,66	$ 1.809.733,21
Cenas	126	11.333,33	8	$ 114.240,00	$ 1.427.999,96
Total Trabajadores Oficiales					**$ 4.452.466,41**
SUBTOTAL				**$ 8.212.085,88**	**$ 107.409.073,35**

AGUA	**305,00**	**$ 15.600,00**	5.818.800,00
		SUBTOTAL	**$ 107.409.073,35**
		IMPUESTO 8%	**$ 8.212.085,88**
		TOTAL	**$ 115.621.159,23**

VALOR PAGO PARCIAL (3): ciento quince millones seiscientos veintiún mil ciento cincuenta y nueve pesos con veintitrés centavos ($ 115.621.159,23) m/cte.

El contratista debe presentar y/o anexar el soporte de pago de alquiler del establecimiento de conformidad con las obligaciones establecidas en el contrato **CO1.PCCNTR.7848968.** Asimismo, Durante el proceso de verificación documental correspondiente al presente informe, se identificaron algunos aspectos administrativos que se encuentran en proceso de complementación por parte del contratista. Dichos aspectos están siendo objeto de revisión y ajuste conforme a los lineamientos contractuales establecidos, sin que a la fecha representen impedimento para la continuidad del análisis técnico del presente pago parcial.

Para constancia se firma a los 15 días de septiembre de 2025.



HECTOR MIGUEL COGOLLO ACOSTA
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7848968.

Elaboró: Héctor Miguel Cogollo Acosta.
Cargo: Supervisor contrato número CO1.PCCNTR.7848968

RESUMEN SEMANAL DE COMIDAS ENTREGADAS DEL 7 AL 11 DE JULIO DEL 2025



SUBTOTAL

	CANTIDAD	VALOR U S/85%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	35	10412	364420
ALMUERZOS	35	15512	542920
CENAS	35	12240	428400

SUBTOTAL 1.335.740

	CANTIDAD	VALOR U S/100%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	910	11950	10874500
ALMUERZOS	915	17950	16424250
CENAS	728	14100	10264800

SUBTOTAL 37.563.550

	CANTIDAD	VALOR U S	VALOR T S/I
AGUA	93	15600	1450800

SUBTOTAL **1450800**

TOTAL FINAL 2658 **40.350.090**

	CANTIDADES			VALORES		
TOTAL	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**CENA**	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**CENA**
85%	35	35	35	364.420	542.920	428.400
100%	910	915	728	10.874.500	16.424.250	10.264.800
TOTAL	**945**	**950**	**763**	**11.238.920**	**16.967.170**	**10.693.200**
Total General	**2.658**					**40.350.090**

SEMANAS DE ALIMENTACION DEL 7 AL 11 DE JULIO DEL 2025



100%		
D	A	C
40	40	32
55	55	44
45	45	32
55	55	44
40	40	28
35	35	28
50	50	40
50	45	40
45	45	36
65	65	52
70	70	56
50	55	80
100	100	8
10	10	44
200	200	124
0	5	24
0	0	16
910	915	728
910	915	728

85%		
D	A	C
35	35	35
35	35	35
35	35	35

AGUA
15
15
19
14
15
4
3
3
3
2
93
93

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emys	Emys	Emys	Emys	Emys
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura	Aura	Aura
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa
		Subtotales por día	8	8	8	8	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supery.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

544

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS					
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN					
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ					
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ					
5	GISELA	GUERRA MORALES					
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILLA					
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES					
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA					
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ					
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO					
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO					
		Subtotales por día	11	11	11	11	11
	Total raciones 55	Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☑	ALMUERZO ☐	CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	ANALISIS Y DESARROLLO DE	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ					
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES					
3	LEONARDO	RINCON CASTRO					
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA					
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS					
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO					
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS					
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS					
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ					
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO					
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES					
		Subtotales por día	11	11	11	11	11
Total raciones	55	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

34

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☒	ALMUERZO ☐ CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ	✓	✓	✓	✓	✓
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	✓	✓	✓	✓	✓
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	✓	✓	✓	✓	✓
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	✓	✓	✓	✓	✓
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO	✓	✓	✓	✓	✓
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	✓	✓	✓	✓	✓
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	✓	✓	✓	✓	✓
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO	✓	✓	✓	✓	✓
		Subtotales por día	8	8	8	8	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

50

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525			Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	JESUS DANIEL	DE AVILA BORJA	JESUS D.	JESUS D.	JESUS D.	JESUS D.	JESUS D.
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol	Sol	Sol	Sol
4	TATIANA	ALMANZA MENDOZA	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNINA	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.
6	AURA CRITINA	ARROYO PETRO	Cristian	Cristian A	Cristina A.	Cristian A	Cristian A
7	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	Loly	Loly	Loly	Loly	Loly
		Subtotales por dia	7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista	[illegible]	Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	Elkin Perez	Elkin Perez	Elkin Perez	Elkin Perez	Elkin Perez
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN	Yenis R	Yenis R	Yenis R	Yenis R	Yenis R.
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	Ariana	Ariana	Ariana	Ariana	Ariana
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol MARIA	Sol MARIA	Sol MARIA	Sol MARIA	Sol MARIA
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS	Daisurys	Daisurys	Daisurys	Daisurys	Daisurys
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	Cesar E	Cesar E	Cesar E	Cesar E	Cesar.
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	Leonel Dav	Leonel Dav	Leonel Dav	Leonel Dav	Leonel David
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones 50		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☒	ALMUERZO ☐	CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID	SAID	SAID	SAID	SAID
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose Rom	Jose Rom	Jose Rom	Jose Rom	Jose Rom
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA	Erick	Erick	Erick	Erick	Erick
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ	Eusebio	Eusebio	Eusebio	Eusebio	Eusebio
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES	Kellen	Kellen	Kellen	Kellen	Kellen
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA	Luis Mon	Luis Mon	Luis Mon	Luis Mon	Luis Mon
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA	Eider D	Eider D	Eider D	Eider D	Eider D
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE
		SUBTOTALES DIA	9	9	9	9	9
Total raciones	45	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

221

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	José Jerónimo	José Jerónimo	José Jerónimo	José Jerónimo	José Jerónimo
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSE M	JOSE M	JOSE M	JOSE M	JOSE M
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C.
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por dia	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yeison G	Yeison G	Yeison G	Yeison G	Yeison G
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR S I	YAIR S I	YAIR S I	YAIR S.I	YAIR S. I
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy.
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab.
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorene	Lorene	Lorene	Lorene	Loren
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	JUAN PABLO	Juan Pablo	JUAN PABL	Juan Pab	Juan Pab
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentin	Valentina	Valentin	Valentin.
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juanc	Juanc	Juanc	Juanc	Juanc
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE					Je
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea	Andrc	Andrea
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo Meza	Camilo Meza	Camilo Mez	Camilo Mez	Camilo Mez
		Subtotales por dia	14	14	14	14	14
Total raciones	70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	Jorge ll	Jorge ll	Jorge ll	Jorge ll	Jorge ll
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA	Julio	Julio	Julio	Julio	Julio
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ	Jose luis	Jose luis	Jose luis	Jose luis	Jose luis
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO	Yakelin	Yakelin	Yakelin	Yakelin	Yakelin
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina	Dina	Dina
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA					
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith
		Subtotales por dia	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO X ALMUERZO CENA	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN					
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO					
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA					
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA					
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ					
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA					
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA					
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ					
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA					
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO					
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO					
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ					
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA					
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO					
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA					
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ					
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS					
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN					
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA					
20	ELIACID	GARCES PASTRANA					
		Subtotales por día	20	20	20	20	20
Total raciones	100	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andrés BP.	Andrés BP.	Andrés BP.	Andrés BP.	Andrés BP.
2	ROSAURA		Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura
		Subtotales por día	2	2	2	2	2
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melgc	Melgc	Melgc	Melgc.	Melgc.
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson V.	Jeferson V.	Jeferson V.	Jeferson V.	Jeferson V.
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider A.	Waider A.	Waider	Waider	Waider
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jhancarlos P.	Jhancarlos	Jhan Carlos	Jhan Carlos	Jhan Carlos
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo.	Rodrigo.	Rodrigo.
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir B.	Samir B.	Samir	Samir B.	Samir B.
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez
12	EDWIN	CASSIANI CASTRO	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Enghen	Enghen	Enghen	Enghen	Enghen
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	F.U	F.U	F.U	F.U	F.U
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D.
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo

Powered by CamScanner

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider	Neider	Neider
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel
28	JUAN	GUZMAN	Juan D.	Juan D	Juan D	Juan D	Juan D.
29	SARAY	SALGADO	Saray	Saray	Saray	Saray	Saray
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina	Karina	Karina
31	SEBASTIAIN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
32	Pablo Andres	Velez Hoyos	Pablo V.	Pablo V.	Pablo V.	Pablo V.	Pablo V.
33	Edgar	Lopez Velasquez	Edgar L.	Edgar L.	Edgar L.	Edgar L.	Edgar L.
34	Jean carlos	Hernandez	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean

Powered by CamScanner

202

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
35	Esteban Pinzón	Nuñez Nuñez	Esteban	Esteban	Esteban	Esteban	Esteban
36	Juan Felipe	Jimenez Oviedo	Juan Jimenez	Juan Jimenez	Juan Jimenez	Juan Jim	Juan J.
37	Cindy Lucia	Jaramillo Molina	Cindy J.	Cindy J.	Cindy J.	Cindy J.	Cindy J.
38	Cristian Jose	Jaramillo Arbeláez	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
39	Jaider Antonio	Lopez Rubio	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
40	Jesus Darin	Ruiz Mercado	Jesus	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.
		Subtotales por día	40	40	40	40	40
Total raciones	200	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☑	CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	Emis
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura	Aura	Aura
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa
		Subtotales por día	8	8	8	8	8
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

54

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒ CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS	Divian				
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN					
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ					
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ					
5	GISELA	GUERRA MORALES					
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL					
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES					
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA					
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ					
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO					
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO					
		Subtotales por dia	11	11	11	11	11
Total raciones 55		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒ CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	ANALISIS Y DESARROLLO DE

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ] ALMUERZO [X] CENA [ ]	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES	Luis Manuel	Luis Manuel	Luis Manuel	Luis Manuel	Luis Manuel
3	LEONARDO	RINCON CASTRO	Leonardo	Leonardo	Leonardo	Leonardo	Leonardo
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA	Alberto P	Alberto P	Alberto P	Alberto P	Alberto P
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS	Govanis	Govanis	Govanis	Govanis	Govanis
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO	Killian	Killian	Killian	Killian	Killian
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS	Josue	Josue	Josue	Josue	Josue
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS	Ivan Camilo	Ivan Camilo	Ivan Camilo	Ivan Camilo	Ivan Camilo
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ	Saulo G	Saulo G	Saulo G	Saulo G	Saulo G.
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO	David	David	David	David	David
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES	DINA A	DINA A	DINA A	DINA A	DINA A
		Subtotales por día	11	11	11	11	11
Total raciones	55	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☑ CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ	Kevin G.	Kevin G	Kevin G.	Kevin G	Kevin G.
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Yuli
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	Yuliza.	Yuli	YuliS	Yuli	Gaby S.
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Neider O
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O	Maria
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	MariaVega	MariaVega.	maria	maria	Karen
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen E.	Karen	Karen	Sebas
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO	Sebastian	Sebas	Sebas	Sebas	Sebas
		Subtotales por día				Firma Supervisor	
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.			

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	JESUS DANIEL	DE AVILA BORJA	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN	Mauricio	Mauricio	Mauricio	Mauricio	Mauricio
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol	Sol	Sol	Sol
4	TATIANA	ALMANZA MENDOZA	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNINA	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.
6	AURA CRITINA	ARROYO PETRO	Cristina A.	Cristina A.	Cristina A.	Cristina A.	Cristina A.
7	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	Loly	Loly	Loly	Loly	Loly
		Subtotales por día	7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO [X] ALMUERZO [X]	CENA [ ]
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	Elkin Pco.	Elkin por	Elkin por	Elkin por	Elkin por
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN	Yenis R.	Yenis R.	Yenis R.	Yenis R	Yenis R.
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	Ariana	Ariana	Ariana	Ariana	Ariana
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	SOL MARIA	SOL MARIA	SOL MARIA	SOL MARIA	SOL MARIA
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE.
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS	Daisurys	Daisurys	Daisurys	Daisurys	Daisurys
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	Natalia	Natalya	Natalia	Natalia	Natalya
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	Cesar E	Cesar E	Cesar E	Cesar E	Cesar E.
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	Leonel David	Leonel Pino	Leonel Pino.	Leonel David	Leonel David
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
	Total raciones 50	Firma responsable contratista	X		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [X] CENA [ ]
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO	Juan Camacho	Juan Camacho	Juan Camacho	Juan Camacho	Juan Camacho
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose R	Jose R	Jose R	Jose R	Jose R
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael
		Subtotales por dia	10	10	10	10	10
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [X]	CENA [ ]
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro Gra	Pedro Cor	Pedro Gra	Pedro Cora	Pedro Gra.
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID	SAID	SAID	SAID	SAID.
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose Rom	Jose Rom	Jose Rom	Jose Rom	Jose Ro.
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA	ERIC	ERIC	ERIC	Erie.	Eric
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ	Eusebio	Eusebi	Eusebi	Eusebi	Eusebi
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES	Kellen.	Kellen	Kellen	Kellen	Kellen.
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA	Luis Mon	Luis Mon	Luis Mon	Luis Mon	Luis Mon
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA	Eider D	Eider D	Eider D	Eider D	Eider D
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE
		SUBTOTALES DIA	9	9	9	9	9
Total raciones	45	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ] ALMUERZO [#] CENA [ ]	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA					
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO					
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO					
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ					
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA					
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ					
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ					
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA					
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS					
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por dia	13	13	13	13	13
Total raciones	65	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yeison G	Yeison G	Yeison G	Yeison G	Yeison G
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR SI	YAIR SI	YAIR SI	YAIR SI.	YAIR SI
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luis Gab	Luis Gab	Luis Gab	Luis Gab	Luis Gab
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Mª Ramos	Mª Ramos	Mª Ramos	Mª Ramos	Mª Ramos
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	Dilan J	Dilan J	Dilan J	Dilan J	Dilan J
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE					
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camil Mes	Camil Mes	Camil Mes	Camil Mes	Camil Mes
		Subtotales por día	14	14	14	14	14
Total raciones	70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

765

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒ CENA ☐
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	carlos	carlos	carlos	Carlos.	Carlos.
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	Jorge ll.	Jorge ll.	Jorge ll.	Jorge ll	Jorge ll
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA					
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ					
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli
8	YAKELIN	RUIZ DELGADO	Yakelin	Yakelin	Yakelin	Yakel	Yakelin
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina	Dina	Dina
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA					
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith	sharith
		Subtotales por día	11	11	11	11	11
Total raciones	55	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐	
Fecha de Inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN	Yaniris Y	Yaniris Y	Yaniris Y	Yaniris Y	Yaniris Y
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO	Eva	Eva	Eva	Eva	Eva
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA	Dianis	Dianis	Dianis	Dianis	Dianis
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA	Marimar	Marimar	Marimar	Marimar	Marimar
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ	Luis Angel	Luis Angel	Luis Angel	Luis Angel	Luis Angel
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA	Bryan	Bryan	Bryan	Bryan	Bryan
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO	Stefani	Stefani	Stefani	Stefany	Stefani
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ	Neidys	Neidys	Neidys	Neidys	Neidys
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA	Yisela	Yisela	Yisela	Yisela	Yisela
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO	Fabian H	Fabian H	Fabian H	Fabian H	Fabian H
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ	Never	Never	Never	Never	Never
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN	Julian David	Julian David	Julian David	Julian David	Julian David
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego
20	ELIACID	GARCES PASTRANA	Eliacid G	Eliacid G	Eliacid G	Eliacid G	Eliacid G
		Subtotales por día	20	20	20	20	20
Total raciones	100	Firma responsable contratista	X	Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

7380

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☑	CENA ☐
Fecha de inicio	4-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	AndrésBP.	AndrésBP.	AndrésBP	AndrésBP.	AndrésBP.
2	ROSAURA	SARMIENTO	Rosaura	Rosaura.	Rosaura.	Rosaura	Rosaura
		Subtotales por día	2	2	2	2	2
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melsa	Melsa	Melisa	Melisa	Mels.
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider A	Waider A	Waider A	Waider A	Waider
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jhan carlos	Jhan carlos	Jhan carlos	Jhan carlos	Jhan carlos
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo.	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo
6	DANIELA	BALLESTEROS	Ds Mel	Daniela.	Daniela.	Daniela	
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir B	Samir B	Samir B	Samir B	Samir B
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez
12	EDWIN	CASSIANI CASTRO	Edwin				
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Cuel.	Enel.	Enel.	Enel.	
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	P.U	P.U	P.U	P.U	P.U
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D.	Luis D	Luis D	Luis D.	Luis D.
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo

Powered by CamScanner

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	samuel	samuel	samuel	samuel
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santy	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	camilo	Camilo	Camilo	Camilo
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	cristian	cristian	cristian	cristian	Cristian
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Neider
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider	Neider	
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel
28	JUAN	GUZMAN	Juan D.	Juan D	Juan D.	Juan D	Juan D
29	SARAY	SALGADO	Saray	Saray	Saray	Saray	Saray
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina	Karina	Karina
31	SEBASTIAN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
32	Estiven E.	Montes Nuñez	Estiven	Estevin	Estiven	Estiven	Estiven
33	Juan Felipe	Jimenez Ariel	Juan Felipe	Juan F	Juan F	Juan F	Juan J
34	Jaider Antonio	Lopez Rubio	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider

Powered by CamScanner

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702			Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:						
OBSERVACIÓN:										

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
35	Juan Carlos	Hernandez	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
36	Leonardo	Doria	Leonardo	Leonardo	Leonardo	Leonardo	Leonardo
37	Esnier	Lopez Uchicagua	Esnier	Esnier	Esnier	Esnier	Esnier
38	Paola Andrea	Ulloa Herrera	Paola U.	Paola U.	Paola U.	Paola U.	Paola U.
39	Geraldin	Alvarado Mendoza					
40	Jaider Antonio	Lopez Rubio	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
		Subtotales por día	40	40	40	40	40
Total raciones	200	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☑ CENA ☐	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	Jesus David	Paez Mercado	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.	Jesus D.
2	Brayan Luis	Fernandez Hernandez	Brayan L.	Brayan L.	Brayan L.	Brayan L.	Brayan L.
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
		Subtotales por día	1	1	1	1	1
Total raciones	5	Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

26

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura	Aura	
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	
		Subtotales por día	8	8	8	8	
Total raciones	32	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

549

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ] ALMUERZO [ ] CENA [X]	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS					
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN					
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ					
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ					
5	GISELA	GUERRA MORALES					
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL					
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES					
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA					
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ					
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO					
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO					
		Subtotales por día	11	11	11	11	
Total raciones 44		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

30

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	32	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☑
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ					
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES					
3	LEONARDO	RINCON CASTRO					
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA					
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS					
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO					
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS					
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS					
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ					
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO					
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES					
		Subtotales por día	11	11	11	11	
Total raciones	44	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

311

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ	Kevin G.	Kevin G.	Kevin G.	Kevin G.	
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	Yuli S.	Yuli S.	Yuli S.	Yuli S.	
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O	
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Maria Vega	Maria Vega	Maria Vega	Maria Vega	
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen	Karen	Karen	
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO	Sebastian	Sebastian	Sebastian		
		Subtotales por día	8	8	8	8	
Total raciones	25	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

5D

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	JESUS DANIEL	DE AVILA BORJA	JESUS D.	JESUS D.	JESUS D.	JESUS D.	
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol	Sol	Sol	
4	TATIANA	ALMANZA MENDOZA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNINA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
6	AURA CRITINA	ARROYO PETRO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
7	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
		Subtotales por día	7	7	7	7	
Total raciones	28	Firma responsable contratista	[illegible]	Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138			Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	ELKIN RPR	ELKIN RPR	ELKIN RPR	ELKIN RPR	ELKIN RPR
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN	Yenis R	Yenis R	Yenis R	Yenis R	
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	Ariane	Ariane	Ariana	Ariane	
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	SOL MARIA	SOL MARIA	SOL MARIA	SOL MARIA	SOL MARIA
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS	Daisury	Daisury	Daisury	Daisury	
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	N.
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	Cesar E	Cesar E	Cesar E	Cesar E	
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	Leonel David	Leonel David	Leonel David	Leonel Da	Leonel David
		Subtotales por día	10	10	10	10	
		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Supery.		Firma Supervisor
Total raciones 40							

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro Corre	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID	SAID	SAID	SAID	SAID.
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose David	Jose R	Jose R	Jose Rom	Jose R
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA	Eric	Eric	Eric	Eric	
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ	Eusebio	Eusebio	Eusebio	Eusebio	
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES	Luis Mol	Luis Mol	Luis Mol	Luis Mol	Luis Mol.
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA	Kellen	Kellen	Kellen	Kellen.	
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA	Eider D	Eider D	Eider D	Eider D	
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	Jose	Jose	Jose	Jose	
		SUBTOTAL DIA	9	9	9	9	
Total raciones	26	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [ ]	CENA [X]
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Josi	Josi	Josi	Josi	
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSE M	JOSE M	JOSE M	JOSE M	
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ	Leyder	Leyder	Leyder	Leyder	
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza	
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juanc	Juanc	Juanc	Juanc	
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David	Luis David	
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria	Maria	Maria	Maria	
		Subtotales por día	13	13	13	13	
Total raciones	52	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yeison G	Yeison G	Yeison G	Yeison G	Yeison G
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR SI	YAIR SI	YAIR SI	YAIR S.I	
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy.	
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab.
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorene	Lorena	Lorene.	
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos	
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo	
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juanc	Juanc	Juanc	Juanc	
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE					
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo Mza	Camilo Mza	Camilo Mza	Camilo Mza	Camil. Mza
		Subtotales por día	14	14	14	14	
Total raciones	56	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738			Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de Inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA		
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN					
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO					
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA					
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA					
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ					
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA					
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA					
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ					
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA					
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO					
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO					
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ					
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA					
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO					
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA					
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ					
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS					
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN					
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA					
20	ELIACID	GARCES PASTRANA					
		Subtotales por día	20	20	20	20	
Total raciones	80	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐ CENA ☒
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro	
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA					
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	Jorge 11.	Jorge 11	Jorge 11	Jorge 11	
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA					
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ					
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli	
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO	Yakel	Yakel	Yakel	Yakel	
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina	Dina	
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael	
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith	
		Subtotales por dia	11	11	11	11	
Total raciones	44	Firma responsable contralista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

238

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	4-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	AndrésBP.	AndrésBP.	AndrésBP.	AndrésBP.	
2	ROSAURA	SARMIENTO	Rafuer	Rosaura.	Rosaura	Rosaura	
		Subtotales por día	2	2	2	2	
Total raciones	8	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

72

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	X
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melisa	Melisa	Melisa	Melisa	
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson V.	Jeferson V.	Jeferson V.	Jeferson V.	J
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider A	Waider A	Waider A	Waider A	
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Shallcar los.	Shallcar los	Jhon carlos	Shallcar los	
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo.	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo.	
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebast	
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Luis	
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	SamiB	SamiB	SamiB	SamiB	
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan Flórez	
12	EDWIN	CASSIANI CASTRO	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Engler	Engler	Engle	Engle	
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	F.U	F.U	F.U	F.U	
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D	Luis D.	Luis D	Luis D.	
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider	Neider	
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	
28	JUAN	GUZMAN	Juan D	Juan D	Juan D	Juan D	
29	SARAY	SALGADO	Saray	Saray	Saray	Saray	
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina	Karina	
31	SEBASTIAIN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	
32							
33							
34			31	31	31	31	

124

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
35	Jesus Daniel	Paez mercado	Jesus P.	Jesus P.	Jesus P.	Jesus P.	
36	Estevan ernesto	montes nuñez	Estevan	Estevan	Estevan	Estevan	
37	Juan Felipe	Jimenez oviedo	Juan	Juan	Juan	Juan	
38	Leonardo	Doria	Leonardo	Leonardo	Leonardo	Leonardo	
39	Rosbel Andres	Urbina Herrera	Rosbel U.	Rosbel U.	Rosbel U.	Rosbel U.	
40	Felipe	Lopez velasquez	Felipe L.	Felipe L.	Felipe L.	Felipe L.	
		Subtotales por día	6	6	6	6	
Total raciones	24	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	7-jul-25	Fecha de final	11-jul-25	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			7-jul-25	8-jul-25	9-jul-25	10-jul-25	11-jul-25
1	Juan Carlos	Hernandez	Juan	Juan	Juan	Juan	
2	Jaider Antonio	Lopez Rubio	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
		Subtotales por día	4	4	4	4	
Total raciones	16	Firma responsable contratista	[signature]		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Tipo de racha: DESAYUNO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	1[illegible]63283[illegible]33	E[illegible]lberto	Julio Guerra					
2	97837[illegible]4	Isaac	Ruiz Pacheco					
3	72800[illegible]1	Juan Carlos	Arrieta Stanislawski					
4	50492[illegible]2	Juan Manuel	González Solano					
5	1[illegible]03866[illegible]67	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	[illegible]94838[illegible]5	Hugola	Ruiz Barrios					
7	[illegible]87462[illegible]3	William	Mendoza Candelario					
Total raciones		35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supervisor		Firma Supervisor	

Tipo de racha: ALMUERZO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	1[illegible]63283[illegible]33	E[illegible]lberto	Julio Guerra					
2	97837[illegible]4	Isaac	Ruiz Pacheco					
3	72800[illegible]1	Juan Carlos	Arrieta Stanislawski					
4	50492[illegible]2	Juan Manuel	González Solano					
5	1[illegible]03866[illegible]67	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	[illegible]94838[illegible]5	Hugola	Ruiz Barrios					
7	[illegible]87462[illegible]3	William	Mendoza Candelario					
Total raciones		35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supervisor		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Fecha de Pico: [illegible]

[illegible] recibir a satisfacción [illegible] raciones de alimentación indicada en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

#	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25

Tipo de ración: CENA

#	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 7-jul-25	Martes 8-jul-25	Miércoles 9-jul-25	Jueves 10-jul-25	Viernes 11-jul-25
1	1 63285153	Wilberth	Julio Guerra	A [illegible]	A [illegible]	A [illegible]	A [illegible]	A [illegible]
2	87357.4	ader	Ruiz Pacheco	Jader	Jade	Jade	Jader	Jade
3	72300[illegible]	Juan Carlos	Arrieta Stanl	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
4	50492[illegible]	Juan Manuel	Sanchez Sal[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
5	1 83[illegible]52	Luis Carlos	Londoño Cortes	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño
6	94858[illegible]	Hugo	Ruiz Barrio	Hugo	Hugo	Hugo	Hugo	Hugo
7	87462.3	William	Meza Garcés	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
		SUBTOTALES POR DÍA						
Total raciones		35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supervisor		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

RESUMEN SEMANAL DE COMIDAS ENTREGADAS DE12 JUL AL 1 DE AGOSTO DEL 2025



SUBTOTAL

	CANTIDAD	VALOR U S/85%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	70	10412	728840
ALMUERZOS	70	15512	1085840
CENAS	70	12240	856800

SUBTOTAL 2.671.480

	CANTIDAD	VALOR U S/100%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	1071	11950	12798450
ALMUERZOS	1100	17950	19745000
CENAS	922	14100	13000200

SUBTOTAL 45.543.650

	CANTIDAD	VALOR U S	VALOR T S/I
AGUA	132	15600	2059200

SUBTOTAL **2059200**

TOTAL FINAL 3303 **50.274.330**

	CANTIDADES			VALORES		
TOTAL	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**CENA**	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**CENA**
85%	70	70	70	728.840	1.085.840	856.800
100%	1071	1100	922	12.798.450	19.745.000	13.000.200
TOTAL	**1141**	**1170**	**992**	**13.527.290**	**20.830.840**	**13.857.000**
Total General		**3.303**				**50.274.330**

SEMANAS DE ALIMENTACION DEL 12 JULIO AL 1 DE AGOSTO DEL 2025



100%			85%			AGUA
D	A	C	D	A	C	
80	80	80	7	7	7	14
70	70	70	7	7	7	15
30	30	40	7	7	7	14
90	90	72	7	7	7	13
75	85	68	7	7	7	14
45	40	28	7	7	7	4
40	40	32	7	7	7	4
60	60	48	7	7	7	3
70	70	56	7	7	7	4
35	35	36	7	7	7	4
50	55	44				3
46	100	80				5
100	10	8				2
10	55	44				3
35	50	28				4
40	35	40				4
50	55	28				3
45	45	44				3
45	50	40				3
55	45	36				3
						4
						3
1071	1100	922	70	70	70	132
1071	1100	922	70	70	70	132

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de Inicio	21-jul-25	Fecha de final	28-jul-25	COMISION - DESAYUNO
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	LUNES 21-jul-25	MARTES 22-jul-25	MIERCOLES 23-jul-25	JUEVES 24-jul-25	VIERNES 18-jul-25	SABADO 19-jul-25	DOMINGO 19-jul-25	LUNES 28-jul-25
1	LEIOFR ACUÑA MUÑOZ								
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO								
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V								
4	LUISA FERNANDA DIAZ HUMANEZ								
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ								
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ								
7	MARIA CEILIA GARAY								
8	YARFLIS DE JESUS CORDERO								
9	JOSE DAVID MEDINA								
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA								
11									
	subtotales por dia	10	10	10	10	10	10	10	10

Total raciones cena: 80 — Firma responsable contratista

Firma Apoyo Superv.

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de Inicio	21-jul-25	**Fecha de Final**	28-jul-25
OBSERVACIÓN:		**COMISION - ALMUERZO**	

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	LUNES 21-jul-25	MARTES 22-jul-25	MIERCOLES 23-jul-25	JUEVES 24-jul-25	VIERNES 18-jul-25	SABADO 19-jul-25	DOMINGO 20-jul-25	LUNES 28-jul-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ	Leide	Leide	Leide	Leide	Leid	Leide	Leid	Le
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean	Jea
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
4	LUISA FERNANDA DIAZ HUMANEZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ	Rosendo	Rosend	Rosend	Rosend	Rosend	Rosen	Rosend	Rosendi
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ	Antoni	Antoni	Antoni	Antoni	Antoni	Antoni	Antoni	Antoni
7	MARIA CELIA GARAY	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
8	YARFLIS DE JESUS CORDERO	Yarli	Yarli	Yarli	Yarli	Yarl	Yarli	Yarl	Yarli
9	JOSE DAVID MEDINA	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jos
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA	Angel	Angel	Angel	Angel	Angel	Angel	Angel	Angel
11									
	subtotales por día	10	10	10	10	10	10	10	10
Total raciones cena	30	Firma Responsable Empresa		Firma Apoyo Superv.					

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	21-Jul-25	Fecha de final	28-Jul-25	COMISION - CENA
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	LUNES 21-jul-25	MARTES 22-jul-25	MIERCOLES 23-jul-25	JUEVES 24-jul-25	VIERENS 18-jul-25	SABADO 19-jul-25	DOMINGO 20-jul-25	LUNES 28-jul-25
1	LEIDY ACUÑA MUÑOZ								
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO								
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V								
4	LUISA FERNANDA DIAZ HUMANEZ								
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ								
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ								
7	MARIA CELIA GARAY								
8	YARFUS DE JESUS CORDERO								
9	JOSE DAVID MEDINA								
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA								
11									
	subtotales por dia	10	10	10	10	10	10	10	10
Total raciones cena	60	Firma responsable raciones		Firma Apoyo Superv.					

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	14-jul-25	Fecha de fin	20-jul-25	COMISION - DESAYUNO
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	MARTES 15-jul-25	MIERCOLES 16-jul-25	JUEVES 17-jul-25	VIERNES 18-jul-25	SABADO 19-jul-25	DOMINGO 20-jul-25	DOMINGO 20-jul-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ	Leider	Leider	Leider	Leider	Leider	Leider	Leider
2	JEAN CARLOS MUÑOZ ROLANDO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
4	LUISA FERNANDA DIAZ HUMANEZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ	Rosendo	Rosendo	Rosendo	Rosendo	Rosendo	Rosendo	Rosendo
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio
7	MAIRA CELIA BARAT	Maira	Maira	Maira	Maira	Maira	Maira	Maira
8	YARELIS DE JESUS CORDERO	Yarelis	Yarelis	Yarelis	Yarelis	Yarelis	Yarelis	Yarelis
9	JOSE DAVID MEDINA	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA	Jose A	Jose A	Jose A	Jose A	Jose A	Jose A	Jose A
11								
	subtotales por día	10	10	10	10	10	10	10
Total raciones semana	70	Firma representante institución		Firma Apoyo Superv.				

Powered by CamScanner

Formato de raciones alimenticias a aprendices en Condición - Centro Agroecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	14-jul-25	Fecha de fin	31-jul-25	COMISION - ALBERGUE

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	MARTES 15-jul-25	MIERCOLES 16-jul-25	JUEVES 17-jul-25	VIERNES 18-jul-25	SABADO 19-jul-25	DOMINGO 20-jul-25	DOMINGO 27-jul-25
1	LEIDY NICOLL MUÑOZ	Leidy	Leidy	Leidy	Leidy	Leidy	Leidy	Leidy
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
3	ANDREY CAROLINA ARMENTA	Andre	Andre	Andre	Andre	Andre	Andre	Andre
4	LUISA FERNANDA DIAZ RAMIREZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ	Rosend	Rosendo	Rosendo	Rosendo	Rosendo	Rosend	Rosend
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ	Anton	Anton	Anton	Anton	Anton	Anton	Anton
7	MARY CELIA GARAY	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
8	YARELIS DE JESUS CORDERO	Yarel	Yarel	Yarel	Yarel	Yarel	Yarel	Yarel
9	JOSE DAVID MEDINA	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose
10	JOSE ANGEL BERMUDEZ PEÑA	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
	Solicitadas por día	10	10	10	10	10	10	10
	Raciones cena 70		Firma Apoyo Superv.					

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	14-jul-25	Fecha de Final	20-jul-25	COMISIÓN - ALMUERZO
OBSERVACIÓN				

Los abajo Firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	DOMINGO
		14-jul-25	15-jul-25	16-jul-25	17-jul-25	18-jul-25	19-jul-25	20-jul-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ							
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO							
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V							
4	LUISA FERNANDA DIAZ HUMANEZ							
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ							
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ							
7	MARIA CELIA GARAY							
8	YARELIS DE JESUS CORDERO							
9	JOSE DAVID MEDINA							
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA							
11								
	subtotales por día	10	10	10	10	10	10	10
Total raciones cena		Firma respectiva solicitante		Firma Apoyo Superv.				

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir					
Fecha de inicio	11-Jul-25	Fecha de final	14-Jul-25	COMISION - ALMUERZO	
OBSERVACIÓN:					
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.					

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES
		11-Jul-25	12-Jul-25	13-Jul-25	14-Jul-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ		Leider	Leider	Leider
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO		Jean	Jean	Jean
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V		Andrea	Andrea	Andrea
4	LUISA FERNANDA DIAZ HUMANEZ		Luisa	Luisa	Luisa
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ		Rosendo	Rosendo	Rosendo
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ		Antonio	Antonio	Antonio
7	MARIA CEILIA GARAY		Maria	Maria	Maria
8	YARELIS DE JESUS CORDERO		Yarelis	Yarelis	Yarelis
9	JOSE DAVID MEDINA		Jose	Jose	Jose
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA		Jesus	Jesus	Jesus
11					
	subtotales por dia		10	10	10
Total raciones cena	30	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	11-Jul-25	Fecha de final	14-Jul-25	COMISION - DESAYUNO
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES
		11-Jul-25	12-Jul-25	13-Jul-25	14-Jul-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ		Leider	Leider	Leider
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO		Jean	Jean	Jean
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V		Andrea	Andrea	Andrea
4	LUISA FERNANDA D AZ HUMANEZ		Luisa	Luisa	Luisa
5	ROSENDO ANTONIO SUAREZ		Rosendo	Rosendo	Rosendo
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ		Antonio	Antonio	Antonio
7	MARIA CEILIA GARAY		Maria	Maria	Maria
8	YARELIS DE JESUS CORDERO		Yarelis	Yarelis	Yarelis
9	JOSE DAVID MEDINA		Jose	Jose	Jose
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA		Jeronimo	Jeronimo	Jeronimo
11					
	subtotales por dia		10	10	10

Total raciones cena	30	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a Aprendices en Comisión - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de Inicio	11-Jul-25	Fecha de final	14-Jul-25	COMISION - CENA
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES
		11-Jul-25	12-Jul-25	13-Jul-25	14-Jul-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ				
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO				
3	ANDREA CAROLINA ARMENTA V				
4	LUISA FERNANDA DIAZ HJMANEZ				
5	ROSENDO ANTONIC SUAREZ				
6	ANTONIO GUERRA LOPEZ				
7	MARIA CEILIA GARAY				
8	YARELIS DE JESUS CORDERO				
9	JOSE DAVID MEDINA				
10	JOSE ANGEL JERONIMO PEÑA				
11					
	subtotales por dia	10	10	10	10
Total raciones cena	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.	

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Numero de Ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO X ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	
OBSERVACIÓN					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melse	Melse	Melse	Melse	Mel
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider A.	Waider A	Waider	Waider	Waider
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jhon Carlos	Jhon carlos	Jhon carlos	Jhon Carlos	Jhon carlos
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo.	Rodrigo.	Rodrigo
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	sebastian	sebastian	sebastian	Sebastian	sebastian
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	luis	luis	luis	luis
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir	Samir B	Samir B	Samir B	Samir B
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Diego	Juan d	Juan	Juan	Juan
12	EDWUIN	CASSIANI CASTRO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	F.U	F.U	F.U	F.U	F.U
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D.
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel
			90	18	18	18	18

Powered by CamScanner

702

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702			Tipo de ración:	DESAYUNO	X	ALMUERZO		CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider	Neider	Neider
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel
28	JUAN	GUZMAN	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
29	SARAY	SALGADO	Saray S.	Saray S.	Saray S.	Saray S.	Saray S.
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina	Karina	Karina
31	SEBASTIAN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
32	Rainer	Moreno	Rainer	Rainer	Rainer	Rainer	Rainer
33	Jesus	Polo	Jesus	Jesus	Polo	Jesus	Jesus
34							
35							
			15	15	15	15	15

75

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir							
Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
36	Jaider	Lopez	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
37	Gerald Camilo	Jaramillo Rodriguez	Gerald J.	Gerald J.	Gerald J.	Gerald J.	Gerald J.
38	Jesus Pablo	Paez M.	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
39	Paulo Andres	Vivas Hernandez	Paulo V.	Paulo V.	Paulo V.	Paulo V.	Paulo V.
40	Geiner	Lopez Ocampo	Geiner	Geiner	Geiner	Geiner	Geiner
41	Cristian Camilo	Arevalo Martinez	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
42	JEAN CARLOS	HERNANDEZ	JEAN	JEAN	JEAN	JEAN	JEAN
	Esteven Arevalo	Subtotales por día	Esteven	Esteven	Esteven	Esteven	Esteven
Total raciones	Juan Felipe	Firma responsable contratista	Juan	Firma Aprendiz/Supervisor	Juan	Firma Supervisor	Juan

45 9 9 9 9 9

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION	
OBSERVACIÓN					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	DENVER ANDRES	PINEDA TAPIAS					
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN					
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ					
4	MARIO ALBERTO	PENAMARTINEZ					
5	GISELA	GUERRA MORALES					
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL					
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES					
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA					
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ					
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO					
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO					
		Subtotales por día					
Total raciones 40		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Superviso
			8	8	8	8	8

Powered by CamScanner

279

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-Jul-25	Fecha de final	201/08/2025	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	
OBSERVACIÓN					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-Jul-25	Martes 29-Jul-25	Miércoles 30-Jul-25	Jueves 31-Jul-25	Viernes 1-ago-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA					
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO					
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO					
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ					
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA					
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ					
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ					
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA					
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS					
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por día	12	12	12	12	12
Total raciones	60	Firma responsable control ficha		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yaison G	Yaison G	Yaison G	Yaison G	Yaison G
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR S I	YAIR S.I	YAIR S.I	YAIR S.I	YAIR S I
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorena	Loren	Lorena	Lorena
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	JUAN PABLO	JUAN PABLO	JUAN PABL	JUAN PABL	JUAN PABLO
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentin	Valentin	valentina
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C	Juan	Juan
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE					
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andr	Andr	Andrea
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo M	Camilo M	Camilo M	Camilo M	Camilo M
		Subtotales por día	14	14	14	14	14
Total raciones	70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	28846525		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	DJESUS DANIEL	DE AVILA BORHJA	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN	Mauro	Mauro	Mauro	Mauro	Mauro
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol	Sol	Sol	Sol
4	TIATIANA	ALMANZA MENDOZA	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNIN	Melisa M.	Melse	Mely	Melissa M	Mely.
6	AURA CRISTINA	ARROYO PETRO	Cristina	Cristina	Cristina	Cristina	Cristina
8	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	Loly	Loly	Loly	Loly	Loly
		Subtotales por día	7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☐	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	Elkin Perez	Elkin Perez	Elkin Perez	Elkin Perez	Elkin Perez
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN	Yenis	Yenis	Yenis	Yenis	Yenis
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	Ariana	Ariana	Ariana	Ariana	Ariana
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol Maria	Sol Maria	Sol Maria	Sol Maria	Sol Maria
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	Sebastian R	Sebastian R	Sebastian R	Sebastian R	Sebastian R
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS	Daisury	Daisury	Daisury	Daisury	Daisury
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	Leonel Perez	Leonel Perez	Leonel Perez	Leonel Perez	Leonel Perez
		Subtotales por dia	10	10	10	10	10
	Total raciones 50	Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	Carlos	carlos	Carlos	Carlos	carlos
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santy	Santy	Santy	Santy	Santy
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA					
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA	Julio	Julio	Julio	Julio	Julio
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ		Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO				Yakelin	Yakelin
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina	Dina	Dina
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA	Rafa	Rafa	Rafa	Rafa	Rafa
11	SHARITH	DIAZ	Sharit	Sharit	Sharit	Sharit	Sharit
		Subtotales por dia	8	9	9	10	10
Total raciones	46	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☐	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN					
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO					
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA					
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA					
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ					
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA					
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA					
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ					
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA					
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO					
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO					
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ					
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA					
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO					
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA					
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ					
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS					
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN					
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA					
20	ELIACID	GARCES PASTRANA					
		Subtotales por día	20	20	20	20	20
Total raciones	100	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andres BP	Andres BP	Andres BP.	Andres BP.	Andres BP.
2	ROSAURA	SARMIENTO BOLAÑOS	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura
		Subtotales por día					
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	
			2	2	2	2	2

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	Yuli	Yuli	Yuli	Yuli	Yuli
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby	Gaby	Gaby	Gaby	Gaby
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Maria Vega	Maria Vega	Maria Vega	Maria Vega	Maria Vega
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen	Karen	Karen	Karen
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO					
		Subtotales por día				Firma Supervisor	
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.			
			7	7	7	7	7

Powered by CamScanner

295

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	Emis
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura	Aura	Aura
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]
		Subtotales por día					
Total raciones	40	Firma responsable contratista	[signature]	Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

8 8 8 8 8

Powered by CamScanner

138

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	
Observación					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro Cor	Pedro Cor.	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID	SAID.	SAID	SAID.	SAID
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose Rom	Jose Rom	Jose. Rom	Jose. Rom	Jose Rom
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA	ERC	ERC	ERC	ERC	ERC
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ	Eusebio	Eusebio	Eusebio	Eusebio	Eusebio
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES	Kellen	Kellen	Kellen	Kellen	Kell
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA	Luis mol	Luis mol	Luis mol	Luis mol	Luis mol
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA	Eider V	Eider V	Eider V	Eider V	Eider
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE	JOSE
		SUBTOTALES DIA	9	9	9	9	9
Total raciones	45	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO [X]	ALMUERZO [ ]	CENA [X]
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEDNAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día	9	9	9	9	9
Total raciones	45	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ					
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES					
3	LEONARDO	RINCON CASTRO					
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA					
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS					
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO					
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS					
8	IVAN CAMILO	GUILLIN CONTRERAS					
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ					
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO					
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES					
		Subtotales por día	11	11	11	11	11
Total raciones	55	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Almoez20

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melisa	Melisa	Melisa	Melisa	Melisa
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider	Waider	Waider	Waider	Waider
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jhan carlos	Shanchez	Shanchez	Shanchez	Shanchez
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	sebastian	sebastian	sebastian	sebastian	sebastian
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir	Samir	Samir	Samir	Samir
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan	Juand	Juand	Juand	Juand
12	EDWUIN	CASSIANI CASTRO					
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Enghe	Enghe	Enghe	Enghe	Enghe
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	Fu	Fu	Fu	Fu	Fu
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D.	Luis D.	Luis D.	Luis D	Luis D
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel	Samuel
			(90)	18	18	18	18

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo
21	CRISTIAN	TEHERAN	cristian	cristian	cristian	cristian	cristian
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	cristian	cristian	Cristian	cristian	Cristian
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	carlos	Carlos	Carlos	carlos	Carlos
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider	Neide	Neider
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel
28	JUAN	GUZMAN	Juan D.	Juan D	Juan D	Juan D	Juan D
29	SARAY	SALGADO	Saray. S A.	Saray. SA.	Saray	Saray	Saray.
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina	Karina	Karina
31	SEBASTIAN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
32	Roiner	Moreno	Roiner.	Roiner	Roiner	Roiner	Roiner
33	Jesus	Polo	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus
34	leonardo	Doria	leonardo	leonardo	leonardo	leonardo	leonardo
35	Cindy Lucia	Guarnolla M.	Cindy J.	Cindy J.	Cindy J.	Cindy J.	Cindy J.
			(35) 17	17	17	17	17

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
36							
37							
38							
39	Jesus David		Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	
40							
41			Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
42			Esteban	Esteban	Esteban	Esteban	Esteban
	Juan Felipe		Juan F	Juan F	Juan F	Juan F	Juan F
Total raciones	40	Firma responsable contratista	8	Firma Apoyo Superv.	8	Firma Supervisor	8

8 8 8 8

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	Rosi
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	Emis
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	Sha
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	Airys
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura	Aura	Aura
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa
		Subtotales por día					
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

8 8 8 8 8

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	201/08/2025	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerónimo	Jerónimo	Jerom	Jeron	Jeron
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSE M	JOSÉ M	JOSÉ M	JOSE M	JOSE M
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	Anton
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	Jean	Jean	Jean
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis	Luis	Luis	Luis David	Luis David
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria
		Subtotales por día					
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

12 12 12 12 12

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL				
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yaison G	Yaison G	Yaison G	Yaison G	Yaison G
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR S.I	YAIR S.I	YAIR. S.I	YAIR S.I	
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy.	
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luis Gab	Luis Gab	Luis Gab	Luis Gab	Luis Gab.
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	M Ramos	M Ramos	M Ramos	M Ramos	
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	JUAN PABLO	JUAN PABLO	JUAN PABLO	JUAN PABLO	JUAN PABLO
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentin	Valentin	
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C	Juan.	
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE					
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo M	Camilo M	Camilo M	Camilo M	Camilo M
		Subtotales por día	14	14	14	14	14
Total raciones	70	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☒ CENA ☐	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	Yuli	Yuli	Yuli	Yuli	Yuli
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gabys.	Gabys.	Gabys.	Gabys.	Gabys.
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Mari	Maria	Mari	Mari	Mari
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen	Karen	Karen	Karen
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO	Sebast	Sebast	Sebas	Sebast	Sebast
		Subtotales por día					
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

7 7 7 7 7

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santy	Santy	Santy	Santy	Santy
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	Jorge	Jorge	Jorge	NO VINO	Jorge
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA	Julio	Julio	Julio	Julio	Julio
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO	Yakel	Yakel	Yakel	Yakel	Yakel
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina	Dina	Dina
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA	Bula	Bula	Bula	Bula	Bula
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith
		Subtotales por día	11	11	11	11	11
Total raciones	55	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA	
OBSERVACIÓN						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN	YANIRIS Y	YANIRIS Y	YANIRIS Y	YANIRIS Y	YANIRIS Y
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO	Eva	Eva	Eva	Eva	Eva
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	Daniel
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA	Dianis	Dianis	Dianis	Dianis	Dianis
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA	Marimar	Marimar	Marimar	Marimar	Marimar
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ	Luis angel	Luis angel	Luis angel	Luis angel	Luis angel
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA	Bryan	Bryan	Bryan	Bryan	Bryan
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO	Stefany	Stefany	Stefany	Stefany	Stefany
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ	Neidys	Neidys	Neidys	Neidys	Neidys
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA	Yisela	Yisela	Yisela	Yisela	Yisela
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO	Fabian H	Fabian H	Fabian H	Fabian H	Fabian H
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ	Never	Never	Never	Never	Never
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN	Julian David	Julian David	Julian David	Julian David	Julian David
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego
20	ELIACID	GARCES PASTRANA	Eliacid Garces	Eliacid Garces	Eliacid Garces	Eliacid Garces	Eliacid Garces
		Subtotales por día	20	20	20	20	20
Total raciones	100	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ] ALMUERZO [X] CENA [ ]	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andre BP	Andres BP.	Andres BP.	Andres BP.	Andres P
2	ROSAURA	SARMIENTO MOLSALVE	Rosaura	Rosaura.	Rosaura.	Rosaura.	Rosaura
		Subtotales por día					
Total raciones	10	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

2 2 2 2 2

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS					
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN					
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ					
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ					
5	GISELA	GUERRA MORALES					
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL					
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES					
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA					
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ					
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO					
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO					
		Subtotales por día					
Total raciones 55		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ELKIN	RICO PEREZ					
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN					
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ					
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA					
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ					
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS					
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS					
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA					
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO					
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	10
Total raciones	50	Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

525

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	28846525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	DJESUS DANIEL	DE AVILA BORHJA	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus.	Jesus
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN	Mauro	Mauro	Mauro	Mauro	Mauro
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol	Sol	Sol	Sol
4	TIATIANA	ALMANZA MENDOZA	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana	Tatiana
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNIN	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M	Melissa M.
6	AURA CRISTINA	ARROYO PETRO	Cristina A.	Cristina A.	Cristina A.	Cristina A	Cristina A.
8	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	Loly	Loly R.	Loly	Loly	Loly
		Subtotales por día	7	7	7	7	7
Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☐
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ					
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES					
3	LEONARDO	RINCON CASTRO					
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA					
5	GIOVANIS	MARTINEZ HOYOS					
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO					
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS					
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS					
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ					
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO					
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES					
		Subtotales por día	11	11	11	11	11
Total raciones	55	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒ CENA ☐
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	ANALISIS Y DESARROLLO DE

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	45	Firma responsable contratista	9	Firma Apoyo Supery.		Firma Supervisor	
				9	9	9	9

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [X]	CENA [ ]
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

10 10 10 10 10

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

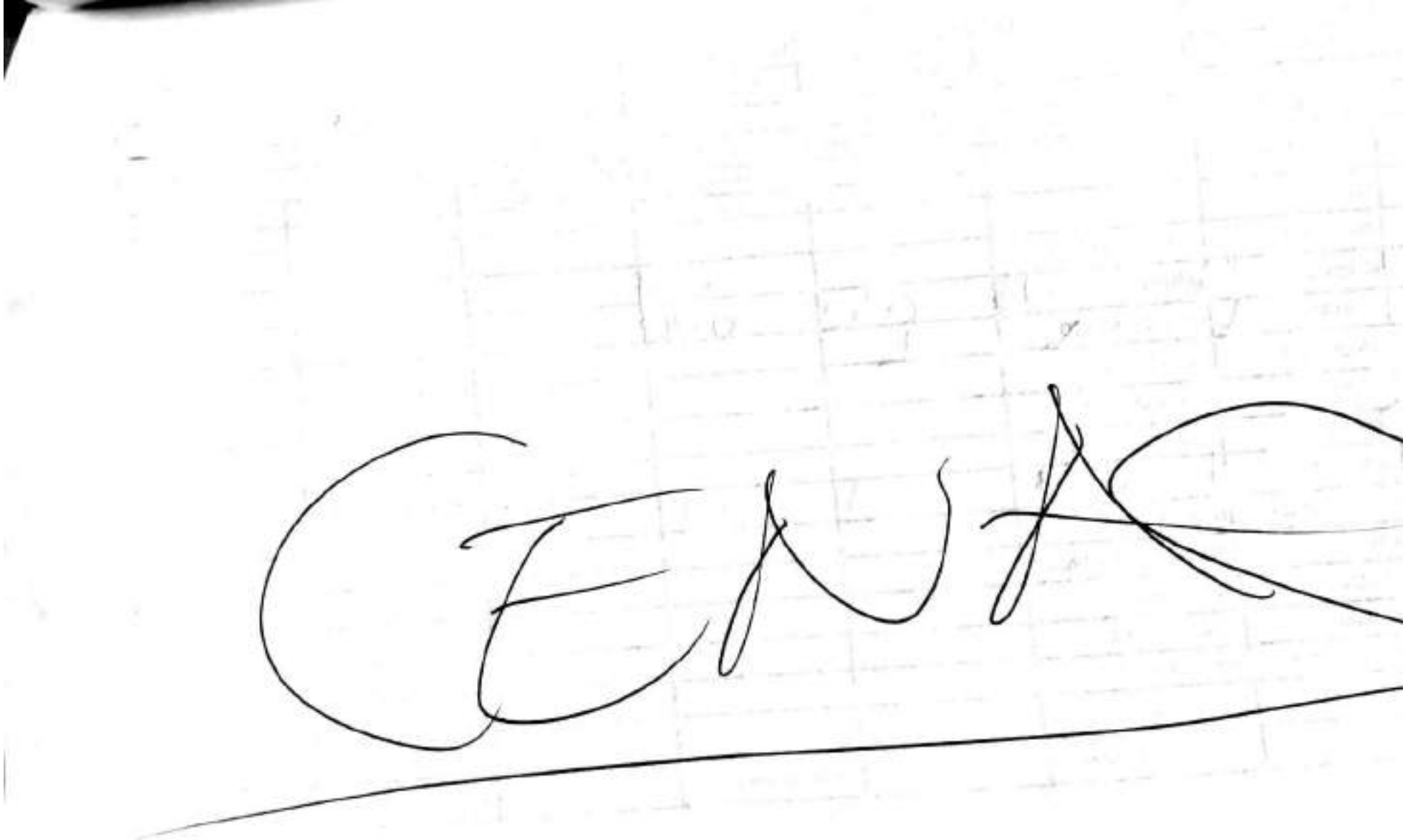
Número de ficha	3138138		ESPECIES MENORES
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	Tipo de ración: ALMUERZO

OBSERVACIONES

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro	Pedro	Pedro	Pedro	Pedro
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID	SAID	SAID	SAID	SAID
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA					
5	ELIGEBIC DE LOS REYES	MORALES FLOREZ					
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES					
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA					
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA					
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	José	José	José	José	José
		SUBTOTALES DIA	9	9	9	9	9
Total raciones	45	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma supervisor	

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:				
OBSERVACIÓN:								

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melissa	Melissa	Melissa	Melissa	
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider	Waider	Waider	Waider	Wai?
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jhan carlos	Jhan carlos	Jhan carlos	Jhan carlos	
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	Rodrigo	
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	sebastian	sebastian	sebastian	sebastian	
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	luis	luis	luis	luis	
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir B	Samir B	Samir B	Samir B	
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES	"	"	"	"	
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan	Juan	Juan	Juan	
12	EDWUIN	CASSIANI CASTRO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Enghen	Enghen	Enghen	Enghen	
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo	Arturo	
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	F V	F V	F V	F V	
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	LUIS D	LUIS D	LUIS D	LUIS D.	
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	camilo	
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	Samuel	samuel	samuel	
			18	18	18	18	

(72)

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana	Adriana	
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian Carlos	Cristian Carlos	Cristian Carlos	Cristian Carlos	
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ					
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider	Neider	
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel	Daniel	
28	JUAN	GUZMAN	Juan D	Juan D	Juan D	Juan D.	
29	SARAY	SALGADO	Saray	Saray	Saray	Saray.	
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina	Karina	
31	SEBASTIAN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	
32	Jesus David	Ruiz M.	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus.	
33	Esteban Angulo	Montes Nuñez	Esteban	Esteban	Esteban	Esteban	
34	Juan Jimenez	Jimenez	Juan	Juan	Juan	Juan	
35	Juan Carlos	Hernandez	Juan	Juan	Juan	Juan	
			68	17	17	17	17

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
36	Roiner	Moreno	Roiner	Roiner	Roiner	Roiner	
37	Jesus	Polo	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus	
38	Geidy Lucia	Guzmán H.	Geidy J.	Geidy J.	Geidy J.	Geidy J.	
39	Pablo Andres	Viloria Herrera	Pablo V.	Pablo V.	Pablo V.	Pablo V.	
40	Edinson	Lopez Vasquez	Edinson	Edinson	Edinson	Edinson	
41	Jaider	Lopez Rubio	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	
42	Cristian Luis	Fuentes Urbina					
		Subtotales por día					
Total raciones	28	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	
			7	7	7	7	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita	Rosita	
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis	Emis	
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys	Airys	
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura	Aura	
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa	Alexa	
		Subtotales por dia					
Total raciones	32	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	
			8	8	8	8	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	201/08/2025	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA					
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO					
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO					
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ					
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA					
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ					
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ					
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA					
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS					
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por día					
Total raciones	99	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

12 12 12 12

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yaison G	Yaison G	Yaison G	Yaison G	Yaison G
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR SI	YAIR SI	YAIR. SI	YAIR-SI	
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy	Jaidy
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luis Gab	Luis G.	Luis G.	Luis. G.	Luis G.B.
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos	Maria Ramos	
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	JUAN PABLO	JUAN PABLO	JUAN PABLO	JUAN PABLO	JUAN PABLO
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J	DILAN J
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juano	Juano	Juano	JuanC	Juan.
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE					
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea	Andrea
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo M.	Camilo M.	Camilo M.	Camilo M.	Camilo M.
		Subtotales por día	14	14	14	14	0
Total raciones	50	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	36	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

9 9 9 9

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	ANALISIS Y DESARROLLO DE	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ					
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES					
3	LEONARDO	RINCON CASTRO					
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA					
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS					
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO					
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS					
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS					
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ					
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO					
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES					
		Subtotales por día				Firma Supervisor	
Total raciones	11	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.			

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA	
Observación					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN	YANIRIS Y	YANIRIS Y	YANIRIS Y	YANIRIS Y	
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO	Eva	Eva	Eva	Eva	
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA	Luisa	Luisa	Luisa	Luisa	
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela	
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David	
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA	Dians	Dians	Dians	Dians	
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA	Marimar	Marimar	Marimar	Marimar	
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ	Luis Angel	Luis Angel	Luis Angel	Luis Angel	
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA	Bryan	Bryan	Bryan	Bryan	
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO					
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ	Neidys	Neidys	Neidys	Neidys	
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA	Yisela	Yisela	Yisela	Yisela	
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO	Fabian H	Fabian H	Fabian H	Fabian H	
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA	Luis	Luis	Luis	Luis	
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ	Never	Never	Never	Never	
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS	Jose	Jose	Jose	Jose	
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN	Julian David	Julian David	Julian David	Julian David	
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA	Diego	Diego	Diego	Diego	
20	ELIACID	GARCES PASTRANA	Eliacid Gar	Eliacid Gar	Eliacid Gar	Eliacid Gar	
		Subtotales por día	20	20	20	20	
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andres BP	Andres BP	Andres BP	Andres BP	
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosaura	Rosaura	Rosaura	Rosaura	
		Subtotales por dia					
Total raciones	8	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	
			2	2	2	2	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐ CENA ☒
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS					
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN					
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ					
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ					
5	GISELA	GUERRA MORALES					
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL					
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES					
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA					
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ					
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO					
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO					
		Subtotales por dia	11	11	11	11	
	Total raciones 44	Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Ja.
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	yuli	yuli	yuli	yuli	
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O	
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Mare	Mare	Mare	Mare	
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen	Karen	Karen	
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO	Sebas	Sebas	Sebas	Sebas	
		Subtotales por día				Firma Supervisor	
Total raciones	28	Firma responsable contratista	7	Firma Apoyo Superv. 7	7	7	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☐	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	Elkin	Elkin	Elkin	Elkin	
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN	Yenis	Yenis	Yenis	Yenis	
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	Ariana	Ariana	Ariana	Ariana	✓
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol Maria	Sol Maria	Sol Maria	Sol Maria	
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	Jose	Jose	Jose	Jose	
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	Sebastian R	Sebastian R	Sebastian R	Sebastian R	
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS	Daysury	Daysury	Daysury	Daysury	
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	Leonel D.	Leonel D.	Leonel D.	Leonel D.	
		Subtotales por día	10	10	10	10	
	Total raciones 40	Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

Numero de ficha	28846525		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	DJESUS DANIEL	DE AVILA BORHJA					
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN					
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA					
4	TIATIANA	ALMANZA MENDOZA					
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNIN					
6	AURA CRISTINA	ARROYO PETRO					
8	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA					
		Subtotales por dia	7	7	7	7	
Total raciones	29	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro	
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	Carlos	Carlos	carlos	carlos	
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	S
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	Jorge	Jorge	Jorge	Jorge	
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA	Julio	Julio	Julio	Julio	
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ	Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis	
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli	Yogli	
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO	Rafael	Yakelin	Yakelin	Yakelin	
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina	Dina	
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA	Bula	Bula	Bula	Bula	
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith	Sharith	Sharith	
		Subtotales por dia					
Total raciones	99	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

11 11 11 11

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO / CENA X
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-jul-25	29-jul-25	30-jul-25	31-jul-25	1-ago-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día	10	10	10	10	
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☒
Fecha de inicio	28-Jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			28-Jul-25	29-Jul-25	30-Jul-25	31-Jul-25	1-ago-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA					
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE					
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA					
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ					
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES					
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA					
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA					
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ					
		SUBTOTALES DIA					
Total raciones	30	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25
OBSERVACIÓN:			

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
2	78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
3	77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	15049252	Juan Manuel	González Scaff					
5	1083366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	39483816	Magola	Ruiz Berrio					
7	78746223	William	Mena Garcés					
							Firma Supervisor	
Total raciones		35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.			

Tipo de ración: ALMUERZO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
2	78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
3	77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	15049252	Juan Manuel	González Scaff					
5	1083366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	39483816	Magola	Ruiz Berrio					
7	78746223	William	Mena Garcés					
							Firma Supervisor	
Total raciones		35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.			

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25
OBSERVACIÓN:			

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25

Tipo de ración: CENA

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 28-jul-25	Martes 29-jul-25	Miércoles 30-jul-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 1-ago-25
1	1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
2	78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
3	77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	15049252	Juan Manuel	González Scaff					
5	1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	39483816	Magola	Ruiz Berrio					
7	78746223	William	Mena Garcés					
		SUBTOTALES POR DIA		3.5				
Total raciones			Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Sector Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio: (1-jul-25) | Fecha de final: 25-jul-25

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que hemos recibido a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

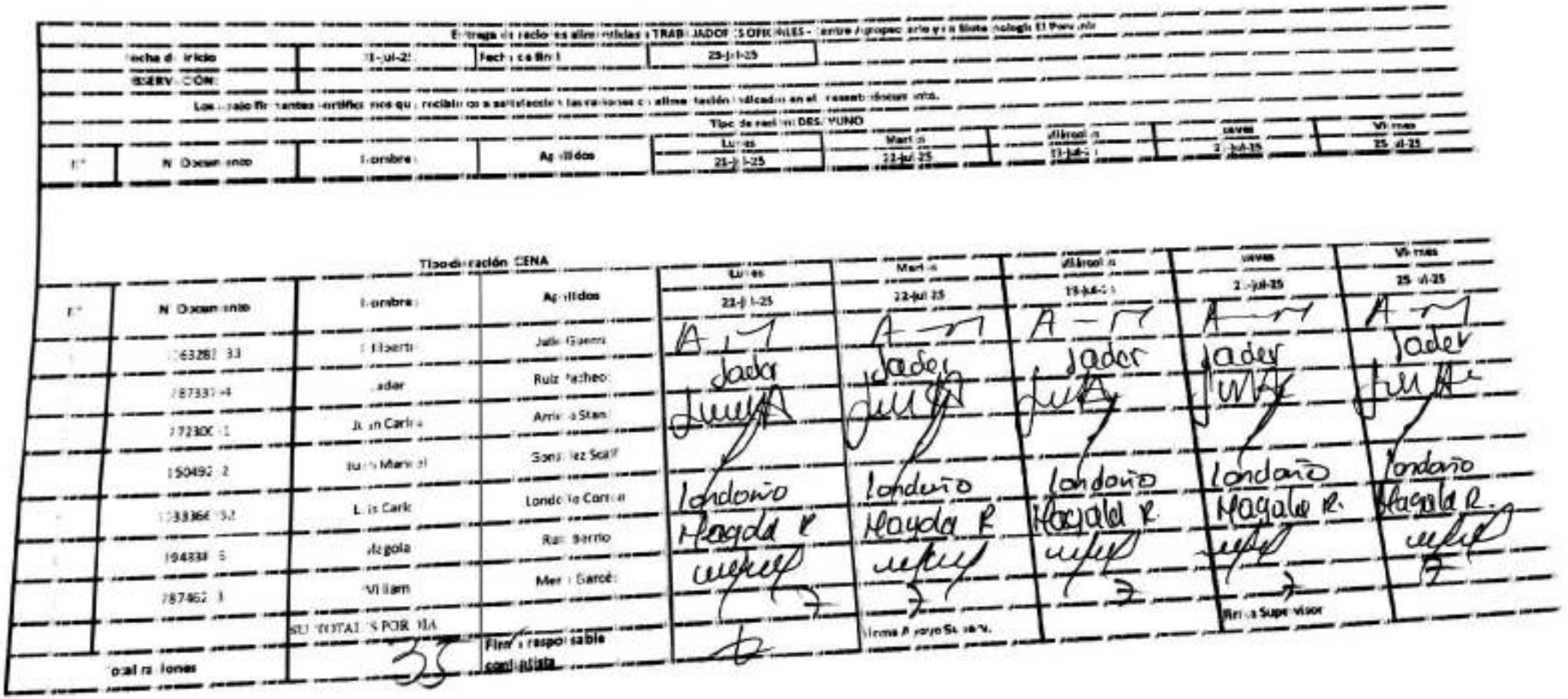
Tipo de ración: DESAYUNO

#	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 21-jul-25	Martes 22-jul-25	Miércoles 23-jul-25	Jueves 24-jul-25	Viernes 25-jul-25
1	1.[illegible]33	Gilberto	Julio Guerra					
2	1.[illegible]84	Jader	Ruiz Pacheco	Jader	Jader	Jader	Jader	Jader
3	1.[illegible]42	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	1.[illegible]52	Juan Manuel	Gonzalez Scarf					
5	1.[illegible]52	Luis Carlos	Londoño Cortes	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño
6	1.[illegible]52	Olegola	Ruiz Berrio					
7	1.[illegible]35	William	Mercado Carcelen					
8	1.[illegible]43							
	Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supervisor		Firma Supervisor	

Tipo de ración: ALMUERZO

#	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 21-jul-25	Martes 22-jul-25	Miércoles 23-jul-25	Jueves 24-jul-25	Viernes 25-jul-25
1	1.[illegible]33	Gilberto	Julio Guerra					
2	1.[illegible]84	Jader	Ruiz Pacheco	Jader	Jader	Jader	Jader	Jader
3	1.[illegible]42	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	1.[illegible]52	Juan Manuel	Gonzalez Scarf					
5	1.[illegible]52	Luis Carlos	Londoño Cortes	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño
6	1.[illegible]52	Olegola	Ruiz Berrio					
7	1.[illegible]35	William	Mercado Carcelen					
8	1.[illegible]43							
	Total raciones	35	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supervisor		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner



Entrega de raciones alimenticias TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio SERVICIÓN: 21-jul-25 | Fecha de fin 25-jul-25

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones con el menú detallado en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

Nº	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 23-jul-25	Martes 22-jul-25	Miércoles 23-jul-25	Jueves 24-jul-25	Viernes 25-jul-25
1	1163281133	Heberth	Julio Guerra	A	A	A	A	A
2	1087337414	Jader	Ruiz Pacheco	Jader	Jader	Jader	Jader	Jader
3	1172300211	Juan Carlos	Arrieta Stan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
4	1150492112	Juan Manuel	Sanjuez Scalf					
5	1233866332	Luis Carlos	Londoño Correa	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño
6	1948385	Angola	Ruiz Barrio	Hayda R	Hayda R	Hayda R.	Magaly R.	Magaly R.
7	1087862311	William	Mercado Barceló					
		SUBTOTALES POR HIJA		35				
	Observaciones		Firma responsable contratista		Firma Supervisor			

Tipo de ración: CENA

Nº	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 23-jul-25	Martes 22-jul-25	Miércoles 23-jul-25	Jueves 24-jul-25	Viernes 25-jul-25
1	1163281133	Heberth	Julio Guerra	A	A	A	A	A
2	1087337414	Jader	Ruiz Pacheco	Jader	Jader	Jader	Jader	Jader
3	1172300211	Juan Carlos	Arrieta Stan	Juan	Juan	Juan	Juan	Juan
4	1150492112	Juan Manuel	Sanjuez Scalf					
5	1233866332	Luis Carlos	Londoño Correa	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño	Londoño
6	1948385	Angola	Ruiz Barrio	Hayda R	Hayda R	Hayda R.	Magaly R.	Magaly R.
7	1087862311	William	Mercado Barceló					
		SUBTOTALES POR HIJA		35				
	Observaciones		Firma responsable contratista		Firma Supervisor			

Powered by CamScanner

RESUMEN SEMANAL DE COMIDAS ENTREGADAS DE 2 AL 8 DE AGOSTO DEL 2025



SUBTOTAL

	CANTIDAD	VALOR U S/85%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	21	10412	218652
ALMUERZOS	21	15512	325752
CENAS	21	12240	257040

SUBTOTAL 801.444

	CANTIDAD	VALOR U S/100%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	558	11950	6668100
ALMUERZOS	588	17950	10554600
CENAS	406	14100	5724600

SUBTOTAL 22.947.300

	CANTIDAD	VALOR U S	VALOR T S/I
AGUA	80	15600	1248000

SUBTOTAL **1248000**

TOTAL FINAL 1615 **24.996.744**

	CANTIDADES			VALORES		
TOTAL	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**CENA**	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**CENA**
85%	21	21	21	218.652	325.752	257.040
100%	558	588	406	6.668.100	10.554.600	5.724.600
TOTAL	**579**	**609**	**427**	**6.886.752**	**10.880.352**	**5.981.640**
Total General	**1.615**					**24.996.744**

SEMANAS DE ALIMENTACION DEL 2 AL 8 DE AGOSTO DEL 2025



100%			85%			AGUA
D	A	C	D	A	C	
42	42	42	7	7	7	5
54	54	36	7	7	7	4
33	39	26	7	7	7	3
9	33	14				15
21	21	20				15
30	30	22				14
33	33	22				6
33	33	22				5
27	24	18				6
33	33	24				4
36	36	28				3
42	42	20				
27	30	18				
27	27	16				
24	24	40				
21	21	4				
60	60	14				
6	6	20				
558	588	406	21	21	21	80
558	588	406	21	21	21	80

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA		
Fecha de inicio	1-ago-25	Fecha de final	4-ago-25	Tipo de ración: DESAYUNO	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	SABADO	DOMINGO	LUNES
		2-ago-25	3-ago-25	4-ago-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ			
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO			
3	WAIDER ACUÑA ACUÑA			
4	CARLOS EDUARDO URBINA GONZALEZ			
5	SAMIR BARERA BRAVO			
6	ANDRS FELIFE BEGAMBRE			
7	JUAN CAMILO CARPIO			
8	RAFAEL GUSTAVO BULA			
9	GEISON JARAMILLO MOLINA			
10	LINA MORENO CABADIAS			
11	JAIDER LOPEZ RUBIO			
12	ANTONIO GUERRA			
13	FABIAN JOSE HERNANDEZ			
14	JOSE DAVID MEDINA			
15				
16				
	Subtotales por día	14	14	14
Total raciones	42	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA		
Fecha de inicio	1-ago-25	Fecha de final	4-ago-25	Tipo de ración: ALMUERZO	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	SABADO	DOMINGO	LUNES
		2-ago-25	3-ago-25	4-ago-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ			
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO			
3	WAIDER ACUÑA ACUÑA			
4	CARLOS EDUARDO URBINA GONZALEZ			
5	SAMIR BARERA BRAVO			
6	ANDRS FELIFE BEGAMBRE			
7	JUAN CAMILO CARPIO			
8	RAFAEL GUSTAVO BULA			
9	GEISON JARAMILLO MOLINA			
10	LINA MORENO CABADIAS			
11	JAIDER LOPEZ RUBIO			
12	ANTONIO GUERRA			
13	FABIAN JOSE HERNANDEZ			
14	JOSE DAVID MEDINA			
15				
16				
	Subtotales por dia	14	14	14
Total raciones	42	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha		Programa	COMISION FIN DE SEMANA	
Fecha de inicio	1-ago-25	Fecha de final	3-ago-25	Tipo de ración:CENA
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	VIENES	SABADO	DOMINGO
		1-ago-25	2-ago-25	3-ago-25
1	LEIDER ACUÑA MUÑOZ			
2	JEAN CARLOS MUÑOZ POLANCO			
3	WAIDER ACUÑA ACUÑA			
4	CARLOS EDUARDO URBINA GONZALEZ			
5	SAMIR BARERA BRAVO			
6	ANDRS FELIFE BEGAMBRE			
7	JUAN CAMILO CARPIO			
8	RAFAEL GUSTAVO BULA			
9	GEISON JARAMILLO MOLINA			
10	LINA MORENO CABADIAS			
11	JAIDER LOPEZ RUBIO			
12	ANTONIO GUERRA			
13	FABIAN JOSE HERNANDEZ			
14	JOSE DAVID MEDINA			
15				
16				
		Subtotales por dia	14	14
Total raciones	42	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:		
OBSERVACIÓN						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melissa	Melissa	Melissa		
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson		
3	WAIDER	ACUÑA ACLIÑA	Waider A	Waider	Waider		
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jhan carlos	Jhan	Jhan carlos		
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniel		
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian		
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir B	Samir	Samir B		
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Flórez	Juan Flórez	Juan		
12	EDWUIN	CASSIANI CASTRO	Edwin	Edwin			
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Engen	Engen	Engen		
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo		
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	Francisco	Francisco	Francisco		
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D	Luis D	Luis D		
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA					
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	Samuel	Samuel		

59 18 18 18

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	Santiago	Santiago		
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo		
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	Cristian	Cristian		
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana		
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian	Cristian	Cristian		
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	Carlos	Carlos	Carlos		
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider		
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel	Daniel		
28	JUAN	GUZMAN	Juan	Juan	Juan		
29	SARAY	SALGADO	Saray	Saray	Saray		
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina		
31	SEBASTIAN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian		
		Subtotales por día	13	13	13		
Total raciones	33	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ACUICOLA		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
1	Jesus David	Ruiz	✓	✓	✓	✓	✓
2							
3	Jesus Pablo	Ortiz	✓	✓	✓		
4							
5							
6	Juan Carlos	Fernandez	✓	✓	✓		
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
		Subtotales por día	3	3	3		
Total raciones	9	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	JESUS DANIEL	DE AVILA BORJA	Jesus D.	Jesus D	Jesus D.		
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN					
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol	Sol		
4	TATIANA	ALMANZA MENDOZA	Tatian	tatian	tatian		
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNIA	Melissa M.	Melisa M	Melissa M.		
6	AURA CRISTINA	ARROYO PETRO	Aurae	Aurec	Aurae		
7	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	Loly	Loly	Loly		
		Subtotales por día					
Total raciones	21	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

7 7 7

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir								
Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA		
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION AGROEMPRESARIAL				
OBSERVACIÓN:								
Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.								

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	Elkin	Elkin	Elkin		
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN	Yenis R.	Yenis R	Yenis R		
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	Ariana	Ariana	Ariana		
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol Maria	Sol Maria	Sol Maria		
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	Jose	Jose	Jose.		
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	Sebastian R	Sebast. R	Sebastian R		
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS	Daisurys	Daisurys	Daisurys		
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	Natalia	Natalia	Natalia.		
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	Cesar E	Cesar E	Cesar.		
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	Leonel Dav	Leonel Dav	Leonel. D.		
		Subtotales por día	10	10	10		
Total raciones 30		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	28-Jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS	Deiver	Deiver	Deiver		
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN	Johatan	Johatan	Johatan		
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ	Yeimi R	Yeimi R	Yeimi R		
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ	Mario	Mario	Mario		
5	GISELA	GUERRA MORALES	Gisela	Gisela	Gisela		
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL	Leidys	Leidys	Leidys		
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES	Vanesa	Vanesa	Vanesa		
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA	Yerlis	Yerlis	Yerlis		
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ	Kerlin	Kerlin	Kerlin		
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO	Luis	Luis	Luis		
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO	Fabian	Fabian	Fabian		
		Subtotales por día					
Total raciones 33		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervis

11 11 11

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO ☐ CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro	Alvaro	
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos	
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago	
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	Jorge	Jorge B	Jorge	Jorge	
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA	Julio	Julio	Julio	Julio	
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ	Jose	Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis	
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli		
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO	Yurley	Yurley	Yurley		
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina		
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith	Sharith		
		Subtotales por día	11	11	11		
Total raciones	33	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	ANALISIS Y DESARROLLO DE

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	27	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

9 9 9

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO [X]	ALMUERZO [ ]	CENA [ ]
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ	Jesus D	Jesus D	Jesus D		
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES	Jesus	Luis	Luis		
3	LEONARDO	RINCON CASTRO	Leonardo	leonardo	leonardo		
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA	Alberto P	Alberto P	Alberto P		
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS	Govanis	Govanis	Govanis		
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO	Killian	Killian	Killian		
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS	Josue	Josue	Josue		
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS	Ivan Cont	Ivan Cont	Ivan Cont		
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ	Saulo G	Saulo G	Saulo G		
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO	D	D	D		
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES	DINA A	DINA A	DINA A		
		Subtotales por día	11	11	11		
Total raciones	33	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO ✓	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA					
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO					
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO					
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ					
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ					
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA					
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ					
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ					
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA					
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS					
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES					
		Subtotales por día	12	12	12		
Total raciones	36	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Supervi.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL	
OBSERVACIÓN:						

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yerson G	Yerson G	Yerson G		
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR S.I.	YAIR S.I.	YAIR S.I.		
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy		
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luisa G.	Luisa G.	Luisa G.		
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorena	Lorena		
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos		
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo		
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentina		
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J		
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	JuanC	JuanC	JuanC		
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE	D	D	D		
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea		
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo M	Camilo M	Camilo M		
		Subtotales por dia	14	14	14		
Total raciones	42	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138	Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO	Victor	Victor	Victor		
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO	Juan Camacho	Juan Camacho	Juan Camacho		
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose R	Jose R	Jose R.		
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA	Oreste Ortega	Oreste Ortega	Oreste Ortega		
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ	Rafael	Rafael	Rafael		
		Subtotales por día	9	9	9		
Total raciones	27	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO [X]	ALMUERZO [ ] CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Vi
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor		
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID	SAID	SAID.		
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose Rom	Jose Rom	Jose R		
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA	Erick	Erick	Erick		
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ	Eusebio	Eusebio	Eusebio		
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES	Kellen	Kellen	Kellen		
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA	Luis M	Luis M	Luis M		
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA	Eider D	Eider D	Eider D		
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	JOSE	JOSE.	JOSE.		
		SUBTOTALES DIA					
Total raciones	77	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos		
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita		
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	Emis		
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira	Daira	Daira
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys		
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura		
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alejo	Alejo	Alejo		
		Subtotales por dia	8	8	8		
Total raciones	24	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO [X] ALMUERZO [ ] CENA [ ]	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaider	Jaider		
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	Yuli	Yuli	Yuli		
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby	Gaby S.	Gaby S.		
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O	Neider O
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA	Maria	Maria	Maria Vega		
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA	Karen	Karen	Karen		
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO	Sebast	Sebast	Sebast		
		Subtotales por día					
Total raciones	21	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

7 7 7

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO X ALMUERZO CENA	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA
OBSERVACIÓN					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 8-ago-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN					
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO					
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA					
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA					
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ					
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA					
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA					
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ					
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA					
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO					
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO					
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ					
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA					
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO					
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA					
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ					
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS					
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN					
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA					
20	ELIACID	GARCES PASTRANA					
		Subtotales por día	20	20	20		
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO X	ALMUERZO ☐ CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	Andrés BP	Andrés BP.	Andrés BP.		
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosaura	Rosaura	Rosaura		
		Subtotales por día					
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

2 2 2

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melsa	Melsa	Melsa		
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson		
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider A	Waider A	waider		
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jhan carlos	Jhan carlos	Jhan carlos		
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo	Rodrigo	Rod- Pgo		
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniela		
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	sebastian	sebastian	Sebastian		
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis	Luis	Lu.	
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir	Samir	Samir		
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Flores	Juan Flores	Juan Flores		
12	EDWUIN	CASSIANI CASTRO	Edwuin	Edwuin	Edwuin		
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Engel	Engel	Engel		
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo	Arturo		
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	Francisco	Francisco	Francisco		
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D.	Luis D.	Luis D		
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo C				
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	Samuel	Samuel	samuel	

(54) 18 18 18

Powered by CamScanner

76

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	santiag	santia		
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo		
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	Cristian	Cristian		
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana	Adriana		
23	KEVIN JOSE	JURADO					
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian	cristian	cristian		
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	Carlos	carlos			
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider	Neider		
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Dance	Dani		
28	JUAN	GUZMAN	Juan	Juan	Juan		
29	SARAY	SALGADO	Saray	Saray	Saray	Saray	S
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina		
31	SEBASTIAN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian		
		Subtotales por día					
Total raciones	31	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

13 13 13

Powered by CamScanner

72

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	ACUICOLA
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres APELLIDOS		Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
1	Jesus David	Perez M.	Jesus	Jesus			
2	Juan Carlos	Hernandez	Juan	Juan	Juan		
3	Romer	Moreno	Romer	Romer	Romer		
4	Jesus	Polo	Jesus P	Jesus P	Jesus P		
5	Barber Ubaldo	Herrera	Barber H.	Barber H.	Barber H.		
6	Jaider	Lopez Ribon	Jaider	Jaider	Jaider		
7	Edinet	Lopez Ochoa	Edinet	Edinet	Edinet		
8	Carlos Luis	Arrieta Ayala	Carlos	Carlos	Carlos		
9	Juan Jimenez	Juan Jimenez	Juan	Juan	Juan		
10	Esteban Montes	Nuñez Hernandez	Esteban	Esteban	Esteban		
11	Geudy Leon	Jaramillo Hdez	Geudy	Geudy L.	Geudy L.		
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
		Subtotales por día					
Total raciones	33	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

11 11 11

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO ✓	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	JESUS DANIEL	DE AVILA BORJA	JESUS D.	JESUS D.	JESUS D.		
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN					
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol	Sol		
4	TATIANA	ALMANZA MENDOZA	Tatiana.	Tatiana	Tatiana.		
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNIA	Melissa M.	Melissa M.	Melissa M.		
6	AURA CRISTINA	ARROYO PETRO	Cristina A.	Cristina A.	Cristina A.		
7	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	Loly	Loly	Loly		
		Subtotales por día					
Total raciones	21	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

7 7 7

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha:	2886525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐ CENA ☒
Fecha de inicio:	4-ago-25	Fecha de final:	9-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL
observación:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

#	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	✓	✓	✓		
2	YEINO MARCELA	BANNETO TURRAN	✓	✓	✓		
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	✓	✓	✓		
4	SOL MARIA	ESPITIA PARA	✓	✓	✓		
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	✓	✓	✓		
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	✓	✓	✓		
7	BRAYAN YS	FERNANDEZ BUELVAS	✓	✓	✓		
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	✓	✓	✓		
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	✓	✓	✓		
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	✓	✓	✓		
		Indicado por:					
		Firma responsable contratista			Firma Aprendiz Asignado		Firma Aprendiz

Powered by CamScanner

549

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X CENA
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA:	GESTION DE LA PRODUCCION
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS	Deiv	Deiver P	Deiver		
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN	Johatan	Johatan	Johatan		
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ	Yeimi R	Yeimi R	Yeimi R		
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ	Mario	Mario	Mario		
5	GISELA	GUERRA MORALES	Gisela	Gisela.	Gisela.		
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL	Karina	Karina.	Karina		
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES	Vanessa	Vanessa	Vanessa		
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA	Yerlis	Yerlis.	Yerlis		
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ	Kerlin	Kerlin	Kerlin		
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO	Mejia	Mejia	Mejia		
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO	Fabian	Fabian	Fabian		
		Subtotales por día	11	11	11		
Total raciones 33		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro	Alvaro		
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	carlos	carlos	carlos		
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santiago	Santiago	Santiago		
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	Jorge II	Jorge II.	Jorge II		
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA	Julio	Julio	Julio		
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ	Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis		
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli	Yogli		
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO	Yakelin	Yakelin	Yakelin		
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina	Dina		
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA	Rafael	Rafael	Rafael		
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith	Sharith ♥		
		Subtotales por día	11	11	11		
Total raciones	33	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	ANALISIS Y DESARROLLO DE	

OBSERVACIÓN

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	24	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

8 8 8

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ					
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES					
3	LEONARDO	RINCON CASTRO					
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA					
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS					
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO					
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS					
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS					
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ					
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO					
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES					
		Subtotales por día	11	11	11		
Total raciones	33	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

234

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	X	CENA	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS					

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerónimo	Jerónimo	Jerónimo		
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	JOSÉ M	JOSÉ M	JOSE M		
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ	Antonio	Antonio	Antonio		
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean	JEAN		
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ	Leader	Leider	Leider		
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN		
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	Yuliza	Yuliza		
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa	Luisa		
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena		
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C.	Juan C.	Juan C.		
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David		
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	Maria	Maria	Maria		
		Subtotales por día					
Total raciones	36	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

12 12 12

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO ✓ CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	1-ago-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yeison G	Yeison G	Yeison G		
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR SI	YAIR SI	YAIR SI		
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy		
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luisa Gab	Luisa Gab	Luisa Gab		
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorena	Lorena		
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos		
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	Juan Pablo	Juan Pablo	Juan Pablo		
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentina		
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J		
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C		
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE					
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea		
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo M	Camilo M	Camilo M		
		Subtotales por día	14	14	14		
Total raciones	42	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☒ CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO	Juan Ca	Juan Camacho	Juan Camacho		
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Romero	Romero	Romero		
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA	Ortega	Ortega	Ortega		
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ	Rafael	Rafael	Rafael		
		Subtotales por día					
Total raciones	30	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

10 10 10

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO [ ]	ALMUERZO [X]	CENA [ ]
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro	
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID	SAID	SAID		
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose Rom	Jose Rom	Jose Rom		
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA	Erick	Erick	Erick		
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ	Eusebio	Eusebio	Eusebio		
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES	Kellen	Kellen	Kellen		
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA	Luis Molina	Luis Molina	Luis Molina	Luis Molina	
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA	Eider G	Eider G	Eider G		
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	Jose	Jose	Jose	-	
		SUBTOTALES DIA	9	9	9		
Total raciones	77	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO X	CENA
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos	Carlos		
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita	Rosita		
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis	emis		
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira	Daira		
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik		
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys		
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura	Aura		
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa		
		Subtotales por día					
Total raciones	24	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

8 8 8

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☒	CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ					
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO					
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ					
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA					
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA					
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO					
		Subtotales por día				Firma Supervisor	
Total raciones	21	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.			

7 7 7

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☒ CENA ☐	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN	YANIRIS Y	YANIRIS Y	YANIRIS Y		
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO	Eva	Eva	Eva		
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA	Luisa	Luisa	Luisa		
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA	Daniela	Daniela	Daniela		
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ	Juan Diaz	Juan Diaz	Juan Diaz		
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA	Dianis	Dianis	Dianis		
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA	Marimar	Marimar	Marimar.		
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ	Luis An	Luis An	Luis An		
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA	Bryan	Bryan	Bryan.		
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO	Stefani	Stefani	Stefani.		
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA	ANYI PAOLA		
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ	Neidys	Neidys	Neidys		
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA	Yisela	Yisela	Yisela		
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO	Fabian H	Fabian H	Fabian H		
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA	Luis	Luis	Luis		
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ	Never	Never	Never		
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS	Jose	Jose	Jose		
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN	Julian Da	Julian Da	Julian Da		
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA	Diego	Diego	Diego		
20	ELIACID	GARCES PASTRANA	Eliacid	Eliacid	Eliacid		
		Subtotales por día	20	20	20		
Total raciones	60	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☒ CENA ☐
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

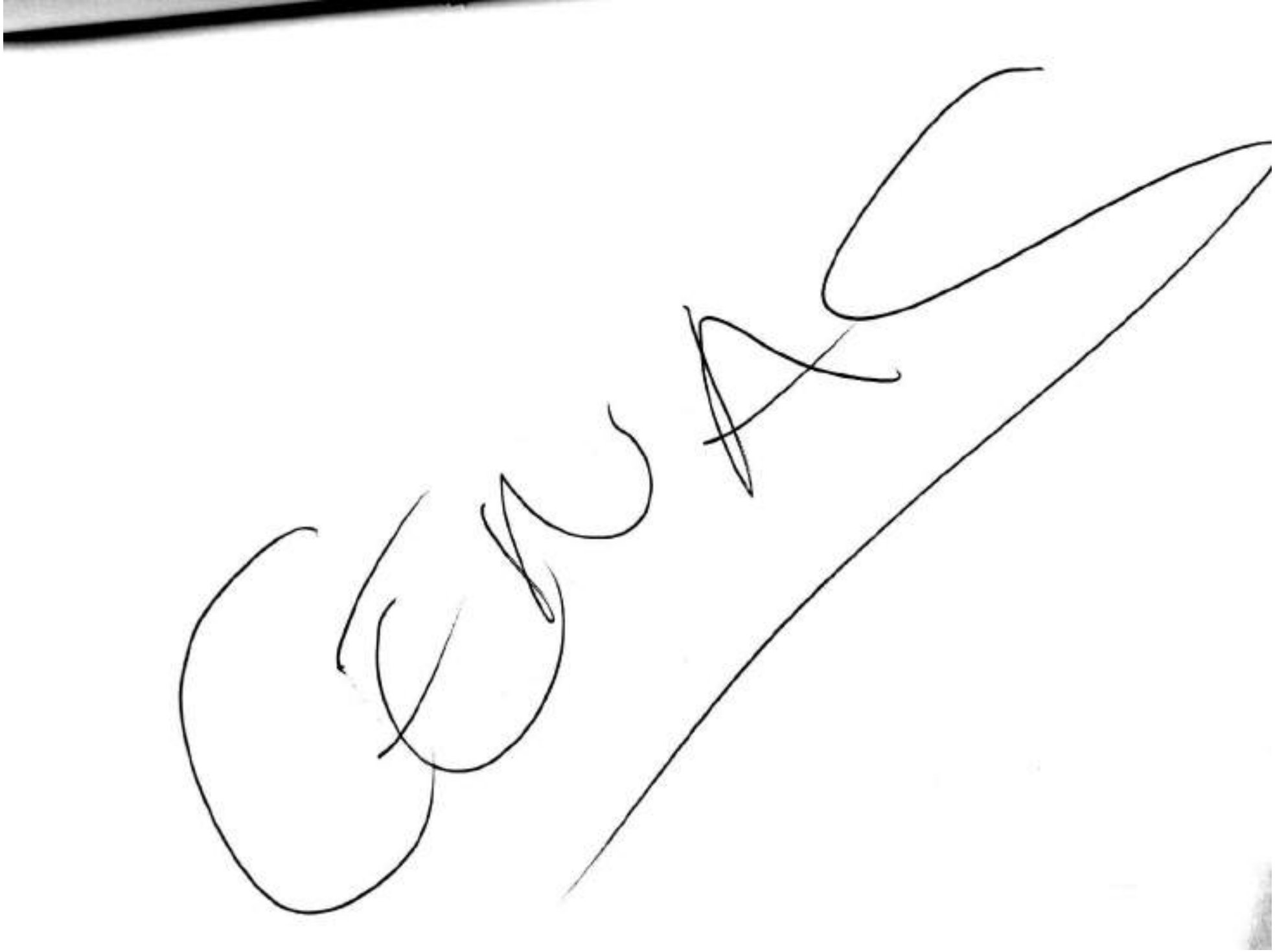
OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	AndresBP	AndresBP.	AndresBP.		
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosaura	Rosaura	Rosaura		
		Subtotales por día					
Total raciones	6	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

2 2 2

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	X
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
1	MELISSA MARIA	FLOREZ BERROCAL	Melisa	Melisa			
2	YEFERSON	VEGA GALVAN	Jeferson	Jeferson	Jeferson	Jeferson	
3	WAIDER	ACUÑA ACUÑA	Waider	Waider			
4	JEAN CARLOS	PALOMO MEJIA	Jean carlos	Jean carlos			
5	RODRIGO ANDRES	FLOREZ BERROCAL	Rodrigo.	Rodrigo.			
6	DANIELA	BALLESTEROS	Daniela	Daniela	Daniela		
7	SEBASTIAN	FERNANDEZ PEREZ	Sebas	sebastian			
8	LUIS DAVID	BANDA MUÑOZ	Luis	Luis			
9	SAMIR	BARRERA BRONCO	Samir	Samir			
10	LUIS ANGEL	GONZALEZ REYES					
11	JUAN DIEGO	FLOREZ SALCEDO	Juan Flores	Juan Flores			
12	EDWUIN	CASSIANI CASTRO	Edwuin	Edwuin			
13	ENGHEN FRANK	PEREZ PEREZ	Engheen	Engheen			
14	ARTURO JUNIOR	MORENO FUENTES	Arturo	Arturo			
15	FRANCISCO MIGUEL	PEREZ URANGO	Francisco	Francisco M			
16	LUIS DAVID	NEGRETE P	Luis D.	Luis D.			
17	CAMILO DAVIER	CERMEÑO ARTEAGA	Camilo	Camilo	Camilo	Camilo	
18	SAMUEL	VERTEL MIRANDA	Samuel	samuel	Samuel	Samuel	

36 18 18

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3176702		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	X
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:					
OBSERVACIÓN:									

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
19	SANTIAGO	MERCADO GASPAR	Santiago	Santiag-			
20	CAMILO DAVIER	VILLADIEGO MORENO	Camilo	Camilo	Camilo		
21	CRISTIAN	TEHERAN	Cristian	cristian.			
22	ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	Adriana	Adriana			
23	KEVIN JOSE	JURADO	Kevin	Kevin	Kevin	Kevin	
24	CRISTIAN	ORTEGA MEDRANO	Cristian	Cristian			
25	CARLOS EDUARDO	URBINA GONZALEZ	Carlos	Carlos			
26	NEIDER	HOYOS	Neider	Neider			
27	DANIEL	HERNANDEZ	Daniel	Daniel			
28	JUAN	GUZMAN	Juan	Juan			
29	SARAY	SALGADO	Saray	Saray.			
30	KARINA	PACHECO	Karina	Karina	Karina	Karina	
31	SEBASTIAN	MARTINEZ	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian	
		Subtotales por día					
Total raciones		Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

26 13 13

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO		ALMUERZO	CENA ✓
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	JESUS DANIEL	DE AVILA BORJA	JESUS D.	JESUS D.			
2	MAURICIO	PERNETT GALVAN	Mauricio	Mauricio			
3	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	Sol	Sol			
4	TATIANA	ALMANZA MENDOZA	Tatiana	Tatiana			
5	MELISA GREY	MIRANDA PATERNIA	Melissa M.	Melissa M.			
6	AURA CRISTINA	ARROYO PETRO	Cristina	Cristina.			
7	LOLY ROSA	RAMOS ARRIETA	Loly	Loly			
		Subtotales por día					
Total raciones	14	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

7 7

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846525		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de Inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	ELKIN	RICO PEREZ	Elkin R.	Elkin R.	Elkin R.		
2	YENIS MARCELA	BARRETO TUIRAN	Yenis	Yenis	Yenis.		
3	ARIANA	HURTADO HERNANDEZ	Ariana	Ariana	Ariana		
4	SOL MARIA	ESPITIA FARIA	SOL MARIA	SOL MARIA	SOL MARIA		
5	JOSE DAVID	GUERRERO RUIZ	Jose	Jose	Jose		
6	SEBASTIAN	ROMERO MORELOS	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R	SEBASTIAN R		
7	DAISURYS	FERNANDEZ BUELVAS	Daisurys	Daisurys	Daisurys		
8	NATALIA PATRICIA	GONZALEZ BARRERA	Natalia	Natalia	Natalia		
9	CESAR ENRIQUE	ESPITIA POLO	Cesar E	Cesar E	Cesar E.		
10	LEONEL DAVID	NARVAEZ GOMEZ	Leonel. D	Leonel D	Leonel D		
		Subtotales por día	10	10			
Total raciones 20		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2846549		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	28-jul-25	Fecha de final	1-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	DEIVER ANDRES	PINEDA TAPIAS					
2	JOHATAN	FUENTES GUZMAN					
3	YEIMI DAVID	RODRIGEZ YANEZ					
4	MARIO ALBERTO	PEÑAMARTINEZ					
5	GISELA	GUERRA MORALES					
6	LEIDYS KARINA	RUIZ PADILL					
7	VANNESSA	HERNANDEZ GONZALES					
8	YERLIS PAOLA	MARTINEZ MEJIA					
9	KERLIN SAUDID	COGOLLO MARTINEZ					
10	LUIS MARIO	MEJIA RUBIO					
11	FABIAN ANDRES	REYES OSORIO					
		Subtotales por día					
Total raciones 77		Firma responsable contratista			Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor

11 11

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2923765		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐	CENA ☑
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	ALVARO ENRIQUE	NEGRETE PETRO	Alvaro	Alvaro			
2	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	Carlos	Carlos			
3	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	Santiago	Santiago			
4	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA					
5	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA			Julio	Julio	
6	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ					
7	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	Yogli	Yogli			
8	YAKELIN	RIUIZ DELGADO	Yakelin	Yakelin			
9	DINA LUZ	PEREZ SOTO	Dina	Dina			
10	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA					
11	SHARITH	DIAZ	Sharith	Sharith			
		Subtotales por día					
Total raciones	22	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

11 11

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	1-ago-25
1	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ					
2	LUIS MANUEL	NOBLE MONTES					
3	LEONARDO	RINCON CASTRO					
4	ALBERTO	CIANCI PEDROZA					
5	GOVANIS	MARTINEZ HOYOS					
6	KILLIAN DE JESUS	GONZALEZ GALLEGO					
7	JOSUE DAVID	AYAZO DE HOYOS					
8	IVAN CAMILO	GULLIN CONTRERAS					
9	SAULO ERNESTO	GONZALEZ HERNANDEZ					
10	DAVID MAURICIO	LARA CALAO					
11	DINA MARGARITA	ARROYO MONTES					
		Subtotales por día	11	11		Firma Supervisor	
Total raciones	11	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.			

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2924030		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ANALISIS Y DESARROLLO DE	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	SAMIR ANDRES	BERROCAL RICARDO					
2	JHON ALEXANDER	LOPEZ RAMIREZ					
3	ELKIN JUNIOR	GEONAGAN NARVAEZ					
4	ANDRES FELIPE	MONTIEL GUERRA					
5	ANDRES FELIPE	ATENCIO MONTIEL					
6	ANDREA	DIAZ NARANJO					
7	LUISA FERNANDA	VIDAL HERRERA					
8	VALERIA	ARROYO TRUJILLO					
9	KELLY JOHANA	BARRIO ALVAREZ					
		Subtotales por día	9	9			
Total raciones	13	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
1	JOSE ANGEL	JERONIMO PEÑA	Jerónimo	Jerónimo			
2	JOSE DAVID	MEDINA PACHECO	José M	José M	José M	José M	José M
3	ANTONIO	GUERRA LOPEZ					
4	JEAN CARLOS	MUÑOZ POLANCO	Jean	Jean			
5	SAMUEL JOSE	OVIEDO ARROYO					
6	LEYDER	ACUÑA MUÑOZ	Leyder	Leyder	Leyder	Leyder	Leyder
7	FABIAN JOSE	HERNANDEZ MARQUEZ	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN	FABIAN
8	YULIZA MARIA	LOPEZ MADERA	Yuliza	Yuliza	Yuliza	Yuliza	
9	LUISA FERNANDA	FLOREZ FLOREZ	Luisa	Luisa			
10	LORENA	CORONADO MARTINEZ	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena	
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	JUAN				
12	LUIS DAVID	MUÑETON AGUAS	Luis David	Luis David	Luis David		
13	MARIA FERNANDA	HERNANDEZ REYES	María	María	María	María	
		Subtotales por día					
Total raciones	24	Firma responsable contratista	12	Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	2994279		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA:	GESTION AGROEMPRESARIAL
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 8-ago-25
1	YAISON	GOMEZ MONTES	Yaison G	Yaison C	Yaison G		
2	YAIR ANDRES	SIERRA IBAÑEZ	YAIR S.I	YAIR S.I	SI YAIR		
4	JAIDY LUZ	PEREZ JIMENEZ	Jaidy	Jaidy	Jaidy		
5	LUISA GABRIELA	MADERO HOYOS	Luisa G	Luisa G	Luisa G		
6	LORENA PATRICIA	GUERRA MONTALVO	Lorena	Lorena	Lorena		
7	MARIA JOSE	RAMOS PADILLA	Ma Ramos	Ma Ramos	Ma Ramos		
8	JUAN PABLO	MARTINEZ SEGURA	Juan Pabl.	Juan Pabl.	Juan Pabl.		
9	VALENTINA	CORDERO PEREZ	Valentina	Valentina	Valentina		
10	DILAN JESUS	SILVA BURGOS	DILAN J	DILAN J	DILAN J		
11	JUAN CAMILO	SIERRA GUERRA	Juan C	Juan C	Juan C		
12	JOSE DAVID	DIAZ CALLE	D	D	D		
13	ANDREA	LOPEZ NEGRETE	Andrea	Andrea	Andrea		
14	CAMILO ANDRES	MEZA IZQUIERDO	Camilo M	Camilo M	Camilo M		
		Subtotales por día	14	14			
Total raciones	29	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: PRODUCCION DE ESPECIES MENORES

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	VICTOR JOSE	MERCADO CORDERO					
2	SAMUEL DAVID	MONTERO SALGADO					
3	JUAN ESTEBAN	CAMACHO CAMACHO					
4	OVER LUIS	PESTANA CASTILLO					
5	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ					
6	ORESTE	ORTEGA PEDROZA					
8	LUIS FERNANDO	MONTEROZA MOLINA					
7	JOSE DAVID	MONTEROZA MOLINA					
8	JUAN CAMILO	CARPIO RUIZ					
9	RAFAEL	IBAÑEZ					
		Subtotales por día					
Total raciones	20	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

10 10

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3138138		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: ESPECIES MENORES

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Nº	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	31-jul-25	8-ago-25
1	PEDRO ANDRES	TERAN CORREA	Pedro Cor	Pedro Cor	Pedro Cor.		
2	SAID ALFONSO	DIAZ VALVERDE	SAID-	SAID	SAID -		
3	JOSE DAVID	ROMERO VELASQUEZ	Jose Rom.	Jose Rom	Jose Rom		
4	ERICK DARIO	PADILLA ARIZA	ERIC	ERIC	ERIC		
5	EUSEBIO DE LOS REYES	MORALES FLOREZ	Eusebio	Eusebio	Eusebio		
6	KELLEN SARITH	ZURITA PAYARES	Kellen	Kellen	Kellen		
7	LUIS FERNANDO	MONTERROSA MOLINA	Luis Mon	Luis Mon	Luis Mon		
8	EIDER DAVID	VILORIA MONTERROZA	Eider	Eider	Eider		
9	JOSE DAVID	MONTERROSA ALVAREZ	JOSE	JOSE	JOSE.		
		SUBTOTALES DIA	9	9			
Total raciones	10	FIRMA CONTRATISTA		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141295		Tipo de ración:	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA X
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE LA PRODUCCION		

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	CARLOS ALBERTO	FLOREZ MEZA	Carlos	Carlos			
2	ROSITA MARIA	PALACIO ANAYA	Rosita	Rosita			
3	EMIS YULIETH	SALGUEDO ESTRADA	Emis	Emis			
4	DAIRA	HERNANDEZ BEGAMBRE	Daira	Daira			
5	SHARIK ALEJANDRA	JARAMILLO LOPEZ	Sharik	Sharik	Sharik	Sharik	
6	AIRYS MARIA	AVILA TALEIGUA	Airys	Airys	Airys		
7	AURA SOFIA	GALLEGO MARCELO	Aura	Aura			
8	ALEJANDRA	MARTINEZ ARRIETA	Alexa	Alexa	Alexa		
		Subtotales por día					
Total raciones	16	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

8 8

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3139738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒	
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTIÓN DE LA PRODUCCION AGRICOLA	
OBSERVACIÓN:					

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 31-jul-25	Viernes 8-ago-25
1	YANIRIS YULLIETH	YEPES BELTRAN					
2	EVA MARIA	VARGAS CONEO					
3	LUISA FERNANDA	MEJIA NISPERUZA					
4	DANIELA	SOTO NISPERUZA					
5	JUAN DAVID	RUDIÑO DIAZ					
6	DIANIS LUZ	PEINADO MESTRA					
7	MARIMAR	SIERRA CORDOBA					
8	LUIS ANGEL	NAVARRO FERNANDEZ					
9	BRYAN YEINER	ARGUELLO CAVADIA					
10	STEFANY DANIELA	ALEMAN SOTO					
11	ANYI PAOLA	MARTINEZ SOLANO					
12	NEIDYS YOHANA	SEPULVEDA VELASQUEZ					
13	YISELA PAOLA	TEHERAN PADILLA					
14	FABIAN	HERNANDEZ LOBO					
15	LUIS MATEO	SANTOS MENDOZA					
16	NEVER LUIS	VELASQUEZ					
17	JOSE RODOLFO	IBAÑEZ HOYOS					
18	JULIAN DAVID	BARRAGAN					
19	DIEGO ANDRES	CARDENAS CORREA					
20	ELIACID	GARCES PASTRANA					
		Subtotales por día					
Total raciones	40	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	313738		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☒
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	ANDRES FELIPE	BEGAMBER PLAZA	AndresBP.	AndresBP			
2	ROSAURA	MOLSALVE	Rosa	Rosa			
		Subtotales por día					
Total raciones	4	Firma responsable contratista	+	Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

2 2

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a aprendices - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Número de ficha	3141311		Tipo de ración:	DESAYUNO ☐	ALMUERZO ☐ CENA ☒
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PROGRAMA: GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	

OBSERVACIÓN:

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	KEVIN DANIEL	GUERRA SANCHEZ					
2	JAIDER	MENDEZ HERNANDEZ	Jaider	Jaide			
3	YULI YULIZA	SANCHEZ OVIEDO	Yoli	Yoli	Yoli	Yoli	
4	GABY SOFIA	NEGRETE PEREZ	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	Gaby S.	
5	NEIDER LUIS	ORTIZ CORDERO					
6	MARIA FERNANDA	VEGA MADERA		Maria Vega			
7	KAREN YULIETH	EMERY VILORIA		Karen-			
8	SEBASTIAN	YANEZ COGOLLO					
		Subtotales por día					
Total raciones	14	Firma responsable contratista	7	7	Firma Apoyo Superv.	Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

ASADOS MONTERIA

Número de ficha			Tipo de ración:	DESAYUNO ☐		ALMUERZO ☐	CENA ☑
Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	PRACTICANTES - CONTROL DE ALIMENTACION			
OBSERVACIÓN:							

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

N°	Nombres	LUNES 4 DE AGOST	Martes	Miércoles	Jueves	VIERNES	SABADO	DOMINGO
			4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25	
1	Juan carlos	Hernandez	JUAN	Juan				
2	Gustavo Luis							
3	Yoiber Ubarnes	Yoiber U	Yoiber U	Yoiber				
4	Eduardo	Eduardo	Eduardo	Eduar				
5	Jesus Polo	Jesus P	JESUS P	Jesus P				
6	Jesus Daniel	Perez	Jesus	Jesus	Jesus	Jesus		
7	Yaider	Lopez	Yaider	Yaider	Yaider	Yaider		
	Esteun	Esteun	Esteun	Esteun	Esteun			
Total raciones	Juan F	Firma responsable contratista	Juan F	Firma Alcazo Supv. F			Firma Supervisor	

Cindy Jaramillo Cindy J.

20 10 10

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25
OBSERVACIÓN:			

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicados en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
1	1063283133	Ediberto	Julio Guerra					
2	78713704	Jader	Ruiz Pacheco					
3	77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	15049252	Juan Manuel	González Scaff					
5	1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	39483816	Magola	Ruiz Berrio					
7	78746223	William	Mena Garcés					
			Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	
Total raciones		21						

Tipo de ración: ALMUERZO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes 4-ago-25	Martes 5-ago-25	Miércoles 6-ago-25	Jueves 7-ago-25	Viernes 8-ago-25
1	1063283133	Ediberto	Julio Guerra					
2	78713704	Jader	Ruiz Pacheco					
3	77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	15049252	Juan Manuel	González Scaff					
5	1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	39483816	Magola	Ruiz Berrio					
7	78746223	William	Mena Garcés					
			Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	
Total raciones		21						

Powered by CamScanner

Entrega de raciones alimenticias a TRABAJADORES OFICIALES - Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Fecha de inicio	4-ago-25	Fecha de final	8-ago-25	
OBSERVACIÓN:				

Los abajo firmantes certificamos que recibimos a satisfacción las raciones de alimentación indicadas en el presente documento.

Tipo de ración: DESAYUNO

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25

Tipo de ración: CENA

N°	N° Documento	Nombres	Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
				4-ago-25	5-ago-25	6-ago-25	7-ago-25	8-ago-25
1	1063283133	Edilberto	Julio Guerra					
2	78733704	Jader	Ruiz Pacheco					
3	77230061	Juan Carlos	Arrieta Stand					
4	15049252	Juan Manuel	González Scaff					
5	1033366952	Luis Carlos	Londoño Correa					
6	39483816	Magola	Ruiz Berrio				—	—
7	78746223	William	Mena Garcés					
		SUBTOTALES POR DIA		7	7	7		
Total raciones		21	Firma responsable contratista		Firma Apoyo Superv.		Firma Supervisor	

Powered by CamScanner

Señores
SENA
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe de ejecución contractual pago N°3 al contrato SAMC_CABP_003_2025

Respetados supervisores de contrato;

Presentamos la relación de cantidades y soportes para el pago N°3 mes de julio del contrato de prestación de servicios N SAMC_CABP_003_2025, el cual tiene por objeto contractual: SUMINISTRAR ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CABP VIGENCIA INICIAL",

En primer lugar, en el presente informe relacionamos mes de julio del 2025 el proveedor **ASADOS MONTERÍA** en representación del señor **JULIO CESAR CARE GAVIRIA** identificado con Cedula de Ciudadanía N° 78708824 realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

-Periodo mes de julio

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:
Se aporta los siguientes soportes teniendo en cuenta las obligaciones específicas establecidas en el contrato N° SAMC_CABP_003_2025 correspondientes al pago N°3



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

RELACION PERSONAL MANIPULADOR

Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR VIGENCIA 2025.

LISTADO MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Yo, **JULIO CESAR CARE GAVIRIA**, identificado con cedula de ciudadanía N° 78.708.824 de Montería, y actuando en nombre o en calidad de Representante Legal del establecimiento Denominado ASADOSMONTERIA NIT. 78708824-6, paso la lista de los manipuladores de alimentos quienes serán el personal encargado que estará laborando con mi empresa para la ejecución de dicho contrato

1	Miguel Ángel Benítez Guerrero-1035642648
2	Lexis Antonio Almanza Contreras- 1067909241
3	Carlos José Yánez Morales- 10930957
4	Adís María López Rosario-1067886368
5	Gladis María Hoyos Miranda-1067880918

Atentamente,

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824 de
Montería GERENTE
Nombre o Razón Social del Proponente: ASADOS MONTERIA

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

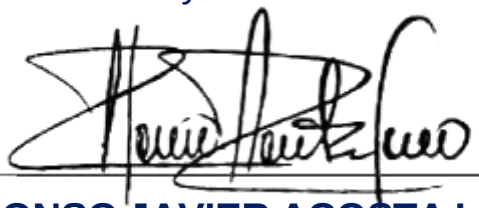
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

Gladis María Hoyos Miranda

C.C. 1.067.880.918

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 13 y 15 de marzo de 2025, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, MARZO 15 DEL 2025

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

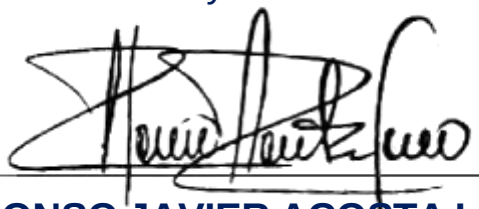
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

Carlos Andrés Yánez Morales

C.C. 10.930.957

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 13 y 14 de marzo 2025, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, MARZO 15 DEL 2025

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

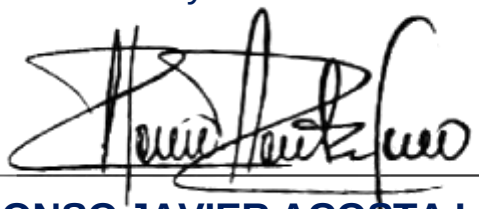
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

Lexis Antonio Almanza Contreras

C.C. 1.067.909.241

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 13 y 14 de marzo de 2025, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, MARZO 15 DEL 2025

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

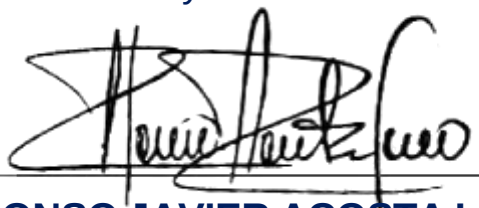
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

Miguel Ángel Benítez Guerrero

C.C. 1.035.642.648

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 13 y 14 de marzo de 2025, con una intensidad de 10 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, MARZO 15 DEL 2025

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

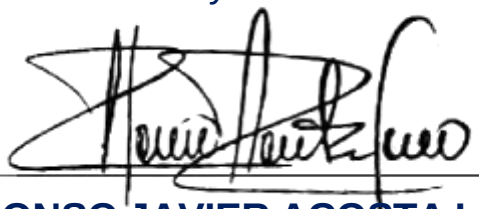
con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

Adís María López Rosario

C.C. 1.067.886.368

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**, los días 07 y 08 de abril de 2025, con una intensidad de 7 horas



ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ABRIL 09 DEL 2025

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

CIRCULAR EXTERNA No. DAB 4000-450-24

BOGOTÁ D.C.

PARA: ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL CATEGORÍAS I, II, III Y ESPECIAL QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO (IVC) EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

ASUNTO: CAPACITADORES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE REQUIEREN AUTORIZACIÓN

FECHA: 26 DE AGOSTO DE 2024

ANTECEDENTES

El Invima, de conformidad con la Resolución 1229 de 2013 y la Circular 046 de 2014, es la autoridad sanitaria nacional encargada de articular y coordinar las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas en Colombia.

En el numeral 3.4 de la mencionada circular indica como responsabilidad del Invima *"Establecer y remitir a las Entidades Territoriales de Salud, los procesos y procedimientos que sirvan como herramienta para comunicar la información actualizada que sea obtenida en el desarrollo de las actividades de IVC, con el fin de articular las demás autoridades que deban intervenir en la cadena productiva de alimentos y bebidas."*

Además, la Circular 046 de 2016 le asigna al Invima la tarea de desarrollar un procedimiento específico para coordinar la IVC durante la comercialización de alimentos y bebidas entre las distintas autoridades sanitarias.

La normatividad sanitaria vigente establece planes de capacitación que deberán elaborar e implementar los establecimientos de alimentos y bebidas para el desarrollo de sus diferentes actividades, así mismo, requisitos específicos para el personal capacitador de manipuladores de alimentos y bebidas relacionados con:

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

No obstante, se ha identificado que en muchas regiones del país los profesionales o tecnólogos no cuentan con la formación adecuada, lo que resulta en cursos poco efectivos e inadecuados para las empresas y manipuladores. Esto impide que se alcancen los objetivos de formación y no se generan conocimientos prácticos y útiles.

Por lo anterior, en el año 2019 el Invima emitió la Circular Externa DAB 4150-10264-19 con el propósito de unificar criterios que eran establecidos por las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) para la emisión de dichas autorizaciones; sin embargo, dado que se han generado cambios normativos y mejoras en la aplicación de esta circular, se realiza su actualización a través del presente documento.

MARCO NORMATIVO

a. Carne y productos cárnicos comestibles

En cuanto a los requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos, en las actividades de expendio y almacenamiento de carne y su transporte, la reglamentación del Decreto 1500 de 2007, de acuerdo con la especie, está establecida en los artículos 15 y 69 de la Resolución 3009 de 2010, artículo 132 de la Resolución 240 de 2013, artículo 57 de la Resolución 242 de 2013, artículo 74 de la Resolución 562 de 2016, así:

El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a las actividades de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. *La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o* ***personas autorizadas*** *por dichas entidades.*
2. *Las personas que realicen las actividades de capacitación deben demostrar* ***formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines****, y demostrar los siguientes requisitos:*

2.1. *Hoja de vida anexando fotocopia autenticada[1] del diploma y certificado de* ***experiencia docente en el área.***

2.2. *Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con* ***Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.*** *Adicionalmente, deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.*

2.3. ***Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas*** *que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.*

2.4. *Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.*

[1] Tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 25 del Decreto Ley 019 de 2012, que indica: "*Los documentos privados, tuvieren o no como destino servir de prueba en actuaciones administrativas, incluyendo los provenientes de terceros,* ***se presumen auténticos****, mientras no se compruebe lo contrario mediante tacha de falsedad, con excepción de los poderes especiales y de las actas de asamblea general de accionistas, junta de socios y demás actos de personas jurídicas que deban registrarse ante las Cámaras de Comercio, las cuales deberán ser presentados personalmente por sus otorgantes ante el secretario de la respectiva Cámara*".

2.5. *Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a veinticinco (25) personas.*

2.6. *Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.*

Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria otorgará la autorización para capacitar, la cual ***tendrá una vigencia de un año.***

b. Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante

El artículo 9 del Decreto 1880 de 2011, precisa:

"Requisitos para la comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo. Los comercializadores ambulantes de leche cruda para consumo humano directo deben inscribirse ante las autoridades sanitarias de los departamentos, distritos o municipios de categorías 1, 2 y 3 de su respectiva jurisdicción (...)"

El comercializador ambulante de leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

Tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, el cual tendrá vigencia de un (1) año, *expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud.* ***Negrita y cursiva fuera del texto.***

c. Alimentos comercializados en vía pública autorizada

La Resolución 604 de 1993 en su artículo 9 refiere:

"Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por ***funcionarios de la autoridad local de salud o por particulares debidamente autorizados por aquella****, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad".*

d. Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

La Resolución 683 de 2012 en su artículo 10 indica:

"1. Educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales y equipamientos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1.1. Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios, en el manejo de los mismos, además de las tareas específicas del proceso.

1.2. *Las empresas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o* ***por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes." Negrita fuera del texto.***

En este sentido, los capacitadores de personal manipulador de: Carne y productos cárnicos comestibles, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública autorizada y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización **requieren autorización por parte de las Entidades Territoriales de Salud.**

I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES

La normatividad vigente asigna a las empresas la responsabilidad de capacitar a sus manipuladores de alimentos. No obstante, esta función también puede ser llevada a cabo por las autoridades sanitarias o por personas naturales o jurídicas que cumplan con los requisitos establecidos y demuestren la idoneidad del capacitador en las temáticas correspondientes.

A continuación, se describe el procedimiento unificado para que las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III y especial, autoricen a personas naturales y jurídicas para capacitar al personal manipulador de los siguientes alimentos o productos y que en adelante llamaremos "Alcances":

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

Nota 1. El personal que realice capacitaciones en alcances diferentes a los descritos, no requiere autorización por parte de las entidades territoriales de salud.

1. Las personas naturales (profesionales o tecnólogos) o personas jurídicas que deseen capacitar a personal manipulador en uno o varios de los alcances descritos, deberán presentar la solicitud de autorización ante **una sola** entidad territorial de salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III o especial, adjuntando los siguientes documentos:

    a. Solicitud del interesado debidamente firmada, especificando el o los alcance(s). En el caso de personas jurídicas la solicitud debe ir firmada por el representante legal.
    b. Hoja de vida del capacitador o en caso de ser persona jurídica, deberá adjuntar la de cada uno de los capacitadores.

c. Copia del documento de identidad o en caso de persona jurídica del representante legal y de cada uno de los capacitadores.
d. Copia del diploma del titulo profesional o tecnológico de alguno de los perfiles académicos relacionados en la Tabla 1, emitido por una institución educativa legalmente reconocida por el Ministerio de Educación Nacional en Colombia. En caso de persona jurídica, se debe anexar copia del diploma de cada uno de los capacitadores.
e. Copia de la tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique; para persona jurídica corresponderá a la de cada uno de los capacitadores.

Tabla 1. Perfiles Académicos

Alcance	Perfil Académico	Observaciones
Carne y productos cárnicos comestibles	Profesionales en Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología.	Para profesionales diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas en saneamiento, ciencias biológicas, salud pública, ciencia y tecnología de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, inocuidad carne y productos cárnicos comestibles o equivalentes, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios. ***En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.*** Adicionalmente debe contar con formación en ***HACCP.***
Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología y Zootecnia.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, ciencia y tecnolcgía de alimentos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.
Alimentos comercializados en vía pública autorizada	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.
Objetos, envases, materiales y equipamientos	Profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que

en contacto directo con alimentos	y proceso de envases, materiales y equipamientos. Profesionales o tecnólogos en Química, Ingeniería Química, Química de Alimentos o Ingeniería de Alimentos.	allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos o equivalentes.

2. La ETS ante la cual se presente la solicitud, deberá resolverla en los términos del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Mediante acto administrativo proceder a autorizar o negar la solicitud y este deberá incluir como mínimo la siguiente información para cada uno de los capacitadores autorizados, ya sea como persona natural o jurídica:

- Nombre completo y/o razón social
- Documento de identidad o el NIT
- Profesión o título académico
- Tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique
- Alcance de la autorización

Una vez obtenida la autorización esta será válida para todo el territorio nacional.

Las personas jurídicas autorizadas para capacitar a personal manipulador y que deseen incluir o retirar capacitadores, deberán presentar una solicitud formal a la ETS que otorgó la autorización inicial, para que esta la evalúe y resuelva tal como se describió previamente.

En consecuencia, cada Entidad Territorial de Salud remitirá mensualmente al Invima, dentro de los primeros 10 días calendario, la información correspondiente a las autorizaciones concedidas o canceladas/suspendidas, esto a través del Anexo I "Capacitadores Autorizados" o el Anexo II "Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada" según corresponda, a través del correo contactoets@invima.gov.co y teniendo en cuenta la siguiente nota.

Nota 2. Las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) deberán establecer un procedimiento para implementar esta circular, dando estricto cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, las que le modifiquen, adicionen o sustituyan, con el fin de garantizar el debido tratamiento y protección de datos personales que sean suministrados por los interesados.

En este sentido, de manera clara y comprensible, se deberá informar sobre la finalidad de la recolección de los datos personales, los derechos que les asisten (acceso, rectificación, supresión, etc.) y la identidad del responsable y encargado del tratamiento. La información recopilada en desarrollo de estas actividades no solo será tratada por la Entidad Territorial de Salud, sino que también será reportada al Invima para publicar a través de su página web institucional.

Antes de recolectar y tratar cualquier dato personal, las ETS deberán obtener el consentimiento previo, libre, informado, expreso e inequívoco de los interesados. Este consentimiento deberá ser documentado y podrá ser revocado en cualquier momento.

3. Consolidación y publicación de la información

Al reportar la información al Invima, las ETS deberán garantizar que los datos personales han sido tratados de conformidad con la normativa vigente y que se cuenta con el consentimiento de los interesados para su transferencia. Será responsabilidad de la ETS cualquier incumplimiento de las disposiciones sobre datos personales. Así mismo, la ETS deberá responder ante cualquier reclamación que realice el titular de los datos.

El Invima realizará la consolidación de la información reportada por las Entidades Territoriales de Salud y la publicará mensualmente en la página web institucional.

II. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A PLANES DE CAPACITACIÓN

Cuando las autoridades sanitarias realicen actividades de inspección, vigilancia y control sanitario en establecimientos de su competencia y que estén relacionadas con los alcances mencionados en el apartado I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES de este documento, deberán verificar:

- Las evidencias de la implementación del programa de capacitación tales como su contenido, cronograma, ayudas audiovisuales y los registros, constancia o certificaciones correspondientes, las cuales deben estar debidamente firmadas por el capacitador.
- Coherencia entre el contenido de las evidencias y las prácticas en el establecimiento.
- Conocimiento adquirido por los manipuladores, evaluado mediante entrevistas y observación de hábitos higiénico-sanitarios, así como el estado sanitario del establecimiento.
- La comprensión y manejo del control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, deben conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- Los capacitadores deberán contar con los requisitos establecidos en la norma y con la tarjeta profesional o documento equivalente.
- En el caso de los capacitadores para personal manipulador según los alcances descritos en esta circular, deberán contar con la autorización emitida por una Entidad Territorial Salud del orden departamental, distrital o municipal categoría especial, I, II, III.
- Los temas incluidos en el plan de capacitación deben estar relacionados con las actividades que realice el establecimiento.

Los resultados de esta evaluación se reflejarán en el acta de visita de inspección sanitaria. En caso de detectarse irregularidades, la gravedad de estas determinará las acciones a seguir. Entre ellas se encuentran:

- **Registro detallado de los hallazgos:** En el acta de inspección sanitaria se documentarán todos los hallazgos, incumplimientos o las no conformidades encontradas.
- **Denuncias correspondientes:** De ser necesario, se interpondrán las denuncias necesarias ante las autoridades competentes, consejos profesionales y tribunales de ética, cuando así lo amerite la situación.
- **Suspensión o cancelación de la autorización:** En el caso de capacitadores autorizados, se podrá suspender total o parcialmente la autorización, conforme lo descrito en el siguiente acápite.
- **Retiro de los listados:** El Invima retirará a dichas personas de los listados de capacitadores autorizados.

Finalmente se indica que, la capacitación a manipuladores de alimentos se puede realizar por medio de alternativas tecnológicas, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con los requisitos normativos exigidos para los capacitadores.

El desarrollo de las Tecnologías de la Información y Comunicación TIC ha abierto numerosas posibilidades para llevar a cabo proyectos educativos, permitiendo que las personas accedan a educación de calidad sin importar el momento o el lugar en el que se encuentren. El creador de los contenidos debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la norma y debe surtir el proceso de autorización ante la Entidad Territorial de Salud.

III. PROCEDIMIENTO PARA SEGUIMIENTO A CAPACITADORES AUTORIZADOS

Considerando el impacto técnico y sanitario que generarán los capacitadores autorizados sobre el personal manipulador y las actividades que estos realizan; adicionalmente posibles peticiones, quejas, reclamos o denuncias relacionadas con las capacitaciones, como también irregularidades que evidencien las autoridades sanitarias a través de las acciones de inspección, vigilancia y control descritas en el anterior acápite; las ETS deberán implementar una estrategia de seguimiento y/o cancelación a las autorizaciones concedidas, con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad técnica en cada una de las actividades que los capacitadores realicen bajo tal autorización.

Por lo anterior, es muy importante comprender el rol que realizan las ETS al conceder una autorización y las acciones que se realizan bajo cada una de estas.

Mediante acto administrativo motivado la ETS podrá suspender total o parcialmente o cancelar la autorización del capacitador, conforme los hallazgos identificados, el cual, una vez ejecutoriado, deberá ser comunicado al Invima mediante el *Anexo II* de esta circular *"Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada"* a través del correo contactoets@invima.gov.co

Si la autorización del capacitador fue emitida por una ETS distinta a la que recibe o identifica el hallazgo, incumplimiento o irregularidad, esta última deberá informar al respecto y de manera prioritaria a la ETS que emitió la autorización, a fin de que se realice la suspensión o cancelación de la autorización al capacitador, mediante acto administrativo debidamente motivado, tal como se mencionó previamente.

El Invima procederá a retirar de manera total o parcial del consolidado de capacitadores autorizados.

De ser necesario, la ETS que identifique la irregularidad debe realizar las denuncias respectivas ante las autoridades competentes, los consejos profesionales y tribunales de ética profesional a donde pertenezca la persona que haya estado relacionada con la irregularidad.

Cordialmente,

ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR
DIRECTORA TÉCNICA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Ing. Carolina Quintero Bermúdez

Revisó: Ing. Alejandro Chavarro Clavijo

Aprobó: Dra. Verónica del Castillo Manotas

FOTOS CAPACITACION JULIO

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES	

FECHA	TEMA	RESPONSABLE
MARZO 2025	Manipulación higiénica de alimentos y bebidas - Buenas Prácticas de Manufactura - Sistemas de inocuidad de alimentos (10 horas)	Ing. De Alimentos
MAYO 2025	Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos - Prevención de la contaminación cruzada (4 horas)	Ing. De Alimentos
JULIO 2025	Plan de saneamiento (6 horas)	Ing. de Alimentos
SEPTIEMBRE 2025	SENSIBILIZACION Y REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (4 horas)	Ing. de Alimentos
OCTUBRE 2025	Plan de aseguramiento y control de la calidad Plan de seguridad industrial y salud ocupacional. (6 horas)	Ing. de Alimentos



EVIDENCIAS CAPACITACION JULIO



REGISTROS DE REVISION DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA

ITEM	MANIPULADORES	El personal manipulador de alimentos dispone de certificado de manipulacion de alimentos vigente		El personal manipulador de alimentos utiliza le vestimenta adecuado (delantal, gorro, tapaboca y calzado cerrado)		El personal manipulador no usa aretas,cargolas ¡oyas u otros accesorios		El personal manipulador no usa esmaltes y mantiene las uñas limpias y cortas.		OBSERVACIONES: (Anotar nombre del manipulador que no cumpla).	FIRMA QUIEN INSPECCIONA
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		
1	JEFE DE COCINA ADMON	C		C		C		C		ADIS NO USA el uniforme completo	
2	M. auxiliar de cocina 1	C		C		C		C			
3	M. auxiliar de cocina 2	C		C		C		C			
4	M. auxiliar aseo 1	C		C		C		C			
5	M. auxiliar aseo 2	C			NC	C		C			
1	JEFE DE COCINA ADMON	C		C		C		C		Adis no usa el uniforme adecuadamente	
2	M. auxiliar de cocina 1	C		C		C		C			
3	M. auxiliar de cocina 2	C		C		C		C			
4	M. auxiliar aseo 1	C		C		C		C			
5	M. auxiliar aseo 2	C			NC	C		C			
1	JEFE DE COCINA ADMON	C		C		C		C			
2	M. auxiliar de cocina 1	C		C		C		C			
3	M. auxiliar de cocina 2	C		C		C		C			
4	M. auxiliar aseo 1	C		C		C		C			
5	M. auxiliar aseo 2	C			NC	C		C			
1	JEFE DE COCINA ADMON	C		C		C		C		ADIS NO USA el uniforme completo	
2	M. auxiliar de cocina 1	C		C		C		C			
3	M. auxiliar de cocina 2	C		C		C		C			
4	M. auxiliar aseo 1	C		C		C		C			
5	M. auxiliar aseo 2	C			NC	C		C			
1	JEFE DE COCINA ADMON	C		C		C		C		ADIS NO tiene el uniforme completo.	
2	M. auxiliar de cocina 1	C		C		C		C			
3	M. auxiliar de cocina 2	C		C		C		C			
4	M. auxiliar aseo 1	C		C		C		C			
5	M. auxiliar aseo 2	C				C		C			

Powered by CamScanner

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 001 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: MARIA AMELIA PRIETO MARTINEZ		
C.C. N°: 64480304	**EDAD:** 40 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

1. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

2. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 002 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: GLADIS MARIA HOYOS MIRANDA		
C.C. N°: 1067880918	**EDAD:** 35 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 003 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: CARLOS YANEZ MORALES		
C.C. N°: 10930957	**EDAD:** 47 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Pastosa

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 004 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS		
C.C. N°: 1067909241	**EDAD:** 33 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 005

ENTIDAD: ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: Miguel Angel Benítez Guerrero		
C.C. N°: 1035642648	**EDAD:** 20 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	ADIS ESTER LOPEZ ROSARIO	Origen:	PARTICULAR
CC:	1067886368	Destino:	PARTICULAR
Edad:	35 años		
Género:	FEMENINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 11:50:27
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 11:55:40

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS **LABORATORIO CLINICO** **COMPLEMENTARIOS** **VACUNAS**

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO: SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .

OBSERVACIONES AL CONCEPTO: PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.

ENFASIS –OSTEOMUSCULAR PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente:
Identificación: CC.1.067.886.368

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	CARLOS YANEZ MORALES ARAUJO	Origen:	PARTICULAR
CC:	10930957	Destino:	PARTICULAR
Edad:	48 años		
Género:	MASCULINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 11:24:50
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 11:33:15

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS **LABORATORIO CLINICO** **COMPLEMENTARIOS** **VACUNAS**

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente:
Identificación: CC.10.930.957

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	GLADYS MARÍA HOYOS MIRANDA	Origen:	PARTICULAR
CC:	1067880918	Destino:	PARTICULAR
Edad:	35 años		
Género:	FEMENINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 10:33:22
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 10:39:25

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS **LABORATORIO CLINICO** **COMPLEMENTARIOS** **VACUNAS**

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente:
Identificación: CC.1.067.880.918

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO	Origen:	PARTICULAR
CC:	78731165	Destino:	PARTICULAR
Edad:	52 años		
Género:	MASCULINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 10:08:20
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 10:20:20

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS **LABORATORIO CLINICO** **COMPLEMENTARIOS** **VACUNAS**

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente:
Identificación: CC.78.731.165

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS	Origen:	PARTICULAR
CC:	1067909241	Destino:	PARTICULAR
Edad:	33 años		
Género:	MASCULINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 11:38:20
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 11:45:20

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS **LABORATORIO CLINICO** **COMPLEMENTARIOS** **VACUNAS**

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente: Identificación:
CC.1.067.909.241

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

FUNDACION CERTIFICAR
Prestador: 230010172301
NIT 900754805-2
Dirección: CALLE 25 Nro 10 - 27
Teléfono: 3243917595
Email: giaco241@hotmail.com

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Información General

Fecha impresión:	MONTERÍA - 2025/05/21	Nro Ingreso:	20250521 / PRINCIPAL
Paciente:	MIGUEL ANGEL BENÍTEZ GUERRERO	Origen:	PARTICULAR
CC:	1035642648	Destino:	PARTICULAR
Edad:	19 años		
Género:	MASCULINO	Fecha Ingreso:	2025-05-21 10:25:20
Tipo Evaluación:	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL PERIODICO	Fecha Salida:	2025-05-21 10:30:30

Pruebas de Apoyo Diagnóstico

PARACLINICOS **LABORATORIO CLINICO** **COMPLEMENTARIOS** **VACUNAS**

Certificación de Aptitud

CONCEPTO - EXAMEN INGRESO:	SIN PATOLOGIA APARENTE QUE LO LIMITE, APTO SIN RESTRICCIONES .
OBSERVACIONES AL CONCEPTO:	PACIENTE SIN PATOLOGIA DE BASE QUE LO LIMITE PARA REALIZAR SU TRABAJO, ACTUALMENTE SIN DEFICIT CARDIOVASCULAR, OSTEOMUSCULAR, NI RESPIRATORIAS RELACIONADOS CON EL COVID -19.
ENFASIS –OSTEOMUSCULAR	PACIENTE CON EXAMENES COMPLEMENTARIOS DENTRO DE PARAMETROS NORMALES PUEDE REALIZAR SU TRABAJO.

Recomendaciones Generales

- [ ] Examen Periódico Ocupacional
- [ ] Realización Pruebas Complementarias
- [ ] Continuar Manejo Medico
- [x] Pausas Activas
- [x] Uso de E.P.P.
- [x] Higiene Postural
- [ ] Remitir a EPS

Recomendaciones Ocupacionales Preventivas

Respiratoria: Uso de elementos de protección respiratoria adecuados para la exposición.

Recomendaciones Específicas y/o Restricciones

1. SEGUIR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE 2. ESTIRAMIENTOS DIARIOS 3. AUTO CUIDADO PERSONAL 4. HIGIENE POSTURAL 5. PAUSAS ACTIVAS 6. UTILIZAR ADECUADAMENTE LOS EPP ASIGNADOS 7. BUENA TECNICA DE LAVADOS DE MANO

Autorizo la realización de exámenes ocupacionales según consentimiento informado y política de protección de datos diligenciadas en el autoreporte de condiciones de salud que previamente firme. La firma del paciente referida en este documento es imagen extraída del consentimiento informado y política de protección de datos diligenciada y firmada por cada paciente antes de ingresar a la atención donde nos autoriza a practicarle los exámenes médicos y paraclínicos correspondientes. La imagen de firma del paciente certifica que se presento y diligencio el documento de consentimiento informado el cual reposa en los archivos de FUNDACION CERTIFICAR.



Profesional Ocupacional: GIACOMO SALAZAR YOUNG
Registro M.D: 23-2280/11
Licencia S.O: 000129

Firma del Paciente:
Identificación: CC.1.035.642.648

Todos los derechos reservados - www.innovasoftcol.com

MES DE JULIO 2025

ESTADO DE LA TRAMPA GRASA

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS:

LIMPIEZA- CADA 15 DIAS, lavado remoción del sucio, limpieza y desafección de las paredes.

MANTENIMIENTO- CADA 15 DIAS: lavado remoción y recolección de residuo a de / o **grasa compactada,** limpieza profunda y desinfección de todas las áreas o canales de conexiones con la trampa de grasa.

CAJA DE INSPECCIÓN: Cámara localizada en el límite de la red de alcantarillado, que recoge las aguas residuales, lluvias o combinadas provenientes de un inmueble.





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

- **TRAMPA DE GRASAS:** O interceptor de grasas es una caja ubicado entre las líneas de desagüe del restaurante y las alcantarillas, que permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen en la red de alcantarillado.







Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA













Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

¡Nos inspira nuestra vocación ambiental y el cuidado de la salud humana!

CERTIFICADO DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUO ESPECIAL: ACEITE DE COCINA USADO (ACU) Y/O GRASA ANIMAL

BIOACEITES DEL CARIBE S.A.S conforme a la ***Resolución 0316 de 2018*** del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y ***Concepto Técnico No.2017.OUT17*** de la CAR-CVS Corporación Autónoma de los Valles del Sinú y del San Jorge, certifica que ha recibido de: **ASADOS MONTERIA** Identificado con **NIT. 78.708.824-6,** ubicado en Montería – Córdoba, la siguiente cantidad de Aceite de Cocina Usado(ACU):

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	29/07/2025	31216	1	4	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de cuatro kilogramos (4kg)

DISPOSICIÓN FINAL. Se garantiza que el residuo recolectado, su tratamiento y aprovechamiento es empleado como materia prima para la producción Biodiésel (que minimiza las emisiones de Dióxido de Carbono CO2), Así evitamos la contaminación del agua, la reventa ilegal para consumo humano y animal y contribuimos a la generación de energía limpia y renovable.

¡Nos complace con Ustedes hacer parte de la construcción de un mundo mejor!

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los veinte y nueve (29) días del mes de julio de 2025

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: [illegible] PERIODO 7 al 11 [illegible] 2025

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO								
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L AGUA+2ML	30 MINUTOS								

Powered by CamScanner

Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Julio PERIODO 14 - 19 - Julio 2019

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L. AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L. AGUA +2 ML	1 MINUTO				✓				Carlos Ortiz
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L. AGUA +2 ML	1 MINUTO				✓				Elizabeth
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L. AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L. AGUA +2 ML	1 MINUTO			X					
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L. AGUA +2 ML	1 MINUTO	X	X	X	O	X	X	X	Leyla Acosta
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L. AGUA +2 ML	1 MINUTO	X	O	O	O	O	X	X	Ajps
8	LACENA	SEMANAL	1 L. AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					Carlos
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L. AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
10	MESAS	PERMANENTE	1 L. AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
11	MESON	PERMANENTE	1 L. AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L. AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					Carlos
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L. AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
14	PAREDES	SEMANAL	1 L. AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					Carlos
15	PARRILLA	DIARIO	1 L. AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos Ortiz
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L. AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos Ortiz
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L. AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos Ortiz
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L. AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos Ortiz
19	PUERTAS	DIARIO	1 L. AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
20	SILLAS	DIARIO	1 L. AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L. AGUA +2ML	1 MINUTO			✓					Carlos
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L. AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	O	O	✓	✓	✓	Leyla Acosta
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L. AGUA +2ML	1 MINUTO			✓					Carlos
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L. AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Ajps
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L. AGUA+2ML	30 MINUTOS				✓				

Powered by CamScanner

Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Julio PERIODO 21 - 25 Jul 2025

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Dalas y Jan
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO				X				Dayana
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO				X				Dayana
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO				X		X		Yesid Benitez
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		X						Andres
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Andres - Carlos
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					Daniela
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Daniela
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Yuleis
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					Carlos
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	X	✓	✓	X	✓	Andres
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓			✓				Miguel
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Daniela Carlos
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Daniela Carlos Andres
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓			✓				Carlos
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Yesid
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO				✓				Yesid
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Carlos
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L AGUA+2ML	30 MINUTOS	✓	✓						Miguel

Powered by CamScanner

Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Julio PERIODO 28-01-23

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			✓					
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			✓					
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO			✓					
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO			✓					
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO				✓				
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L AGUA+2ML	30 MINUTOS				✓	✓			

Powered by CamScanner

Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: [illegible] PERIODO 4 - 8 - [illegible]

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓			✓				
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓		✓			
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
17	PISOS DE D STRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO				✓				
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO			✓					
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								
25	REJILLAS EXTERIOR	MENSUAL	1 L AGUA +2ML	30 MINUTOS								

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES(11-P4-F3)

FECHA	HORA DE INSPECCIÓN	1 TEMPERATURA REGISTRADA Nevera Hielo	2 TEMPERATURA REGISTRADA Nevera proteínas	3 TEMPERATURA REGISTRADA Cava de Refrigeración	OBSERVACIONES
7-7-25	6:15 AM.	-2.1°C	-3,7°C	-2,0°C	
8-7-25	5:40 AM.	-3.2°C	-2,9°C	-3,1°C	
9-7-25	6:30 AM	-0.1°C	-3,8°C	-2.1°C	
10-7-25	5:30 AM.	-0.2°C	-2,3°C	-2,7°C	
11-7-25	6:20 AM.	-0.1°C	-2,9°C	-2.3°C	
14-7-25	5:25 AM	-1,1°C	-4°C	-3,3°C	
15-7-25	5:40 AM	-1,3°C	-4,2°C	-4,1°C	
16 7 25	6:35 AM.	-1,7°C	-8,1°C	-2,3°C	
17-7-25	7:00 AM.	-1,3°C	-2,3°C	-3,1°C	
18-7-25	6:50 AM.	-1.2°C	-4.1°C	-4,1°C	
21-7-25	6:15 AM.	-2,3°C	-4,3°C	-3,1°C	
22-7-25	6:45 AM.	-2,3°C	-3,1°C	-3,1°C	
23-7-25	7:10 AM	-1,1°C	-3,2°C	-4.1°C	
24-7-25	5:30 AM	-1,4°C	-2,7°C	-3,2°C	
25-7-25	5:10 AM.	-1,3°C	-3,9°C	-2,8°C	
28-7-25	6:17: AM	-1,0°C.	-4-1°C	-2,8°C	
29-7-25	6:25 AM.	-1,0°C	-3,2°C	-2,7°C	
30-7-25	7:12: AM	-1,3°C	-3,1°C	-2,6°C	
31-7-25	7:13 AM	-1,3°C	-2,3°C	-2,5°C	
01-8-25	6:10 AM.	-1,1°C	-2,3°C	-2,3°C.	

RESPONSABLE Adnos Alvarez.

Powered by CamScanner

Grupo Empresarial Imcofot Colombia S.A.	**FICHA TÉCNICA** **JABÓN LAVALOZA**	**Fecha de actualización: Marzo de 2021** **Versión: 2** **Página: 1 de 1**

DESCRIPCIÓN:

El jabón líquido lavaloza IMCOFOT es ideal para lavar cualquier tipo de traste de cocina después de su uso rutinario. Gracias a sus detergentes activos retira fácilmente la suciedad y dejando la superficie tratada con un agradable aroma y un excelente brillo.

INSTRUCCIONES DE USO:

Humedezca los platos, vasos u ollas con suficiente agua y luego aplique en esponja previamente húmeda una parte de lavaloza, retire la suciedad mediante movimientos circulares sobre la superficie y enjuague con suficiente agua hasta limpieza total.

CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO:

CARACTERÍSTICAS	PARÁMETRO
COMPOSICIÓN	Tensoactivos Aniónicos, Tensoactivo no iónico, agente desengrasante, agente antibacterial colorante y fragancia.
PH (1%)	7 - 9
APARIENCIA	Líquido traslucido viscoso.
DENSIDAD	1.000 – 1.050
COLOR	Según patrón
OLOR	Según patrón

PRESENTACIONES:

Disponible en presentaciones de 500cc, 3,750cc y 19000cc.

ALMACENAMIENTO:

El producto debe almacenarse en un lugar fresco, libre de humedad protegido de la luz a una temperatura no superior a los 30°C.

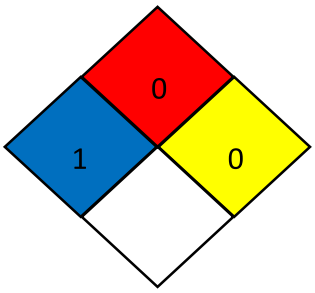
VIDA ÚTIL ESTIMADA:

El producto cuenta con un periodo de vida útil de 12 meses bajo las condiciones de almacenamiento anteriormente descritas.

PRECAUCIONES:

- Para uso en ambientes institucionales.
- Evitar contacto con los ojos.
- Puede causar resequedad en contacto con la piel por largos periodos de tiempo.
- No mezclar con otros productos para no afectar la calidad del producto.
- Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas.
- Almacenar en un lugar fresco y en su envase original.

CLASIFICACIÓN NFPA:



ESCALA

4. Muy Riesgoso

3. Riesgosos

2.Riesgo Moderado

1. Poco Riesgoso

0. Sin Riesgo



ELABORADO POR	APROBADO POR
LAURA LOMBANA TORRES	NOMBRE: MAURICIO MARTINEZ
CARGO: DIRECTORA TÉCNICA	CARGO: GERENTE OPERACIONES

FICHA DE SEGURIDAD

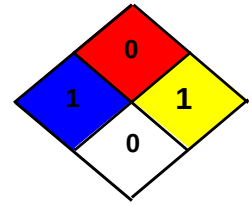
FAB TOTAL

31/07/07	VERSION 0	FICHA #4

1. IMAGEN



2. CLASIFICACIÓN



3. USO DE LA SUSTANCIA

Detergente en polvo usado en lavado general.

4. DESCRIPCION GENERAL:

Fab total es un detergente en polvo de uso multiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, etc.

5. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Preparado a base de:

- Tensioactivos aniónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio.
- Jabon de Sodio
- Silicato de sodio
- Sulfato de sodio anhidro
- Enzimas
- Perfumes

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

Riesgo Principal: Irritante

El producto puede ser toxico a los hombres y al ambiente si no son usados según las recomendaciones
Para el hombre: La formulación contiene ingredientes que pueden causar irritación de los ojos y piel.
Para el medio ambiente: Bajo condiciones normales de uso no presenta daños al medio ambiente.

7. PRIMEROS AUXILIOS (En caso de...)

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.

Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica.

8. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

No aplica.

9. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCEDIOS

Medidas de extinción: Polvo químico seco, rocío de agua.

Equipo de protección personal: Equipo de respiración autónoma y ropa protectora deberá ser usada en caso de combate de fuego químico.

10. TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Transporte: Se realiza desde el almacén de cadena hasta las instalaciones de la oficina este producto debe estar señado para su transporte. Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes hermeticamente cerrados cuando no esten en uso.

Otras: No dejar a al alcance de los niños y de animales domesticos.

11. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Control general: Evite el contacto con los ojos y mantengase fuera del alcance de los niños.

Precausiones especiales: Mantener los elementos de protección personal (EPP) limpios y en condiciones adecuadas de uso, realizandose inspecciones y mantenimiento y/o substitución posibles del equipo dañadoy piezas de vez en cuando.

Medidas de Higiene: Después de manejar el producto se recomienda parar para lavar las manos.

12. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

- **Apariencia:** Polvo.
- Color: Blanco con puntos azules.
- **Densidad :** 0.48 gr/cm^3
- **PH (1% de solución) :** 11.0 máx

13. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

General: Este producto es estable. Polimerización peligrosa no se produce.

Materiales incompatibles: Evite el contacto con ácidos y oxidantes fuertes.

Descomposición peligrosos: Puede producir gases irritantes sobre la descomposición térmica.

14. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

- **General:** Cumple con la norma NTC 985 (norma técnica colombiana para jabones y detergentes sinteticos en polvo).
- **Otros:** Producto biodegradable.

15. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Producto: La inactivación del producto es responsabilidad del fabricante. Los productos expirados se deben enviar al fabricante para la inactivación y a la destinación apropiada según la política de la compañía.

Otras: Someterse a las reglamentaciones locales y nacionales. Consultar las bolsas de residuos o los centros de recogida para un reciclaje. El producto puede verterse al desagüe.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Raúl Avellaneda	Dorany Agredo	Virginia Rozo García
Dir. Administrativo	Coordinadora SGI	Gerente



ALIANZAS Y/O INDUSTRIAS A

	APLICA PARA TODAS LAS REFERENC	
TEXTOS	**MODO DE USO**	Humedezca una esponj restriegue la superficie mugre o grasa presente , de vajillas ,
	COMPOSICIÓN	Carbonatos , agua , ten iónico, glicerina, clorurc conteni
	CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura Evite la exp
	PRECAUCIONES	Manténgase fuera del alca caso de contacto con los o Ingestión tomar abuntan medico. No reutilizar el re uso prolongado c
	CLAIN	Con Gliceri
	LINEA DE ATENCION AL CLIENTE	
	NOTIFICACION SANITARIA	
	LOTE	Ver en el envase . **FABRI** PUREZA S.A. Calle 10 89

	LOTE	PUREZA S.A. - Calle 16 89 Martins Colon

Nota : Omitir las pastillas de chicle en el art



ALTA PUREZA S.A.

CIAS

a o cepillo con la crema lavaloza Agente x , a limpiar con el producto hasta remover la enjuague con agua . Se emplea en el lavado cristaleria , ollas y superficies.

soactivo aniónico, fosfato, tensoactivo no de sodio, silicatos , colorante , fragancia, do de fósforo total <0,5 %.

ambiente , tapado en un lugar fresco y seco . osición directa a la luz del sol.

ance de los niños y mascotas .No ingerir , en jos , lávelos con abundante agua . En caso de te agua , no inducir al vomito y consultar al cipiente para envasar alimentos , en caso de del producto , usar guantes de látex.

na , Amigable con las manos .

Se sugiere los siguientes CLAIN que se encuentran actualmente radicados ; BIODEGRADABLE Y ARRANCA GRASA .

01 8000 521 888

NSOH02704-14CO

CADO POR : ALIANZAS Y/O INDUSTRIAS ALTA a 36 Bogota DC , Colombia . **PARA** : Jeronimo



CODIGOS DE BARRA ACTUALES					CODIGOS DI	
	AROMA	CONTENIDO	NUMERO			AROMA
CODIGOS	LIMON	500	7704269116061		CODIGOS	LIMON
	CHICLE	500	7704269114968			CHICLE
	ALOE VERA	500	7704269114951			ALOE VERA
	TORONJA	500	7704269116054			TORONJA
	LIMON	1000	7704269140526			LIMON
	TORONJA	1000	7704269114876			TORONJA

PUREZA S.A.

E BARRA PROPUESTOS	
CONTENIDO	**NUMERO**
500	7704269116061
500	7704269106246
500	7704269106239
500	7704269116054
1000	/
1000	/

NZAS Y/O INDUSTRIAS ALTA PUREZA S.A.

IMAGEN	COMENTARIO
 	Los artes deben tener la banda amarrila de PROM XXL 1000g Limon -Toronja .

CARACTERISTICAS

Es un blanqueador preparado a base de Hipoclorito de Sodio, cuya función principal es blanquear, desmanchar y desodorizar así como eliminar gérmenes, hongos y bacterias. Remueve las manchas de textiles y de superficies como paredes, áreas de trabajo, pisos, áreas hospitalarias, baños, cocinas, tanques de agua, utensilios de limpieza y elementos plásticos. Elimina el 99.9% de los gérmenes a una concentración de 5.25%.
Sirve también como desinfectante de frutas y verduras. Se usa para lavar y desmanchar la ropa del hogar, en hospitales, hoteles, restaurantes, etc. Su uso continuo evita formación de malos olores en sifones, cañerías, establos, cocheras y galpones, etc.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Aspecto Estado físico líquido (fluido)
Color amarillo claro - verde claro
Olor como: cloro
Umbral olfativo No existen datos disponibles
pH (valor) 12 - 13 (20 °C)
Punto de fusión/punto de congelación -25 °C
Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición 98 °C
Punto de inflamación no determinado
Tasa de evaporación no existen datos disponibles
Inflamabilidad (sólido, gas) no relevantes (fluido)
Límites de explosividad
Límite inferior de explosividad (LIE) esta información no está disponible
Límite superior de explosividad (LSE) esta información no está disponible
Límites de explosividad de nubes de polvo no relevantes
Presión de vapor 23 hPa
Densidad 1,05 – 1,08 g /cm³
Concentración % 3.5 – 6.0
Hidrosolubilidad miscible en cualquier proporción
Coeficiente de reparto n-octanol/agua (log KOW) Esta información no está disponible.
Temperatura de auto-inflamación Las informaciones sobre esta propiedad no están disponibles.
Temperatura de descomposición no existen datos disponibles
Viscosidad dinámica 2,8 mPa s a 20 °C

Cra.2 No.37-32 Tel:4422121 - 4485624 - 4445674
Fax: 6816728 A.A. 4123 Cali, Colombia

INSTRUCCIONES DE USO

Ropa blanca: 350 ml de blanqueador para una lavadora de 20 a 25 libras. Para lavado a mano se recomienda 200 ml blanqueador por cada galón de agua.
Para desmanchar: 250 ml de blanqueador por cada galón de agua.
Para pisos: 200 ml de blanqueador por cada galón de agua, para limpieza general y desinfección de áreas comunes y áreas que no sufran ningún tipo de corrosión.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. Revisar periódicamente los envases para advertir pérdidas y roturas. MANTENER ALEJADO DE SUSTANCIAS ÁCIDAS. Almacenar a temperaturas entre 15°C y 25°C.
Materiales de envasado: Acero recubierto en goma o vulcanizado, polietileno o poliéster.
No recomendado: acero, acero inoxidable, cobre y aleaciones, aluminio y metales sin recubrimiento.
Productos incompatibles: Ácidos (descomposición violenta con liberación de cloro gaseoso), metales y/o sustancias combustibles.

PRECAUCIONES

Manténgase fuera del alcance de los niños y mascotas. **H314 -** Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares graves. **H400 + H410 -** Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. **P260 -** No respirar humos, gases, nieblas, vapores o aerosoles. **P273 -** No dispersar en el medio ambiente. **P280 -** Usar guantes. **P391 -** Recoger los vertidos. **P405 -** Guardar bajo llave.

PRESENTACIONES

Tina x 209 L, Cuñete x 19000 mL, Galón x 3800 mL, ½ Galón x 1900 mL, 1000 y 450 mL

NSOH-000450-01CO

Cra.2 No.37-32 Tel:4422121 - 4485624 - 4445674
Fax: 6816728 A.A. 4123 Cali, Colombia

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
AJAX FABULOSO LAVANDA

1 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA COMPAÑÍA

1.1. **Identificación del Producto:** AJAX FABULOSO LAVANDA

1.2. Uso del Producto: LIMPIAHOGAR GENERAL DE USO DOMÉSTICO

1.3. Identificación de la Compañía:
COLGATE – PALMOLIVE ESPAÑA S.A.
Calle Quintanavides, nº 19, edificio 4, 4ª planta
Tel.: 913 939 600 – fax 913 939 699
E.mail: infoSDS_Spa@colpal.com

1.4. Teléfono de Emergencia: Servicio de Información Toxicológica (Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses).
Teléfono : +35 91 562 04 20
Información en español (24h/365 días). Únicamente con la finalidad de proporcionar respuesta sanitaria en caso de urgencia.

2 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

2.1. Classificación de la mezcla:

De acordo com o Regulamento (EC) No. 1272/2008 [CLP]

Eye Irrit. cat. 2. H319.
El texto de las frases-H se encuentra en la sección 16.

2.2. Elementos de la etiqueta:

Pictogramas de peligro (CLP):



GHS07

Palabras de advertencia: Atención

Indicaciones de peligro: H319 - Provoca irritación ocular grave.

Consejos de prudencia: P101 – Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.

P102 – Mantener fuera del alcance de los niños.

P305 + P351 + P 338 – EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.

P337 + P313 - Si persiste la irritación ocular: Consultar a un médico.

Frases EUH: EUH208 – Contiene methylchloroisotiazolinone, methylisotiazolinone y glutaral. Puede provocar una reaccón alérgica.

2.3. Otros peligros: Ninguno

3 COMPOSICIÓN / INFORMACION SOBRE LOS INGREDIENTES

3.1. Sustancias: Ninguna.

3.2. Mezclas:

Componente	Identificador	%	Classificación de acuerdo al Reg. (EC) 1272/2008 [CLP]
C10-13-Alkyl-Benzenesulfonic acid, sodium salt	(CAS No) 68411-30-3	1 - 5	Acute Tox. 4 (Oral), H302 Skin Irrit. 2, H315 Eye Dam. 1, H318

El texto de las frases H se encuentra en la sección 16.

4 PRIMEROS AUXILIOS

4.1. Descripción de los primeros auxilios:

4.1.1. Primeros auxilios:

Inhalación: No es de esperar que pueda ocurrir.

Contacto con los ojos: Enjuagar intensamente con abundante agua.

Contacto con la piel: Enjuagar con agua.

Ingestión: Beber un vaso de leche o agua. No inducir al vómito. Contactar con el Instituto Nacional de Toxicología.

4.1.2. Consejos: Información no disponible

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados: Información no disponible.

4.3. Indicación de toda atención médica y tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente: Información no disponible.
La información de la composición actualizada del producto ha sido remitida al Servicio de información Toxicológica (Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses). En caso de intoxicación llamar al Servicio de Información Toxicológica: Tfno. (24 horas) 91 562 04 20.

5 MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1. Medios de extinción: Rociado con agua, polvo seco o CO_2 (en función de las circunstancias del fuego y de los elementos que lo rodeen).

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla: Producto no inflamable (solución acuosa conteniendo proporción mayoritaria de agua).

5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios: Medidas protectoras: Se deben usar equipos de respiración autónomos y ropas protectoras cuando se luche contra fuegos químicos.

6 MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia: Se recomienda usar gafas para evitar salpicaduras en los ojos. Equipar al personal de limpieza con protección adecuada.

6.2. Precauciones relativas al medio ambiente: No eliminar por los desagües. En caso de que el producto entrara en desagües o aguas públicas, notificar a las autoridades competentes.

6.3. Métodos y material de contención y de limpieza: No eliminar los grandes derrames hacia los desagües. Empaparlos en material absorbente y pasarlos a un contenedor para su tratamiento por un gestor de residuos autorizado. Eliminar los residuos con grandes cantidades de agua.

6.4. Referencia a otras secciones: Información no disponible.

7 MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1. Precauciones para una manipulación segura: No hay recomendaciones especiales.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades: Mantener por encima de la temperatura de congelación. Mantener en sitio fresco y seco.

7.3. Usos específicos finales: Información no disponible. Seguir las recomendaciones en el etiquetado.

8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

8.1. Controles de la exposición:

Ninguno

8.2. Parámetros de control:

Protección personal: En condiciones normales de uso no se requiere ropa especial ni equipamiento de protección para la piel. En operaciones de procesado y envasado, en las que es posible el contacto con ojos o piel, se recomienda el uso de guantes de goma y gafas de seguridad.

Protección ocular: Evitar el contacto con los ojos.

Protección de la piel: Ninguna en condiciones normales.

Protección respiratoria: Ninguna en condiciones normales.

9 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto : Líquido ligero.

Color: Violeta.

Olor: Perfumado.

Umbral olfativo: Información no disponible.

pH: 6,3

Punto de fusión / punto de congelación: Información no disponible.

Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición: Información no disponible.

Punto de inflamación: Información no disponible.

Tasa de evaporación: Información no disponible.

Inflamabilidad (sólido, gas): Información no disponible.

Límite superior / inferior de inflamabilidad o de explosividad: Información no disponible.

Presión de vapor: Información no disponible.

Densidad de vapor: Información no disponible.

Densidad: 1,04

Solubilidad: Totalmente miscible con agua.

Coeficiente de reparto n-octanol / agua: Información no disponible.

Temperatura de auto-inflamación: Información no disponible.

Temperatura de descomposición: Información no disponible.

Viscosidad: ± 400 cp

Propiedades explosivas: Información no disponible.

Propiedades comburentes: Información no disponible.

10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1. Reactividad: Ninguna en condiciones normales.

10.2. Estabilidad química: No se esperan reacciones peligrosas.

10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas: Ninguna en condiciones normales.

10.4. Condiciones que deben evitarse: Información no disponible.

10.5. Materiales incompatibles: Ninguno en condiciones normales.

10.6. Productos de descomposición peligrosos: Ninguno en condiciones normales.

11 INFORMACION TOXICOLÓGICA

11.1. Información sobre los efectos toxicológicos:

Toxicidad aguda: No clasificado.

LD50 Oral: > 2000 mg/kg de peso de cuerpo (basado en la contribución de los datos de toxicidad de los ingredientes).

Corrosión o irritación cutánea:	No clasificado pH: 8
Lesiones o irritación ocular graves:	No clasificado pH: 8
Sensibilización respiratoria o cutánea:	No clasificado.
Mutagenicidad en células germinales:	No clasificado.
Carcinogenicidad:	No clasificado.
Toxicidad para la reproducción:	No clasificado.

Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición única: No clasificado.

Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición repetida: No clasificado.

Peligro de aspiración: No clasificado.

Potenciales efectos adversos para la salud y síntomas: El producto no ha sido ensayado en su conjunto.

Ingestión: En caso de ingestión de una cantidad pequeña (algunos ml) pueden ocurrir efectos gastro-intestinales pasajeros y molestias; pero no son de esperar efectos perjudiciales agudos.

12 INFORMACIÓN ECOLÓGICA

12.1. Toxicidad: Información no disponible.

12.2. Persistencia y degradabilidad: Los principales ingredientes son fácilmente biodegradable según la norma OECD 301.

12.3. Potencial de bioacumulación: Información no disponible.

12.4. Movilidad en el suelo: Información no disponible.

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB: Información no disponible.

12.6. Otros efectos adversos: Información no disponible.

13 CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos: La eliminación se debe hacer por un especialista en el tratamiento de residuos químicos, de acuerdo con las normativas estatales o autonómicas.

No eliminar por los desagües, ni a cursos o masa de agua ni al suelo.

14 INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

No clasificado como Mercancía Peligrosa para el Transporte según las normas (ADR, RID, UN, IMO, IATA/ICAO).

14.1. Número ONU: No aplicable.

14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas: No aplicable.

14.3. Clase(s) de peligro para el transporte: No aplicable.

14.4. Grupo de embalaje: No aplicable.

14.5. Peligros para el medio ambiente: No aplicable.

14.6. Precauciones particulares para los usuarios: No aplicable.

14.7. Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio Marpol 73/78 y del Código IBC: No aplicable.

15 INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la mezcla.

No contiene sustancias sujetas a restricción por el Anexo XVII del Reglamento REACH.
No contiene sustancias candidatas de REACH.
Este producto cumple con el Reglamento (CE) 648/2004 relativo a detergentes.

15.2. Evaluación de la seguridad química.
Información no disponible.

16 OTRAS INFORMACIONES

- Esta ficha de seguridad complementa las indicaciones presentes en el embalaje. Deben seguirse las instrucciones y precauciones de uso y los avisos indicados en el etiquetado.
- Esta ficha está basada en los mejores conocimientos que Colgate-Palmolive tiene en el día de la fecha de su revisión, y está dada de buena fe, sin que ello implique ningún tipo de garantía ni contrato. Colgate-Palmolive declina toda responsabilidad por las pérdidas o daños derivados de un uso del producto distinto de aquél para el que está indicado en el etiquetado del envase.
- Dado que las condiciones de uso y manipulación están fuera del control de Colgate-Palmolive, la Compañía declina cualquier responsabilidad por pérdidas o daños cuando el producto se use para fines que no sean los propios.
- La información contenida en esta hoja de seguridad, no constituye ningún tipo de contrato comercial ni compromiso.

Texto de las frases R-, H- e EUH:

Eye Irrit. 2	Lesiones oculares graves/irritación ocular, Cat. 2
H319	Provoca irritación ocular grave.
R22	Nocivo por ingestión.
R38	Irrita la piel.
R41	Riesgo de lesiones oculares graves.
Xi	Irritante
Xn	Nocivo

	LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD
	FICHA TECNICA

Nombre comercial	**JABON EN CREMA PRIMS**
Notificación sanitaria	**NSOC29308-19EC**
Composición	Sodium laureth sulfate; Cocamidopropyl Betaine; Cocamide DEA; Cocamine Oxide; Glycerol; Paraffinum Liquidum, Cetearyl Alcohol, Petrolatum, steareth-20/steareth-10, Oleyl alcohol, Lanolin, Lanolin Alcohol; PEG-150 Distearate; Glycol stearate; Allantoin; Disodium EDTA; Phenoxyethanol, Chlorphenesin, Ethyl Lauroyl Arginate; Fragrance; Citric Acid; Alcohol; Aqua.
Características	Su cremosa fórmula contiene limpiadores suaves que cuidan la barrera natural de la piel, y por eso es delicada y suave sobre la piel.
Especificaciones	Aspecto semisólido , olor característico a su fragancia, color blanco con pH 4,5 – 5,5
Indicaciones y uso	**Lavado de manos:** Aplica 3 ml de Jabón Líquido en Crema Prims sobre las manos mojadas. Frota suavemente, enjuaga y seca. **Para el baño corporal de bebes, niños y adultos:** Vierte de 5 ml a 10 ml de Jabón Líquido en Crema Prims puede ser usado directamente o mediante baños de esponja, frote, enjuague con abundante agua y seque.
Contraindicaciones y advertencias:	Evite el contacto con los ojos. Mantenga el producto bien cerrado en un lugar fresco y alejado de los rayos del sol.
Condiciones de almacenamiento:	Almacene los recipientes a una temperatura menor a 30°C.
Fecha de vencimiento	2 años desde la fecha de elaboración
Material de envase	Envase de polietileno tereftalato transparente con dosificador Envase de polipropileno de alta densidad de soplado con tapa de polipropileno de inyección
Presentaciones	70 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml, Galón

REALIZADO POR:	QF PATRICIA GUACHAMÍN	
APROBADO POR:	QF GISELA JIMÉNEZ	
FECHA:	2019-03-20	



Para llevar una vida saludable, es clave enfocarse en una alimentación balanceada, realizar actividad física regularmente, asegurar un buen descanso y gestionar el estrés. Además, es importante mantener una buena higiene personal, cuidar la salud mental y evitar hábitos perjudiciales como el tabaco y el consumo excesivo de alcohol.

Alimentación:

- **Comer alimentos frescos y naturales:** Prioriza frutas, verduras, granos enteros y proteínas magras, reduciendo el consumo de alimentos ultra procesados, grasas saturadas y azúcares añadidos.
- **Hidratación:** Bebe suficiente agua a lo largo del día.
- **Control del tamaño de las porciones:** Presta atención a las cantidades que consumes para evitar excesos.
- **Come proteína de diversas fuentes:** Inclúyela en cada comida, tanto de origen vegetal como animal.

Actividad física:

- **Realiza ejercicio regularmente:**

  Dedica tiempo a actividades que disfrutes, como caminar, correr, nadar o bailar.

- **Busca formas de mantenerte activo:**
  Camina en lugar de usar el coche, sube escaleras en lugar de usar el ascensor, o realiza ejercicios en casa si no puedes ir al gimnasio.

Descanso:

- **Duerme lo suficiente:** Intenta dormir entre 7 y 8 horas diarias para permitir que tu cuerpo y mente se recuperen.

Salud mental:

- **Gestiona el estrés:**

  Encuentra técnicas de relajación que te ayuden a reducirlo, como la meditación o el yoga.

- **Cuida tu salud mental:**
  Busca ayuda profesional si sientes que necesitas apoyo para manejar tus emociones o problemas.

Otros hábitos:

- **Evita el tabaco y el alcohol en exceso:** Estos hábitos pueden tener efectos negativos en tu salud.
- **Mantén una buena higiene personal:** Incluyendo la higiene bucal.
- **Visita regularmente al médico:** Realiza chequeos preventivos para detectar cualquier problema a tiempo




Formula para llevar una vida sana
VS
Vida Sana
EF
Ejercicio
físico
AS
Alimentación
Saludable
Db
Descansar
bien

Asados Monteria

5 HÁBITOS SALUDABLES



COME SANO

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit, libero fusce aliquam dui blandit congue, sapien eget diam pretium parturient purus.

MEDITA

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit, libero fusce aliquam dui blandit congue, sapien eget diam pretium parturient purus.





EJERCÍTATE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit, libero fusce aliquam dui blandit congue, sapien eget diam pretium parturient purus.

HIDRÁTATE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit, libero fusce aliquam dui blandit congue, sapien eget diam pretium parturient purus.



QUIÉRETE

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit, libero fusce aliquam dui blandit congue, sapien eget diam pretium parturient purus.



más info en www.unsitiogenial.es



CONTROL PERDIDA DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

- Planificar un menú semanal de acuerdo a la cantidad de personas que van a recibir el servicio.
- Hacer lista y compras de los productos necesarios incluidos en el menú de la semana
- Almacenar adecuadamente los alimentos
- Diferenciar entre la fecha de vencimiento y de consumo
- Congelar correctamente los alimentos
- Calcular adecuadamente las cantidades de comidas en cada servicio.
- Almacenar los alimentos más viejos delante de los nuevos
- Aprovechar los alimentos restantes en otra comida.

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

- Haga uso de los alimentos desperdiciados
- Empiece por lo pequeño, las cosas pequeñas tienden a desperdiciarse mas
- Comprender el etiquetado de los alimentos
- Compre solo lo que necesita o vaya a utilizarse en el menú semanal
- Otra y no menos importante estrategia que se debe utilizar para reducir el desperdicio de alimentos es al monitorear y administrar el uso y los pedidos de alimentos.



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CERTIFICADO DE DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS APROVECHABLES

Fundación por el Desarrollo e Integralidad de los Colombianos
NIT: 900.882.697-1
Código CIIU: 3830
Especificación: Esta clase incluye el procesamiento de desechos metálicos y no metálicos, chatarra y otros artículos para convertirlos en materias primas secundarias, por lo general mediante procesos de transformación mecánicos o químicos.
Dirección: Manzana 34, Lote 7, Villa Cielo, Sector Villa Los Alpes, Montería
Teléfono: 3012963729
Correo electrónico: gissellasaudithdiazsuarez@gmail.com

En cumplimiento de la regulación ambiental vigente, en particular la **Resolución 2184 de 2019**, el **Decreto 1077 de 2015** y el **Decreto 2395 de 2000**, que establecen los lineamientos para la recuperación, reciclaje y disposición final de residuos aprovechables, **la Fundación por el Desarrollo e Integralidad de los Colombianos** certifica que ha recibido **25 kilogramos de cartón** en calidad de donación por parte de Asados Montería – CASINO CABP ciudad de **Montería**, identificada con **NIT 78708824-6**.

Este material fue entregado con el propósito de apoyar procesos de beneficio social y ambiental dirigidos a comunidades vulnerables del barrio Villa Cielo, en la ciudad de Montería. La Fundación se compromete a realizar la **disposición final responsable del material**, garantizando el cumplimiento de las normativas ambientales y contribuyendo al aprovechamiento de recursos, la economía circular y la sostenibilidad ambiental.

Este esfuerzo conjunto refleja el compromiso de ambas entidades con la **protección del medio ambiente** y el **bienestar social**, promoviendo la educación ambiental, la cultura del reciclaje y el desarrollo sostenible.

Expedido en Montería, a los 21 días del mes de Julio de 2025.

Firma:



_____

Nombre: Gissella Saudith Díaz Suárez
C.C No. 1.067.923.070 de Montería
Cargo: Representante Legal
Fundación por el Desarrollo e Integralidad de los Colombianos

Material Recibido

El material recibido, de acuerdo con el cumplimiento de las acciones establecidas en el Plan de Gestión Ambiental y los controles definidos para los riesgos ambientales, consiste en residuos aprovechables o reciclables generados en la Oficina de Asados Montería – CASINO CABP; estos residuos han sido entregados a nuestra entidad de la siguiente manera:

Tipo de material	Cantidad Recibida
Cartón	25kg





El 16 de junio de 2021 el Ministerio de Salud y Protección Social publicó la Resolución 810, por la cual se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos envasados para el consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional



"reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Montería, como proveedor de alimentación utiliza productos que, con marca según la norma emitida por el ministerio de salud, y que partir de la vigencia de dicha norma sus productos de consumo al ser seleccionados para las distintas preparaciones que se usan en los alimentación de todo el personal que consume nuestros alimentos, se debe tener en cuenta el ROTULADO Y ETIQUETADO.





Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria









Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

PERMISOS MENOR RIESGO – NOTIFICACIONES SANITARIAS DE LOS ALIMENTOS RIESGO MEDIO Y ALTO RIESGO REGISTROS SANITARIOS

MES DE julio 2025

ALIMENTOS	MARCAS	RIESGOS	AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
CAFÉ	CORDOBA	MENOR RIESGO	NSA-002633-2017
HARINA DE TRIGO	CONDOR	RIESGO ALTO	RSIAK14M01194
AZUCAR	RIOPAILA	MENOR RIESGO	NSA-0008606-2020
PASTA TORNILLO	COMARRICO	RIEGO MEDIO	PSA-001532-2018
AZÚCAR	LA CABAÑA	MENOR RIESGO	NSA-0011396-2021
SALSA TOMATE	POMPEYA	RIESGO ALTO	RSIAA17M14393
LENTEJA	EUROMAX	MENOR RIESGO	NSA- 005425-2018
HARINA MAIZ BLANCO	PAN	RIESGO MEDIO	PSA-0001901-2019
SAL	YODISAL	RIESGO ALTO	RSA-0010078-2020
SALSA PARA CARNE	BARY	RIESGO ALTO	RSA-0009926-2020
GALLETA SALTIN	SALTIN NOEL	MENOR RIESGO	NSA-002253-2016
DON SABOR	DIMERSA	MENOR RIESGO	NSA-0008738-2020
PASTAS	COMARRICO	RIEGO MEDIO	PSA-001532-2018
ACEITE	SONELO ACEITE VEGETAL	RIESGO MEDIO	PSA-0003174-2021
LECHE	LECHE SEMIDESCREMADA LACUESTA	RIESGO MEDIO	RSAA02I66715
PASTAS CONCHAS	PASTAS LA CORDOBE SAL	RIESGO ALTO	RSAC20I114

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20123847	Nombre producto	**CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO**				
Registro Sanitario	NSA-002633-2017	Vencimiento	2027/04/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	CAFÉ CÓRDOBA						

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
20g,50g,125g,250g,500g y 2500g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TOSTADORA DE CAFE CORDOBA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CARRERA 14 Nº 50-05	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	79609	Nombre producto	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**				
Registro Sanitario	RSIAK14M01194	Vencimiento	2024/11/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	CANDOR, LOLITA, QUICKSY, LA OZ , FRESCAMPO, DOÑA HARINA, MEDALLA DE ORO., DON GIRALDO						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 GRAMOS
5 Kg, 10 Kg, 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg, 500 Kg
1000g
rango de peso desde 500 g hasta 50kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A.S	Carrera 43 N° 3 - 65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A. - PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	BOSQUE AVENIDA PEDRO VELEZ NO 20-65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A TRES CASTILLO S.A	Carrera 43 No. 3-65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A. TRES CASTILLOS S.A. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	Bosque Avenida Pedro No. 20- 65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179904	Nombre producto	**AZUCAR CRUDO, (AZUCAR CRUDA), AZUCAR MORENA, (AZUCAR MORENO), AZUCAR BLANCO DIRECTO, (AZUCAR BLANCA DIRECTA) AZUCAR REFINADO (AZUCAR REFINADA), AZUCAR BLANCO ESPECIAL (AZUCAR BLANCA ESPECIAL), AZUCAR BLANCO (AZUCAR BLANCA), AZUCAR MICROPULVERIZADA (AZUCAR MICROPULVERIZADO), AZUCAR RUBIA, AZUCAR PULVERIZADA (AZUCAR PULVERIZADO), AZUCAR SUPREMA. NOMBRE FANTASÍA: BROWN CANE AZÚCAR, REFINED SUGAR, WHITE SUGAR**				
Registro Sanitario	NSA-0008606-2020	Vencimiento	2030/05/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,9000874144						
Marcas	RIOPAILA CASTILLA, RIOPAILA SUPREMA, RIOPAILA, CASTILLA, RIOMIX, ÉXITO, FRUCAMPO, GASTRONORM, FAVIRIA, ASEOLIN, COOSIO, CAMPOSANTO METROPOLITANO, CARREFOUR,, CARULLA, CASA IMPIA, JUAN VALDEZ, LA 14, LA ERMITA, OLIVOS, MERKAWEB, O, OLIMPICA, MCDONALD'S, OFIXPRES, SERVIFACIL, SODEXHO, 1(ENCERRADO EN UN CIRCULO - MARCA CARREFOUR), NACIONAL DE CHOCOLATES, ALCA, ALKOSTO, AVIANCA, BPI INTERNATIONAL, CAFAM, COLSUBSIDIO, EKONO, EULEN, SUPERCOFFEE., ANDRÉS CARNE DE RES, BLANQUITA, MORENAZA, ANDRESÒ, MÁXIMA., STAR WHITE, B&M, DEMERA GOLD, STARBUCKS Y LESAFFRE; DEMERO						

Datos de Interes

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1400 Kg, 1300 Kg, 1250 kg, 1075 Kg, 1000 Kg, 600 Kg, 500 Kg, 200 Kg, 50 Kg, 37.5 Kg, 35 Kg, 30 Kg, 27.5 Kg, 25 Kg, 22.7 kg, 12.5 Kg, 12 Kg, 11.35 Kg, 10 Kg,
9.75 Kg, 5.5 Kg, 5 Kg, 4 Kg, 3 kg, 2.75 Kg, 2.5 Kg, 2 Kg, 1.5 kg, 1 Kg, 0.5 Kg, 0.454 Kg, 3000 g, 1500g, 975g, 500g, 454g, 250g, 5g, 2.5g, 1 libra(500g), 1 libra americana(454g), 1 lb americana(454g), 50lb (25000g), 50 libras(25000g),
50 libras americanas(22700g),
Kg : Desde 0.454 hasta 1400. G: Desde 1 hasta 3000. Lb: Desde 1 hasta 50. Libra americana: Desde 1 hasta 50 libras

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RIOPIALA CASTILLA S.A.	PLANTA RIOPAILA KM. 1 VIA LA PAILA - ZARSAL-VALLE - COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karlmutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	PLANTA CASTILLA. DOMICILIO Km. 30 VIA CALI - FLORIDA -PRADERA- VALLE / COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	carrera 1 # 24-56	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RIOPAILA CASTILLA S.A.	CARRERA 1 No. 24 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**				
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						

Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTAS COMARRICO SAS - PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20079964	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI, MACARRÓN LARGO, TALLARÍN. PASTA MEDIA: FIDEOS, CONCHAS. PASTA CORTA: CARACOL, CORBATAS, MACARRÓN GRUESO, MACARRÓN CORTO, TORNILLOS, ARROCITOS DE PASTA**				
Registro Sanitario	RSAC20I114	Vencimiento	2024/10/10	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	PASTAS LA CORDOBESA						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90,120,125,250,500,1000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20210624	Nombre producto	**ACEITE VEGETAL VARIEDADES: ACEITE VEGETAL DE OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE OLEINA DE PALMA Y SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE SOYA Y OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE CANOLA, ACEITE VEGETAL DE OLIVA, ACEITE VEGETAL DE GIRASOL**				
Registro Sanitario	PSA-0003174-2021	Vencimiento	2028/10/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9003241763						
Marcas	FRITA FRITA, SOLCARIBE, TEQUENDAMA , CARIMAR, DAD, FRESH PRESS, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, SONELO , MÁXIMA TE CONVIENE, CUISINE & CO,L ILA, SELECTO,CONSERVAS DE ANDALUCIA, ARO, VILLA OLIVERA, DELI, ORO SUR, NAOLI, OLIOHIT,KARI, FRESCAMPO, SABROSONI, PALMACOSTA, TROPIACEITE, ÉXITO, SURTIMAX, SUPERINTER , IMATÁ.						

Datos de Interes

Tratamiento	FILTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bidon de 20 Litros, Botellas de 250, 500, 900, 1000, 2000,2500, 2700, 2800, 3000 y 5000 Cm3

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	CI TEQUENDAMA SAS	CRA 1C #22-58. P. P. REFINERIA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	
FABRICANTE	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149761	Nombre producto	**ARROZ BLANCO. ARROZ CARGO O INTEGRAL. ARROZ PARBOLIZADO. ARROZ AROMATICO (BASMATI, JAZMIN)**				
Registro Sanitario	NSA-005425-2018	Vencimiento	2028/09/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8901068144						
Marcas	TAILANDES. SABROSON. MIARROZ. SUPERSPECIAL. EXCELSO, MEDALLA DE ORO. O ROJO. O AZUL. DOÑA ROSA. MARY, ARROZ BLANCO OLIMPICA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g- 454g - 500g- 1 Kg - 3 Kg- 5 Kg- 10 Kg- 12.5K - 23Kg- 25 Kg- 45Kg - 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	KM 11 VIA AGUAZUL YOPAL VEREDA GUAFILLA - LA GUAFILLA	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19942056	Nombre producto	**LEGUMINOSAS SECAS Y TOSTADAS LISTAS PARA EL CONSUMO VARIEDADES: 1. FRIJOL. 2. GARBANZO. 3. HABA. 4. SOYA. 5. LENTEJAS. 6. ARVEJAS. 7. POROTOS. 8. HABICHUELAS.**				
Registro Sanitario	RSAA08I15603	Vencimiento	2024/01/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,39971						
Marcas	VIDASOY, GULACHOS, FUNAT, CREPES Y WAFLES, EUROMAX						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
50, 100, 500, 1000 gr
Bolsa por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 g
Envase por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 gr

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RICOTTON, ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CRA. 50 Nº 52A-26	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CALLE 42 Nº 81A 63	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	cidasoy@une.net.co

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20214180	Nombre producto	**AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZÚCAR BLANCO, AZÚCAR CRUDO, AZUCAR ORGANICO, AZUCAR REFINADO.**				
Registro Sanitario	NSA-0011396-2021	Vencimiento	2031/10/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8915011334						
Marcas	LA CABAÑA, INGENIO LA CABAÑA, MYC, ARO, LA ECONOMICA., M&C						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 5g. 1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 22,68 kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	10406	Nombre producto	**SALSA PARA RESTAURANTES Y/O SALSA CON TOMATE, SALSA MARINERA.**				
Registro Sanitario	RSIAA17M14393	Vencimiento	2023/12/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							

Marcas	BARY, EL FORTÍN, CARULLA, MESSINA, VALLARTA, SUPER INTER, EKONO, VIVERO, JUANITA, LA CALI, RICODELI, LAS LAJAS, ÉXITO, LEADER PRICE,PARA AHORRAR, LA ECONÓMICA,, MARCA BLANCA, LETRA "S", ATRAVESADA POR UNA FLECHA, POMPEYA, TORRE BLANCA,, MERCAMIO, EL MAS BARATO, SUPERMEGA, DEL TROPICO, NUTRIUM.

Datos de Interes

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase en vidrio y/o PET: 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290, 300 g
310, 320, 330, 340, 350, 360, 370, 380, 390, 400, 410, 420, 430, 440, 450, 460, 470, 480, 490, 500, 510, 520, 530, 540, 550 g
560, 570, 580, 590, 600, 1000, 1100, 1120, 1150, 3800, 3400, 4100, 4170, 4200, 4230, 4300, 4400, 4500 g
Envase DoyPack: 90, 100, 180, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400 g
Bolsa flexible (PET-PEBD): 8, 10, 50, 90, 100, 200, 400, 500, 1000, 1100, 1200, 1250, 4000, 4500, 5000, 5500 g
Cuñete plastico: 15, 20, 21, 22, 25 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	CENTRO LOGISTICO TESORITO BODEGA 12 Y 13 KM 14 VIA LA MAGDALENA, MANIZALES (CALDAS)	COLOMBIA	CALDAS	MANIZALES	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47	COLOMBIA	ANTIOQUIA	COPACABANA	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

[Imprimir << Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092032	Nombre producto	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.**				
Registro Sanitario	RSAA02I66715	Vencimiento	2025/05/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						
Marcas	COLANTA®, MONTEFRÍO®, FUNCIONA®, DIGESTY®., LEADER PRICE, ÉXITO, CARULLA, DE LA CUESTA, EURO MAX, DISCOLACTEOS, PROLINCO, GOTA BLANCA, COOLESAR, SLIGHT®, LATTI, MAXI 7						

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
(1500, 1400, 1300, 1200, 1150, 1100, 1050, 1000, 950, 900, 800, 700, 600, 500, 220, 200, 150, 100) ml.
Paquete 900 ml x 6 unidades, paquete 950 ml x 6 unidades, paquete 1000 ml x 6 unidades y 1000 ml x 2 paquetes x 6 unidades,
paquete 1100 ml x 6 unidades, paquete 1050 ml x 6 unidades, paquete 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades.
1500 ml, 1400 ml, 1300 ml, 1200 ml, 1150 ml, 1100 ml, 1050 ml, 1000 ml, 950 ml, 900 ml, 800 ml, 700 ml, 600 ml, 500 ml, 250 ml, 220 ml, 200 ml, 150 ml y 125 ml;
Paquete: 900 ml x 6 unidades, 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades; Caja corrugada: 200 ml x 24 und, 200 ml x 60 und, 500 ml x 24 und, 900 ml x 12 und, 900 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 12 und, 1050 ml x 12 und, 1050 x 2 paquetes x 6 und, 1100
ml x 12 und, 110º ml x 2 paquetes x 6 und, 1300 ml x 10 und, 1300 ml x 12 und, 1300 ml x 2 paquetes x 5 und y 1300 ml x 2 paquetes x 6 und. Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5l en incrementos de 1 ml; Multiempaques: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible y/o caja de cartón corrugado), puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
1100 ml x 2 paquetes x 6 und,
six pack (6 unidades de 1100 ml c/u),

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA. COLANTA.	CARRERA 9 NO 11-02.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA PROCESADORA VALLEDUPAR	CALLE 44 # 21 - 140	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA -	Carrera 9 No. 11 - 02	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	

	COLANTA					
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / LACTEOS EL ZARZAL	Carrera 65 # 74 - 75 Loc 142	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / QUESERA EL ZARZAL	Llano de ovejas zona rural	COLOMBIA	ANTIOQUIA	BELLO	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - PLANETA RICA	Carrera 7 CARRETERA TRONCAL VIA MEDELLIN # 3 47	COLOMBIA	CORDOBA	PLANETA RICA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180441	Nombre producto	**SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO**				
Registro Sanitario	RSA-0010078-2020	Vencimiento	2025/06/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8390002611						
Marcas	D, YODISAL, ANGIE, FAMISAL						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
SACOS DESDE 20 KILOS HASTA 50 KILOS, BOLSAS DESDE 5 GRAMOS HASTA 2000 GRAMOS, SALEROS DESDE 100 GRAMOS HASTA 500 GRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	

[Imprimir << Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179585	Nombre producto	**SALSA PARA CARNES VARIEDADES: SALSA BBQ, SALSA BBQ LÍNEA ECONÓMICA, SALSA BBQ HOT,SALSA PARA CARNES, SALSA BBQ DULCE O SALSA HONEY BBQ**				
Registro Sanitario	RSA-0009926-2020	Vencimiento	2025/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EL FORTÍN, CARULLA, ÉXITO, EKONO, MESINA, VALLARTA, SUPER INTER, TORRE BLANCA, LACALI, ABURRÁ, COLSUBSIDIO, COORATIENDAS, SUPERMEGA, COMFANDI, SUPERORIENTE, CARREFOUR, LAS LAJAS, RICO DELI, SUPER PRECIO, LA ECONÓMICA, PARA AHORRAR, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, DEL PERRERO, FRESCAMPO., NUTRIUM						

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 8 hasta 6000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47 COPACABANA (ANTIOQUIA) / COLOMBIA.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20120160	Nombre producto	**GALLETAS (CRACKERS), GALLETAS (CRACKERS TRITURADAS), GALLETAS (CRACKERS SURTIDAS), GALLETAS (SALADAS SURTIDAS) GALLETAS FIT, NOMBRE DE FANTASÍA:ALKOSTO, DUX CIRCULAR, DUX RECTANGULAR, QUESO PIMIENTA OCTOGONAL, PANITOS.**				
Registro Sanitario	NSA-002253-2016	Vencimiento	2026/12/27	Modalidad	FABRICAR, EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8110149949						
Marcas	SALTIN NOEL, NOEL, DUX, SUN VALLEY, LA RIOJA., DUCALES, POZUELO, FAMILIA POZUELO						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 10 g a 1500 g. 15 Kg, 20 Kg, y 25 Kg, de 5 Kg a 50 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	Calle 2 No. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	Carrera 52 No. 2 - 38.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	CALLE 2 NRO. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	SOLUCIONES LOGISTICAS Y EMPAQUES S.A.S. LOGYPACK S.A.S.	CALLE 2 No. 50 - 475.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com

[Imprimir << Atras]

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

KEVIN AMITH MARTINEZ MARTINEZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.073.817.535

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN SALUD PUBLICA

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Mosquera. a los cinco (5) días del mes de junio de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por



NELSON OCTAVIO GÓMEZ BOTERO
Subdirector
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
REGIONAL CUNDINAMARCA

89321743 - 05/06/2024
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9512002724963CC6879809C.

Acta: 2025-1675

ALCALDÍA DE MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

CERTIFICA QUE:
FUMIMAR SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO

*****FAVORABLE*****
VIGENCIA 2025

El establecimiento comercial denominado **FUMIMAR SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS** , ubicado en la **CALLE 22E 7W - 63 URB VILLA REAL**, de esta ciudad, y cuyo representante legal y/o propietario es: **SILVIO SEGUNDO SEÑA TAMARA** identificado con CC No. **6879809** es calificado como: **FAVORABLE** establecidas en la Ley 9 de 1979, para su funcionamiento.

Este certificado se expide a solicitud del interesado el día **16 de abril del 2025 21:42:31** en cumplimiento a las condiciones sanitarias que regula a los establecimientos comerciales abiertos al público.

LORENA PORTILLO JIMENEZ
Secretaria de Salud

Consecutivo 1675

Alcaldía de MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

FUMIMAR

SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S

Resolución No. 019 Del 25 de Julio 2023

CERTIFICA

ASADOS MONTERIA

SEDE EL PORVENIR

Cumpliendo con la normatividad vigente se han efectuado los tratamientos de:

DESINSECTACIÓN [X] DESRATIZACIÓN [X] DESINFECCIÓN [ ]

SERVICIO PRESTADO ENKM 47 CORREGIMIENTO SANTA ISABEL VIA TIERRALTA CORDOBA

CERTIFICADO 30052025-1 FECHA DE EXPEDICIÓN: 30/05/2025 - VENCE 30/06/2025

FUMIMAR, la empresa de control de plagas, certifica que el tratamiento de fumigación aplicada cumple completamente con las pautas de seguridad detalladas en el manual de seguridad previamente revisado por nuestro personal competente en la materia. El procedimiento utilizó exclusivamente productos respaldados y regulados oficialmente por las autoridades locales. (SIPERTRIN Y HAMELIN CEBO) Por lo tanto, por medio de la presente informamos que el proceso de control de plagas ha sido completado exitosamente.

EL PRESENTE CUENTA CON UNA PROTECCION SEGURA EN SU SERVICIO DE FUMIGACION, POR UN PERIODO DE (1) MES.

PARA DUDAS Y ACLARACIONES, EMERGENCIAS, ASISTENCIA O ATENCIÓN INMEDIATA FAVOR COMUNICARSE A: **(311) 681-5679 - (301) 201-4046**

SILVIO SEÑA TAMARA
Representante Legal

kevin Martinez Martinez
Tecnico

Fotos fumigación mes de mayo2025









Fotos fumigación mes de mayo2025





FUMIGACIONES CASERAS MARINAS E INDUSTRIALES

FUMIMAR

SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S

PROTOCOLO PARA PRESTAR SERVICIO DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS

MONTERÍA – CÓRDOBA

2025

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO GENERAL 4
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
4. ALCANCE 4
5. DEFINICIONES 5
6. DESARROLLO 6
6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD 8
6.2 PROTOCOLO EN CASO DE INTOXICACIÓN 9
6.3 PROTOCOLO EN CASO DE DERRAME DE SUSTANCIAS QUÍMICAS 9
7. SEGUIMIENTO Y CONTROL 9

1. INTRODUCCIÓN

La presencia de plagas y vectores en instalaciones de salud representa un riesgo significativo para la salud pública, ya que pueden ser portadores de diversas enfermedades infecciosas que afectan tanto a los pacientes como al personal sanitario. La proliferación de insectos, roedores y murciélagos en entornos hospitalarios puede comprometer la higiene, la seguridad y el adecuado funcionamiento de los servicios de salud.

El control de plagas en instituciones de salud es una medida preventiva esencial para minimizar los riesgos de infecciones nosocomiales y garantizar ambientes limpios y seguros. Para ello, es necesario implementar procedimientos de fumigación, desratización y control de murciélagos que sean efectivos, seguros y cumplan con la regulación vigente en Colombia.

En este contexto, el presente protocolo establece las pautas y lineamientos para la aplicación de estas medidas en la Unidad Prestadora de Salud Córdoba y en los ESPRI ubicados en los municipios de Lorica y Sahagún. Se detallan las metodologías a emplear, los criterios de seguridad para la aplicación de productos químicos y biológicos, y las medidas de seguimiento para garantizar la eficacia del control de plagas. Además, se establecen acciones complementarias para la prevención de futuras infestaciones y se proporciona un marco de referencia para la capacitación del personal en prácticas de higiene y control sanitario.

Este protocolo se desarrolla conforme a la normatividad colombiana vigente en salud pública y control de plagas, garantizando la seguridad de la comunidad y la preservación del medio ambiente.

2. OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos técnicos, operativos y de bioseguridad para la ejecución de servicios de fumigación, desratización y control de vectores, con el fin de prevenir y controlar la proliferación de plagas que representen riesgos para la salud pública, el ambiente y la infraestructura, garantizando la eficacia del servicio, la seguridad del personal operativo y la satisfacción del cliente, conforme a la normatividad vigente en Colombia.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las zonas críticas dentro de las instalaciones que requieren intervención.
- Aplicar metodologías de control adecuadas para cada tipo de plaga o vector.
- Cumplir con la normatividad ambiental y de salud pública vigente en Colombia, de tal forma que se minimice el impacto ambiental de los productos utilizados en la fumigación y desratización.

4. ALCANCE

Este protocolo aplica a todas las actividades de inspección, diagnóstico, planeación, ejecución, seguimiento y cierre de servicios de fumigación realizados por el personal operativo de FUMIMAR, en instalaciones residenciales, comerciales, industriales e institucionales. Incluye el manejo adecuado de insumos, uso de equipos de protección personal (EPP), atención de incidentes, diligenciamiento de registros, comunicación con el cliente, y cumplimiento de las normativas legales aplicables como el Decreto 1843 de 1991, la Resolución 0775 de 2021, y demás disposiciones relacionadas con el manejo de plaguicidas y bioseguridad.

5. DEFINICIONES

- **Control Biológico:** Utilización de sustancias u organismos naturales, tales como bacterias, virus, feromonas, hongoso depredadores naturales, para el control y gestión de plagas.
- **Control físico:** Gestión de plagas utilizando la temperatura, el sonido, electricidad, el movimiento del aire o la humedad, así como mediante métodos mecánicos como trampas, vallas o barreras.
- **Control químico:** Utilización de sustancias activas para eliminar, repeler o inhibir el desarrollo de plagas.
- **Desinfección:** Conjunto de actividades que tienen por objeto la destrucción o reducción de los microorganismos presentes en el ambiente, superficies u objetos hasta reducir la tasa microbiana por debajo de los umbrales de tolerancia preestablecidos.
- **Desinsectación:** Técnicas y procedimientos para prevenir, detectar insectos.
- **Desratización:** Procedimientos o técnicas destinadas a la detección y control de roedores.
- **Equipo aplicación:** Cualquier máquina destinada a la aplicación de productos fitosanitarios, incluidos los elementos y dispositivos que sean fundamentales para su correcto funcionamiento.
- **Plaga:** Presencia de un organismo que, en un nivel poblacional determinado, causa daños al hombre o sus bienes.
- **Plaguicida:** Cualquier tipo de sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga. Lista de plaguicidas >>
- **Plan de control de plagas:** Definir estrategias a seguir en la gestión de la plaga a combatir una vez conocidos todos los factores que determinan la aparición, proliferación y diseminación de plagas.
- **Plazo de seguridad:** Período de tiempo que debe transcurrir desde la aplicación de un plaguicida a vegetales, animales o sus productos hasta la recolección a aprovechamiento de estos o, en su caso, hasta la entrada en las áreas o recintos cerrados.
- **Residuos:** Una o varias sustancias que se encuentren en o sobre vegetales o productos vegetales, productos animales comestibles, el agua potable u otros lugares del medio ambiente y que sean resultados de la utilización de un producto fitosanitario, incluidos sus metabolitos y los productos resultantes de su descomposición o reacción.

6. DESARROLLO

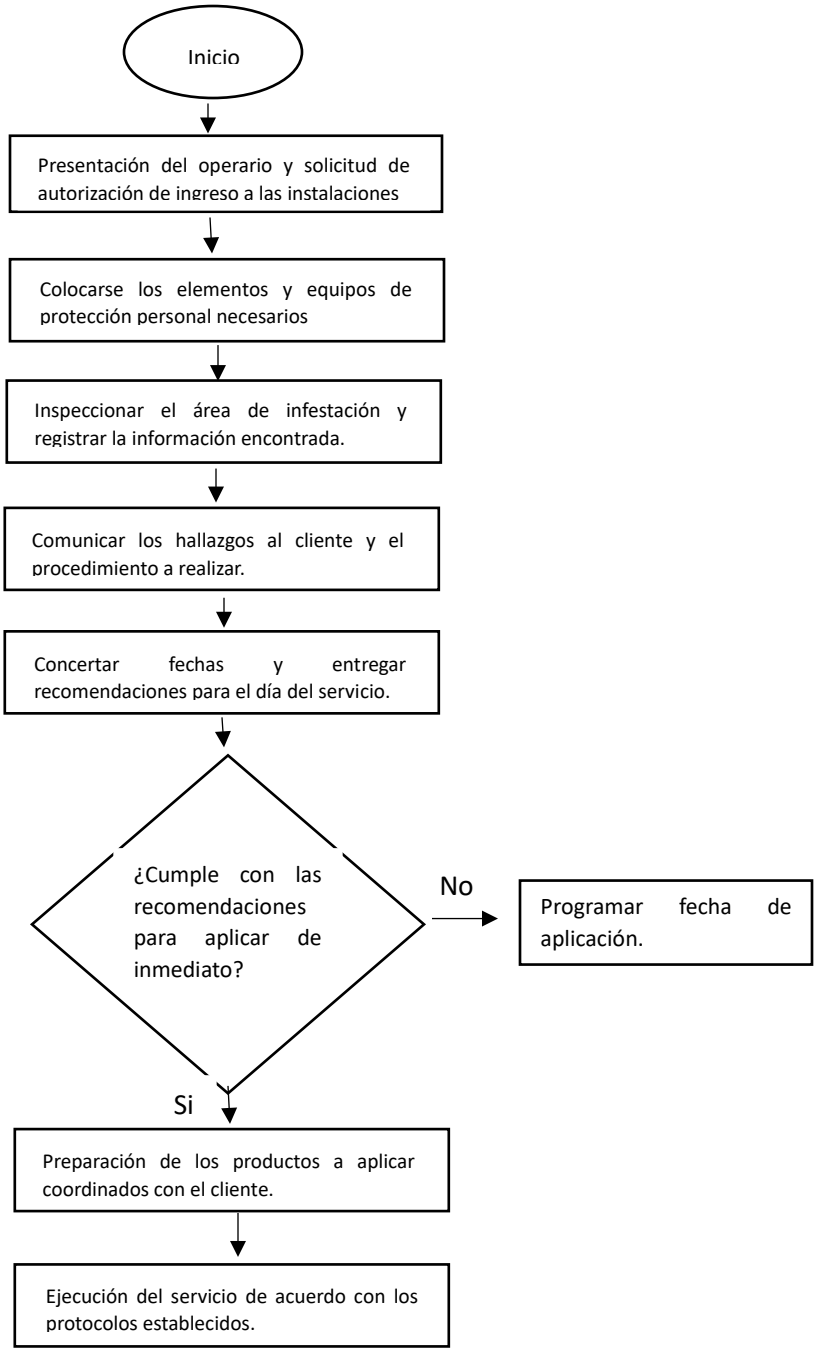
A continuación, se describen cada una de las actividades a realizar para prestar el servicio de aplicación de plaguicidas:

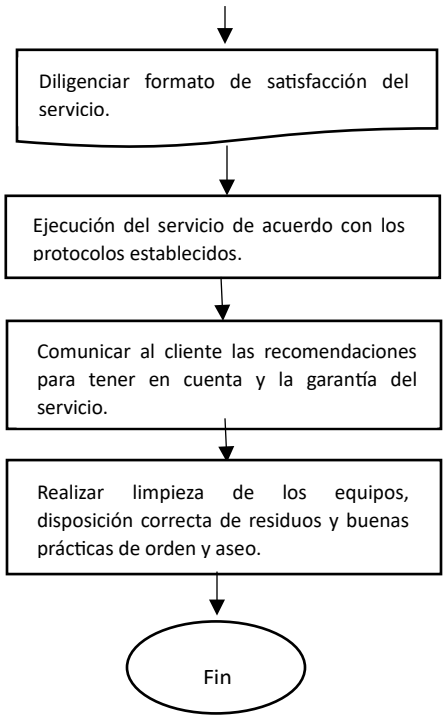
- **Presentación del operario ante el cliente:** Identificación con carné y uniforme reglamentario.
- **Solicitar el ingreso:** Explicar el propósito de la visita y obtener autorización.
- **Hacer uso de equipos de protección:** El operario procede a colocarse los elementos de protección personal que le permitan mantenerse seguro durante el proceso.
- **Inspeccionar el área de infestación:** Identificación visual y uso de herramientas de detección.
- **Registrar la información encontrada:** Documentación de hallazgos y evidencias fotográficas.
- **Comunicar hallazgos y concertar la fecha del servicio:** Explicar el nivel de infestación y acordar el plan de acción.
- **Entregar las recomendaciones para el día del servicio:** Instrucciones sobre preparación del área y medidas de seguridad.
- **Verificación de las recomendaciones dadas y acompañamiento:** Confirmar que el área está lista para la intervención.
- **Preparación de los productos a aplicar:** Uso de equipos de protección y entrega de EPP al cliente responsable.
- **Coordinación con el cliente para el inicio de la aplicación:** Asegurar su presencia y autorización. Se requiere la presencia del cliente con protección a distancia prudente para una supervisión segura de la aplicación.
- **Ejecutar el servicio**: Sea la fumigación, desratización o control de murciélagos conforme a los protocolos establecidos.
- **Diligenciar el formato de satisfacción del servicio:** Recoger la firma y observaciones del cliente.
- **Recordar al cliente las recomendaciones posteriores:** Tiempo de reingreso y medidas de precaución.
- **Limpieza y desinfección del equipo utilizado:** Eliminación y disposición segura de residuos.

- **Entrega del equipo a la empresa:** Verificación de inventario y estado de herramientas. En caso de incidente, informar inmediatamente a la empresa.
- Lavado del uniforme según protocolo de bioseguridad.
- En caso de emergencia, comunicarse con la empresa al número 3012014046.

Es importante anotar que se conservarán los registros respectivos de cada una de las actividades ejecutadas.

A continuación, se presenta un diagrama de flujo del protocolo de aplicación del servicio:





6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

Para garantizar la seguridad en la ejecución de las actividades y el cumplimiento de los requisitos del cliente se implementarán las siguientes medidas:

- **Uso de Equipos de Protección Personal (EPP):** Guantes, mascarillas, gafas de seguridad y overoles adecuados. Para esto se dispone de una matriz de elementos de protección personal donde se indica el elemento a utilizar de acuerdo con las necesidades.
- **Capacitación del personal:** El personal se encuentra capacitado en el manejo seguro de plaguicidas y primeros auxilios en caso de intoxicación.
- **Ventilación del área:** Asegurar una adecuada circulación de aire después de la aplicación.
- **Señalización de zonas tratadas:** Uso de avisos para evitar el ingreso prematuro a las áreas intervenidas.
- **Almacenamiento seguro de productos químicos:** Mantener los plaguicidas en lugares adecuados, lejos de alimentos y medicamentos.
- **Uso de equipos de aplicación certificados:** Verificar periódicamente el estado de los pulverizadores y atomizadores.

- **Plan de contingencia en caso de emergencias:** Se cuentan con procedimientos operativos normalizados para actuación en caso de derrames, intoxicaciones o accidentes durante la prestación del servicio.
- **Eliminación segura de residuos:** Disposición final de envases y desechos conforme a la normatividad ambiental vigente.

6.2 PROTOCOLO EN CASO DE INTOXICACIÓN

En caso de intoxicación se deben seguir las siguientes indicaciones:

- Detener la actividad inmediatamente.
- Retirar al afectado del área contaminada y ubicarlo en un lugar ventilado.
- Retirar la ropa contaminada y lavar la piel con abundante agua y jabón.
- Consultar la ficha de seguridad del producto aplicado y seguir sus indicaciones.
- Llamar a emergencias y trasladar al afectado a un centro asistencial.
- Reportar el incidente a la empresa y a las autoridades correspondientes.

6.3 PROTOCOLO EN CASO DE DERRAME DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

En caso de derrame de sustancias químicas se deben seguir las siguientes indicaciones:

- Evacuar el área y restringir el acceso.
- Utilizar EPP adecuado antes de la limpieza.
- Confinar el derrame con material absorbente.
- Recolectar los residuos y disponerlos según normativa ambiental.
- Ventilar la zona y limpiar con productos adecuados.
- Informar a la empresa y registrar el incidente.

7. SEGUIMIENTO Y CONTROL

Para realizar un adecuado seguimiento y control del servicio prestado, se realizarán inspecciones periódicas de las áreas tratadas, evaluación de la efectividad del tratamiento y se brindarán las recomendaciones para el mantenimiento de condiciones sanitarias.

En caso de que el cliente durante el periodo de garantía notifique que persiste la plaga, se realizará nuevamente la inspección y se aplicará el protocolo para asegurar la efectividad de del servicio prestado.

VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	CAMBIO REALIZADO
00	17/03/2025	Creación de documento
01	06/06/2025	Se incluye diagrama de flujo de proceso.

María Elvira Doria Barrera
Responsable de Gestión de Calidad

FICHA TÉCNICA
HAMELIN® CEBO EN PASTA



Fecha de actualización: 01/11/2023

1. Identificación del producto

Nombre del producto: **HAMELIN® CEBO EN PASTA**

Proveedor: **LIPHATECH. Inc.**
3600 W Elm Street. Milwaukee
WI 53209 USA

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Información reglamentaria

Registro sanitario: RGSP 341-2014

Concepto Toxicológico: EP 14527-2012

Categoría Toxicológica: I - EXTREMADAMENTE TÓXICO

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con cualquier regulación de tipo legal. Esta información está

basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación.

Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

3. Producto y Descripción

Estado Físico:	Pasta
% Volatilidad (Volumen):	No corresponde
Olor:	Olor de grano
Color:	Verde
Presión de Vapor:	No corresponde.
pH:	6,18 a 6,35 a 54 °C
Solubilidad en agua:	Insignificante

4. Composición/Información de los componentes

Ingredientes peligrosos: Bromadiolona (número CAS 28772-56-7) 0.005%

5. Método de Aplicación y Uso

HAMELIN® el primer raticida anticoagulante de segunda generación a base de Bromadiolona original (desarrollado por Liphatech®), es un rodenticida de altísima palatabilidad. Los cebos son firmemente comprimidos para mejorar su durabilidad en el ambiente y de esta forma permanecer siempre frescos. La dureza de los Bloques satisface la necesidad de ratas y ratones por roer.

HAMELIN® Cebo Pasta controla roedores resistentes a los anticoagulantes de primera generación. El recelo no es un problema porque la muerte de los roedores ocurre unos días después de su consumo.

Utilizar guantes durante la aplicación, almacenar en un lugar seguro y fresco, fuera del alcance de los niños, personas irresponsables y mascotas. No arrojar a fuentes de agua.

Cebado para ratas: Colocar **Hamelin® Cebo en Pasta** contra los zócalos formando una línea de puntos de cebado. En altas infestaciones los cebos pueden ser distanciados a 5 metros entre sí, de lo contrario deben ser colocados a 10 metros entre puntos de cebado. Inspeccionar los cebaderos a intervalos de 5-7 días, reponiendo el cebo que haya sido consumido. En el caso de detectar madrigueras, se puede utilizar cuatro sobres por punto de cebado. Cuando se deban utilizar cebos en lugares de difícil manejo en altura, alcantarillas, rejillas, se recomienda el uso de **Hamelin® Cebo en Pasta** donde se sujeta a través de un alambre, clavo u otro elemento, a un punto de cebado.

Cebado para Ratones: normalmente el radio de acción del ratón casero es limitado y no necesitan beber agua. Son más difíciles de controlar, ya que sus hábitos son erráticos, por lo cual, es de suma importancia una buena inspección previa del área a tratar, priorizando las áreas donde se encuentren excrementos. Los puntos de cebado deben estar distanciados de 5 a 10 metros entre si. Para este tipo de roedores donde la frecuencia de cebado es mayor, es recomendable el uso de **Hamelin® Cebo en Pasta** especialmente diseñado para tal fin.

Dosificación: Edificaciones: hospitales, colegios, centros comerciales, restaurantes, instalaciones deportivas, centros carcelarios, bodegas, oficinas, conjuntos residenciales. Áreas públicas: Parques, aeropuertos, basureros.
Ratas: 5 sobres de Hamelin / punto de cebado cada 5/10 metros.
Ratones: 1 sobre de Hamelin /punto de cebado cada 5/10 metros.
Establecimientos rurales: alrededor de las madrigueras usar 4 sobres.
Zonas activas como solares usar 1 a 3 kilogramos/Ha.
Las ratas y ratones pueden consumir una dosis letal en una noche, apareciendo los primeros muertos cuatro a cinco días después de comenzar el consumo.

6. Identificación de los peligros

Clasificación de riesgo: Órgano Objetivo Especifico Toxicidad (Exposición sola), Categoría 2; Órgano Objetivo Especifico Toxicidad (Exposición repetida), Categoría 2.

Advertencia: Puede causar daños a la sangre y reduce la capacidad de coagulación de la sangre si tragado, inhalado o absorbido por la piel. No respire polvo. No coma, beba o fume cuando se usa el producto. Lave los manos a conciencia después de manejarlo. Si expuesto o si se siente enfermo, llame a un centro de toxicología o el médico. Deshágase del contenedor y contenido según instrucciones en la etiqueta del producto. Guárdelo en un lugar cerrado.



7. Propiedades físicas y químicas

Aparición: Pasta suave, color verde, olor de grano. Umbral de olor: no determinada.
Solubilidad en agua: Insignificante
pH: No aplicable Densidad relativa: 1.12 g/cc
Viscosidad: No aplicable
% volátil (volumen): No aplicable
Tasa de evaporación: No aplicable
Densidad de vapor: No aplicable
Presión de vapor: No aplicable
Punto de ebullición: No determinado
Punto de congelamiento: No aplicable
Punto de inflamación (ASTM D92): >190oC.
Temp de autoignición: No determinado
Inflamabilidad: No es sólido inflamable
Temp de descomposición: No determinado Límite de explosión - Límite inferior: No aplicable; Superior: No aplicable Coeficiente de partición (n-octanol/agua): No aplicable

9. Manipulación y almacenamiento

Precauciones de manejo: Lea toda la etiqueta del producto antes de utilizar este raticida. Condiciones de almacenamiento seguro: Guárdelo en el envase original en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños, mascotas y animales domésticos. No contamine el agua, alimentos ni forraje. Mantenga el envase firmemente cerrado. No retire ni destruya la etiqueta del producto.

Fendona® 60 SC

Insecticida Piretroide Residual en Suspensión Concentrada

® Marca Registrada de BASF.
Importado y Distribuido por:
BASF Química Colombiana S.A.
Teléfono: (1) 632 2260 - Bogotá D.C.
Registro MinSalud RGSP 292-2008
LEA BIEN ESTA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO
Actualización: Marzo 2023

Insecticida piretroide de amplio espectro para el control de insectos rastreros y voladores.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA

Ingrediente activo:
Alfacipermetrina:
(1*R* cis)S y (1S cis)*R* par de isómeros enantiómeros de alfa - ciano - 3 - fenoxi-bencil-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetil ciclopropano

Carboxilato ..... 60 gramos por litro de formulación a 20° C
Ingredientes aditivos c.s.p. ..... 1 litro de formulación a 20° C

INDICACIONES

Fendona® 60 SC es un insecticida RESIDUAL concentrado, de desempeño contra los insectos plaga en los ambientes donde se aplica.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Fendona® 60 SC se aplica por el sistema de aspersión previa dilución en agua; la aspersión debe dirigirse a los sitios donde viven o transitan los insectos. NO DEBE USARSE SOBRE ANIMALES.

DILUCIÓN	ÁREA A TRATAR
5 a 10 mL / L de agua	1 L / 15 a 25 m²

La dosis alta está indicada para el control de infestaciones severas o cuando se requiera buen efecto prolongado.

ADVERTENCIA

El fabricante garantiza que las características físico-químicas del producto corresponden a las anotadas en la etiqueta y que mediante registro oficial de venta se verificó que es apto para los fines aquí recomendados de acuerdo con las indicaciones de empleo, pero no asume responsabilidad por el mal uso que de él se haga, porque el manejo está fuera de su control.



CATEGORÍA TOXICOLÓGICA III
MEDIANAMENTE TÓXICO
CUIDADO



Fendona® 60 SC

Insecticida Piretroide Residual en Suspensión Concentrada

® Marca Registrada de BASF.
Importado y Distribuido por:
BASF Química Colombiana S.A.
Teléfono: (1) 632 2260 - Bogotá D.C.
Registro MinSalud RGSP 292-2008
LEA BIEN ESTA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO
Actualización: Marzo 2023

NINGÚN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE UTILIZARSE PARA CONTENER ALIMENTOS O AGUA PARA CONSUMO. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ALEJADO DE ANIMALES DOMÉSTICOS.

PRECAUCIONES

- Evitar todo contacto con la piel, los ojos o por vía oral.
- No inhalar los vapores o la neblina durante la aspersión.
- No aplicar sobre personas, animales o los alimentos.
- No comer, beber, ni fumar durante el manejo del producto.
- Mantener el producto bien tapado en su envase original y en lugar fresco y seco.
- No contaminar las fuentes de agua, **Fendona® 60 SC** es tóxico para los peces.
- Bañarse y lavar bien sus ropas después de las aplicaciones.
- **Enjuagar el envase tres veces en la bomba aspersora y luego destruir el envase vacío.**
- **Período de reingreso al área tratada para animales y humanos: 12 horas después de la aplicación del producto.**
  MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

PRIMEROS AUXILIOS

La sobre-exposición al producto puede producir escozor en la piel; esta sensación desaparece a las pocas horas. La inhalación puede provocar irritación temporal del tracto respiratorio causando secreción acuosa por la nariz, opresión del pecho o disnea.

- **En caso de ingestión**: no inducir el vómito. Considerar un lavado gástrico dentro de las cuatro horas.
- **En caso de inhalación**: retirar al paciente a un lugar bien ventilado y mantenerlo en reposo.
- **En caso de contacto directo con la piel**: quitar la ropa contaminada y lavar antes de reusarla. Lavar bien la zona afectada con abundante agua y jabón.
- **En caso de contacto con los ojos**: lavar bien con abundante agua durante 15 minutos.
- **En caso de intoxicación acuda de inmediato al médico y muéstrele copia de esta etiqueta o llame a CISPROQUIM al teléfono 018000 9 16012 en todo el país o al (1) 2886012 Bogotá. Servicio 24 horas.**
- **Antídoto**: no se conoce antídoto específico. Debe administrarse tratamiento sintomático siempre que sea necesario según el cuadro clínico que presente el paciente.

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DE MATERIALES (MSDS)
HAMELIN® CEBO EN PASTA



Fecha de actualización: 01/11/2023

1. Identificación del producto

Nombre del producto: **HAMELIN® CEBO EN PASTA**

Proveedor: **LIPHATECH. Inc.**
3600 W Elm Street. Milwaukee
WI 53209 USA

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Información de los peligros



Clasificación de riesgo: Órgano Objetivo Específico Toxicidad (Exposición sola), Categoría 2; Órgano Objetivo Específico Toxicidad (Exposición repetida), Categoría 2.

Consejos de prudencia

P201 Pedir instrucciones especiales antes del uso.

P202 No manipular hasta que se hayan leído y comprendido todas las precauciones de seguridad.

P280 Llevar guantes de protección.

P301+P310 EN CASO DE INGESTIÓN: Llamar inmediatamente a un CENTRO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA/médico.

P308+P313 EN CASO DE exposición o preocupación: Consiga consejo/atención médica.

P314 Consiga consejo/atención médica si no se siente bien.

P404 Almacenar en un recipiente cerrado.

P405 Tienda cerrada con llave.

P501 Eliminar el contenido/el recipiente de acuerdo con las normativas locales.

Mantener/almacenar alejado de alimentos, bebidas, alimentos de animales.

Indicación de peligro

H302: Nocivo en caso de ingestión.

H312: Nocivo si se inhala

Advertencia: Puede causar daños a la sangre y reduce la capacidad de coagulación de la sangre si tragado, inhalado o absorbido por la piel. No respire polvo. No coma, beba o fume cuando se usa el producto. Lave los manos a conciencia después de manejarlo. Si expuesto o si se siente enfermo, llame a un centro de toxicología o el médico. Deshágase del contenedor y contenido según instrucciones en la etiqueta del producto. Guárdelo en un lugar cerrado.

3. Composición / Información de los componentes

Ingredientes peligrosos: Bromadiolona (número CAS 28772-56-7) 0.005%

4. Medidas de primeros auxilios

Generalidades de emergencia: Puede reducir la capacidad de coagulación de la sangre y producir una hemorragia. Síntomas de la toxicidad incluyen letargo, pérdida del apetito, menor capacidad de coagulación de la sangre, sangrado. Tenga esta etiqueta a mano cuando le aconsejen un tratamiento.

Si se ingiere: Llame a un centro de control de envenenamiento o el médico. Si la persona puede tragar, haga que beba un vaso de agua. No induzca el vómito a menos que se lo indique el centro de toxicología o el médico.

Si se inhala: Lleve a la persona al aire fresco. Si la persona no respira, llame a la ambulancia, luego suministre respiración artificial y llame a un centro de toxicología o a un médico.

Si hay contacto con los ojos: Mantenga abierto el ojo y enjuague lenta y suavemente con

agua durante 15 a 20 minutos. Quítese los lentes de contacto, en caso de usarlos, después de los primeros cinco minutos y luego continúe enjuagando. Llame a un centro de toxicología.

Si entra en contacto con la piel o la ropa: Quítese la ropa contaminada. Enjuague la piel de manera inmediata con abundante agua durante 15 a 20 minutos. Llame a un centro de toxicología o el médico.

Nota para el médico o veterinario: Contiene un ingrediente anticoagulante. En el caso de seres humanos o animales que ingieran cebos o muestren signos de envenenamiento (hemorragias o tiempos prolongados de protrombina), suminístreles vitamina K1 por inyección intramuscular o en forma oral. En casos graves, se deberán realizar transfusiones de sangre.

5. Medidas para combatir incendios

Medios de extinción: Use medios adecuados para el incendio circundante. Riesgos de incendio o explosión inusuales: No se conoce ninguno. Instrucciones para los bomberos: Deben usar aparatos respiradores autónomos (que cubran totalmente el rostro) y ropa protectora completa. Contenga los escurrimientos para evitar la contaminacion.

6. Medidas en caso de derrame accidental

Precauciones, EPP y procedimiento: Llevar el equipo de protección personal (EPP) como descrito en sección 8, aísle y contenga el derrame. Limite el acceso al área solamente al personal necesario. No permita que el material derramado ingrese a las alcantarillas arroyos u otras vías de agua. Métodos y materiales: Recoja el material derramado y colóquelo en un recipiente sellado y etiquetado para su uso o descarte

7. Manipulación y almacenamiento

Precauciones de manejo: Lea toda la etiqueta del producto antes de utilizar este raticida. Condiciones de almacenamiento seguro: Guárdelo en el envase original en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños, mascotas y animales domésticos. No contamine el agua, alimentos ni forraje. Mantenga el envase firmemente cerrado. No retire ni destruya la etiqueta del producto.

8. Controles de exposición/protección personal

Límites establecidos de exposición: No aplicable
Adecuados controles de ingeniería: No se requiere ventilación especial para la manipulación y uso normales como las instrucciones de la etiqueta.
Las medidas de protección individual: Usar pantalones largos, zapatos, calcetines, y guantes impermeables al manejar este producto. Siga las instrucciones del fabricante para limpiar y mantener el EPP, o bien lavar detergente y agua caliente. Mantenga y lave el EPP por

separado de la ropa para lavar. Quítese el EPP inmediatamente después de manipular este producto. Lave la parte exterior de los guantes antes de quitárselos. Lávese las manos minuciosamente después de la aplicación de los cebos y antes de comer, beber, mascar goma, usar tabaco o usar el baño, y póngase ropa limpia.

9. Propiedades físicas y químicas

Aparición: Pasta suave, color verde, olor de grano. Umbral de olor: no determinada.
Solubilidad en agua: Insignificante
pH: No aplicable Densidad relativa: 1.12 g/cc
Viscosidad: No aplicable
% volátil (volumen): No aplicable
Tasa de evaporación: No aplicable
Densidad de vapor: No aplicable
Presión de vapor: No aplicable
Punto de ebullición: No determinado
Punto de congelamiento: No aplicable
Punto de inflamación (ASTM D92): >190oC.
Temp de autoignición: No determinado
Inflamabilidad: No es sólido inflamable
Temp de descomposición: No determinado Límite de explosión - Límite inferior: No aplicable; Superior: No aplicable Coeficiente de partición (n-octanol/agua): No aplicable

10. Estabilidad y reactividad

Reactividad: No reactiva, no sensible a golpes mecánicos o descarga estática Estabilidad química: Estable Reacciones peligrosas: Ninguno Incompatibilidades químicas: Ninguno Condiciones a evitar: Ninguno Productos de descomposición peligrosa: Oxidos de carbono

11. Información toxicológica

Vías principales de entrada: Ingestión, absorción a través de la piel.
Síntomas de la toxicidad: Letargo, pérdida del apetito, menor capacidad de coagulación de la sangre, sangrado.
Efectos en los ojos: Irritante leve y pasajero
Efectos orales agudos: LD50 (oral-ratas): >5000 mg/kg
Efectos de inhalación aguda: LC50 (ratas, 4 hr): 8.6 mg/L (extrapolado)
Efectos dérmicos agudos: LD50 (dérmica-conejos): >2000 mg/kg
Irritación de la piel: No es irritante
Sensibilización de la piel: No sensibiliza la piel
Carcinogenicidad: No hay ningún ingrediente por NTP, IARC u OSHA

12. Información ecológica

Este producto es muy tóxico para pájaros y mamíferos. No aplique directamente al agua, en

áreas donde haya agua presente en la superficie ni a áreas entre mareas abajo la marca media de agua de la marea alta. Siga las precauciones e instrucciones de la etiqueta para reducir los peligros para los niños, los animales domésticos y los animales inofensivos

13. Consideraciones sobre la eliminación de desechos

Descarte: Los desechos resultantes del uso de este producto según las instrucciones de la etiqueta deben descartarse según se indica en la etiqueta. Situación como desecho RCRA: Este producto no está regulado como desecho peligroso según la ley federal.

Las reglamentaciones estatales y locales pueden afectar el descarte de este producto. Consulte su agencia ambiental estatal o local para el descarte de desechos generados por el uso diferente a las instrucciones indicadas en la etiqueta.

14. Información de transporte

Datos de transporte (49 CFR): Este producto no está regulado como material peligroso para todos los medios de transporte dentro de los EE.UU. Clase de peligro, Grupo de embalaje, No. de identificación UN: No aplicable

15. Información reglamentaria

TSCA: Todos los componentes están listados en el inventario. SARA sección 313: No contiene componentes reportables. CA Proposición 65: No contiene sustancias sujetas a requisitos la Prop 65. FIFRA: Este producto está registrado como una pesticida con la Environmental Protection Agency. Los requisitos de la etiqueta bajo ley federal de las pesticidas varían de los criterios de clasificación y información sobre los riesgos requerido por la OSHA en esta hoja de datos de seguridad. Lea y siga todas las advertencias, direcciones y restricciones del uso de la etiqueta del producto en el envase.

16. Información adicional

CONCEPTO TOXICOLÓGICO: EP-14527-2012
CATEGORÍA I: EXTREMADAMENTE TÓXICO
REGISTRO SANITARIO: RGSP 341-2014

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación

Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

Hoja de Seguridad
FENDONA SC 60

Hoja de Seguridad **MSDS: AP-13**
Fecha de Revisión: 10/14/03
Producto: **FENDONA SC 60**

BASF Química Colombiana S.A.
Calle 99 A #51-32 Bogotá

Teléfonos de Emergencia

Bogotá	**(1) 632 2260**
Medellín	**(4) 370 2020**
CISPROQUIN	**(1) 8000 91 6012**
ATMI	**(1) 6433 927**
	(01) 800 09 16818



1. Identificación del producto químico y la compañía

FENDONA SC 60

EMPRESA
BASF Química Colombiana S.A.
Calle 99 A N° 51 – 32
Tel. (1) 632 22 60
Fax. (1) 271 5399
Bogotá, Colombia

2. Composición, información sobre los componentes

Nombre comercial: Fendona SC 60
Nombre común: Alfa-Cipermetrina
Descripción química:
(1R cis)S y (1Scis)R par de isómeros enatiómeros de alfa-ciano-3-fenoxibencil-3 - (2, 2-diclorovinil) -2, 2- dimetil ciclopropano carboxilato.
Formula molecular: $C_{22}H_{19}NO_3\ Cl_{12}$
Peso molecular: 416.3
Numero UN: 3082
Uso: Insecticida Piretroide

Componente		#CAS
Alfa Cipermetrina	60 g	67375-30-8
Ingredientes aditivos	c.s.p.1.Litro	

3. Identificación de peligros

Medianamente tóxico
Irritante para la piel y ojos
Tóxico para los organismos acuáticos

4. Medidas de primeros auxilios

Indicaciones generales:
La sobre exposición puede causar irritación local de la piel (sensación de ardor en la cara y el resto del cuerpo) e irritación del tracto respiratorio causando rinitis y congestión del pecho.
Retirar las ropas contaminadas

Contacto con la piel:
Remover la ropa contaminada y lavarla antes de volverla a utilizar.. Lavar la piel con abundante agua y jabón.

Contacto con los ojos:
Lave los ojos con abundante agua durante 15 minutos. Si la irritación persiste obtenga atención médica.

Ingestión:
No inducir el vómito. Lavar la boca y dar a beber bastante agua.

Inhalación:
Retirar el paciente a un sitio fresco y ventilado, mantenerlo en reposo, dar ayuda respiratoria de ser necesario. Obtener Asistencia Médica.

Notas para el medico:
Tratamiento sintomático (descontaminación y control de funciones vitales); No existe antídoto específico conocido.
Considerar un lavado gástrico dentro de las cuatro horas siguientes.

5. Medidas para extinción de incendios

Medio de extinción:
Utilizar agua en aspersión, polvo químico seco, CO_2 o espuma.

Equipos de Protección especial:
En caso de incendio usar el traje completo de combate y equipo de respiración autónoma.

Precauciones Especiales:
El agua de extinción contaminada debe ser eliminada según legislación local.

6. Medidas en caso de vertido accidental

Medidas de protección personal
Aislar el área, eliminar fuentes de ignición y calor, usar uniforme completo con guantes de nitrilo, máscara con filtros para vapores orgánicos, delantal y botas impermeables.

Medidas de protección del medio ambiente
Nunca verter el producto en ríos o fuentes de agua sin el debido tratamiento de los efluentes.

Medidas de limpieza y recolección:
Interrumpir el derrame de ser posible. Represar y bombear.

Evitar fuentes de ignición. Absorber los residuos con material NO combustible (tierra, vermiculita, etc). Cepille la superficie contaminada con solución detergente y enjuáguelo con agua.
El derrame en la tierra puede ser recogido con pala directamente en recipientes cubiertos e identificados para su disposición.

7. Manejo y almacenamiento

Manejo:
Evitar cualquier contacto con la piel, ojos, nariz y boca. Ventilación adecuada en los locales de trabajo.
No inhalar los vapores a la neblina durante las aspersión.
No aplicar sobre personas animales o alimentos.
No comer, beber ni fumar durante el manejo del producto-
Lávese todas las partes expuestas antes de comer, beber, fumar o usar el baño
Después del trabajo cámbiese la ropa de trabajo y dúchese.

Almacenamiento:
Almacenar en un local fresco, seco y bien ventilado.
El local debe tener un sistema de autocontención para casos de derrame accidental. Almacenar fuera del alcance de los niños, animales y productos alimenticios.

Protección contra incendio y explosión:
Ninguna recomendación especial se hace necesaria.

8. Controles de exposición y protección personal

Equipo de protección personal
Protección de las vías respiratorias: Filtro para Ácidos y orgánicos.
Protección de las manos: Uso de guantes de nitrilo o neopreno.
Protección de ojos: Gafas de seguridad o careta facial.
Protección del cuerpo: Ropa industrial.

Medidas generales de protección e higiene
Buena ventilación en el local de trabajo.
Evitar la emanación del producto al aire.
Mantener el producto en recipientes bien identificados.
Mantener limpio el local de trabajo.
Lavarse bien las manos con agua y jabón después de su manipulación.
Disponer en el lugar de trabajo de ducha y lava-ojos.

9. Propiedades físicas y químicas

Apariencia	Líquido blanco de consistencia densa.
Olor	Típico de insecticida
Densidad	1.044 g/ c^3 (20°C)
Solubilidad en agua	Forma una suspensión

10. Estabilidad y reactividad

Estabilidad: Estable

Incompatibilidades: No encontradas
Polimerización: no ocurrirá
Productos peligrosos de descomposición: Durante la combustión emite gases tóxicos.

11. Información toxicológica

Toxicidad Aguda

Oral LD_{50} (ratas):	> 5000 mg / Kg
Dérmica LD_{50} (ratas)	>2000 mg / Kg

Irritación

Piel	No irritante
Mucosas	Irritante
Sensibilización	No encontrada

12. Información ecológica

Ecotoxicidad:
Tóxico para peces, abejas y acuáticos invertebrados durante pruebas de laboratorio.

Valoración:
Cuando es usado de acuerdo a las recomendaciones y bajo las condiciones del campo el riesgo para las abejas, peces e invertebrados acuáticos es bajo.

13. Consideraciones sobre la disposición del producto

Producto:
Debe ser eliminado por incineración o enterramiento industrial, de acuerdo con la legislación local.

Envases contaminados**:**
Se recomienda el triple lavado de los envases vacíos, con agua, agregando las aguas de lavado al tanque de aspersión. Los recipientes vacíos deben ser destruidos para prevenir su reutilización tal como se realiza la eliminación del producto.

14. Información sobre transporte

Transporte Terrestre

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	No disponible
Nombre Técnico:	Fendona SC 60
Numero UN:	3082
Denominación del producto:	Pesticida, contaminante marino, Sustancia líquida peligrosa al medio ambiente, N.O.S., (contiene Alfacipermetrina 6 %).

Transporte Marítimo
IMDG/GGVSea

Número UN:	3082
Clase:	9
Grupo de embalaje:	No disponible
Contaminante Marino:	Si

Nombre Técnico:	Sustancia peligrosa para el medio ambiente, liquido NOS pesticida (contiene Alfacipermetrina 6 %) .

Transporte Aéreo
OACI/IATA

Numero UN:	3082
Clase:	9
Grupo embalaje:	No disponible
Nombre Técnico:	Sustancia peligrosa para el medio ambiente, liquido NOS pesticida(contiene Alfacipermetrina 6 %) .

15. Información reglamentaria

"Xn" Peligroso

Etiqueta del Proveedor

Nombre de la Etiqueta	Contiene Alfacipermetrina 6 %

Frases de Riesgo "R"

R20/22	Dañino por inhalación e ingestión
R36/38	Irritante para piel y ojos

Frases de Seguridad "S"

S2	Manténgase fuera del alcance de los niños
S13	Mantener alejado de alimentos y bebidas incluyendo los animales.
S20/21	Mientras se usa no coma beba o fume
S44	Si se siente mal busque ayuda médica

Usos y Restricciones:
Insecticida de amplio espectro usado para controlar insectos rastreros y voladores de los ambientes, en todo tipo de establecimiento.

16. Información adicional

Referencia MSDS:FENDONA SC 60 G/L, actualizada el 27-04-2001.

Los datos indicados corresponden a nuestros conocimientos actuales y no representan una garantía de las propiedades. El receptor de nuestro producto deberá observar, bajo su responsabilidad, las reglamentaciones y normativas correspondientes.

Fotos fumigación mes de JULIO 2025







Fotos fumigación mes de JULIO 2025





Montería

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO DE ACTIVIDADA DE VERIFICACION DE PLAGAS Y ROEDORES

MES: Julio AÑO: 2025.

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTOS	OBSERVACIONES
ELIMINACION DE PLAGAS Y ROEDORES	45 DIAS	INSPECCION VISUAL	FUMIGACION EN ZONAS CON POSIBLES PRESENCIA DE PLAGAS	ACCION INMEDIATA ANTE EL HALLAZGO DE CUALQUIER PLAGA

REGISTRO Y VERIFICACION DEL PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

AREAS	PRESENCIA DE PLAGAS								PLAGA ENCONTRADA (roedor, hormiga, cucaracha, lagartijas, otro cual?)
	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		
	S	N	S	N	S	N	S	N	
COCINA									
ALMACENAMIENTO									
COMEDOR	✓		✓		✓		✓		Grillos-Hormiga.
PUERTAS									
VENTANAS									
SIFONES									
DESAGUES									
BODEGA									
BAÑOS									

ACCION CORRECTIVA: Se fumigo en zonas en aerosol, para eliminar las hormigas y grillos encontrados.

RESPONSABLE: Andres Alvarez.

OBSERVACIONES: Se realizo fumigacion en toda la parte de aerosol para eliminar los insectos rastreros.

Powered by CamScanner

OFICIO COMISORIO No. 7303-2417-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CALYPSO DEL CARIBE SA	PQ INDUSTRIAL TIBITOC BG 44,45,46 Y 47 TOCANCIPA-CUNDIAMARCA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 04 AL 07 DE JULIO DEL 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
SANDRA LILIANA MORENO RUIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://secuita.invima.gov.co:444/Peradineliciones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los *teléfonos* se *encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 30 DE JUNIO DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Lorena Polanía R.
52.147 654 Bta
Gerente de Calidad
4/07/23

Recibido por
Firma
Nombre Lorena Polanía R.
Cédula 52.147.654 Bta
Cargo Gerente de Calidad
Fecha 4/07/23

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FOR-57	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-15

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	98
Subcategoría2	88
Subcategoría3	93
Subcategoría4	
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?		NO	

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

SUBCATEGORIA 4.5.1: 3,5 - 6,2
SUBCATEGORÍA 8.2.1: 2,2 - 9,1 - 5,5
SUBCATEGORÍA 9.2.2: 2,2 - 6,2

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

RESOLUCION Nro. 2022043121 del 19 de Diciembre de 2022

Por la cual se concede una Renovación de Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221265994 de fecha 2022/12/19 el (la) Señor(a) ELMER BOTIA LONDOÑO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-005076-2017		
EXPEDIENTE:	20139177	**RADICACION:**	20221265994
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	PRODUCTOS MIX DE CARNES PROCESADA EN FORMA DE ALBONDIGAS, ALBONDIGAS DE CARNE CON SALSA, HAMBURGUESA Y FILETE, HAMBURGUESA DE CARNE,		
MARCA:	CALYPSO DEL CARIBE S.A, LA CARNE,		
PRESENTACION COMERCIAL:	De 100 g a 5000g,		
TITULAR(ES):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA,		
FABRICANTE(S):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA,		

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido

vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Renovación de Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Diciembre de 2022

Los derechos que se deriven de esta Renovación de Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/12/19 11:58:13 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2015013118 DE 6 de Abril de 2015
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSAE01I9315 **VIGENTE HASTA:**
EXPEDIENTE:	20091330 **RADICACIÓN:** 2015040811 0 8 MAY 2025
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	ESPECIALIDADES CARNICAS DE CERDO ADOBADA, COCINADA Y AHUMADA Y SUS VARIEDADES: COSTILLA DE CERDO, CHULETA DE CERDO, TOCINETA DE CERDO, LOMO DE CERDO Y BONDIOLA AL HORNO.
MARCA:	CALYPSO, DE MI PUEBLO Y NEW PIG
PRESENTACIONES COMERCIALES:	CHULETA DE CERDO 500g, 1.000g, 2.000g, 2.500g, 5.000g, COSTILLA DE CERDO 250g, 300g, 350g, 400g, 500g, 1.000g, 2.000g, TOCINETA DE CERDO 100g, 150g, 200g, 250g, 500g, 1.000g. LOMO DE CERDO, Peso Variable BONDIOLA AL HORNO.1.000g, 1.500g, 2.000g, 2.500g, Peso Variable
TITULAR(ES):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA
FABRICANTE(S):	CALYPSO DEL CARIBE S.A. con domicilio en TOCANCIPA - CUNDINAMARCA

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará culminado el procedimiento administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 6 de Abril de 2015
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



LUIS EDUARDO VIÑAS RAMOS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Proyectó:___

Firma válida
Digitally signed by LUIS EDUARDO VIÑAS RAMOS
Date: [illegible].07 17:04:[illegible] GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

Revisión Legal: Sandra Milena Alba Marcipe. Código 1476 _____
Revisión Técnica: Diana Milena Galves Gutiérrez. Código 1389 _____

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.° 64-28
PBX: 3140700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co

OP 282 - 1 SC 7541 - 1 CO-SC-7541-1

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	**Codigo: FT 007 - 06** **Versión: Enero 2015** **Página 1 de 2**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO
SALSA TIPO CHEDDAR
Emulsión preparada a base de Agua, Aceite, Vinagre, Condimentos Naturales, Aditivos Permitidos, Azúcar y Sal, con intenso sabor a Queso Cheddar.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA
Agua, **Aceite Vegetal de Soya**, Espesante (Almidón Modificado de Maíz y/o Fécula de Maíz), Azucar, Sal, **Yemas de Huevo**, Acidulantes (Acido Lactico y/o Acido Fosfórico y/o Acido Citrico), Estabilizante (Goma Xantica y/o Goma Guar), Sabores Artificiales, Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio), Especias, Secuestrante (EDTA) y Color Artificial (**CI 19140** y CI 16255)

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

REGISTRO SANITARIO
REGISTRO SANITARIO RSIAA07M00587

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Características	**Método de Medición**	**Especificación**
Color	Visual	Amarillo - Naranja
Olor	Olfativa	Característico a queso y Libre de Oxidacion
Textura	Gustativa - Visual	Producto Cremoso y Homogeneo
Sabor	Gustativa	Característico a queso y Libre de Oxidacion

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Características	**Método de Medición**	**Especificación**
Ph	Phmetro	3,6 - 4,0
Acidez	Titulacion NaOH	0,3 - 0,7
Consistencia	Consistometro de Botswick	1,0 - 5,0 cm en 30 Seg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Requisitos	**Límite Máximo**
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	20000
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	< 10
NMP: Coliformes Totales/gr	9 Max
NMP: Coliformes fecales/gr	<3
Recuento de Clostridium Sulfito Reductor	<10
Recuento de S. coagulasa positivo	<100

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque → Batido Materias Primas → Envasado → Embalaje → Almacenamiento

NORMATIVIDAD
Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura
Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP
Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado
Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional
Invima para Salsas

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Aderezos	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**Codigo: FT 007 - 06** **Versión: Enero 2015** **Página 2 de 2**

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Prof x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
Cheddar	1000	8 x 16 x 28	Doy pack	45x33x26	20	21,2	8 meses

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) digitos indican el año de producción. Los segundos dos (2) digitos indican el mes y los terceros dos (2) digitos indican el dia en que se produce el lote. Finalmente los dos (2) ultimos digitos son un consecutivo de producción diario.
FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) digitos son el dia. Las segundas tres (3) letras son el mes. Los tercero dos (2) números son el año.
EJEMPLO:

LOTE 150102 01
VEN 02ENE16

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza, Soya y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Para acompañar hamburguesas, sanduches, perros calientes, papas y platos mejicanos. Ideal para servirla como dip para nachos, tortillas y verduras. Este producto contiene Tartrazina

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez R.	**Investigación y Desarrollo: Liliana Ramirez**

	ASCENDER S.A	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 40**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

SALS NEGRA

Producto preparado a base de Soya, Condimentos Naturales, Conservantes y Especias.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Agua, Vinagre Natural, **Proteina Vegetal de Soya**, Sal, Color Caramelo, Especias y Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio)

REGISTRO SANITARIO

RSIAA17M17496

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Color	Visual	Negro
Olor	Olfativa	Acido, Caracteristico
Textura	Gustativa - Visual	Liquido
Sabor	Gustativa	Acido, Caracteristico

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Ph	Phmetro	3,4 - 3,8
Brix	Refractometro	5 - 8
Acidez	Titulacion NaOH	0,7 - 1,2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Límite Máximo
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	20000 max
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	< 10
NMP. Coliformes Fecales/gr	<3
NMP. Coliformes Totales/gr	9 Max

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque
Batido Materias Primas → Envasado → Embalaje → Almacenamiento →

NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura

Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP

Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado

Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional

Invima para Salsas

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 37**

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Larg x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
Salsa Negra	200	17,5 de alto x	PET	30x20x18	24	5,8	24 meses
	1050	5x11,5x25	PET	45x33x26	20	22,9	
	3100	30 de alto x	PET	42x31x29	6	19,3	

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) números indicarán La semana de producción del lote. Los segundos dos (2) números, indicarán el Año de producción del lote. Los terceros tres (3) números será un código de identificación interna del producto

FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) numero dia. Las segundas tres (3) letras mes. Los tercero dos (2) nemeros año.

EJEMPLO: **LOTE**

0114417 **VEN**

02ENE15

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar y sazonar.

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez	**Investigación y Desarrollo: Paola Castrillon**

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 28**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

SALSA DE TOMATE

Producto preparado con Pulpa Concentrada de Tomates Sanos y Maduros adicionado de Sal, Azúcar, Vinagre, Condimentos, Especias y otras sustancias Naturales Permitidas.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Pulpa de Tomates, Agua, Azucar, Vinagre, Sal, Estabilizante (CMC), Especias, Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio) y Color Artificial (CI 16255).

REGISTRO SANITARIO

RSIAA17MI7696

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Color	Visual	Rojo Oscuro
Olor	Olfativa	Caracteristico a Tomate
Textura	Gustativa - Visual	Producto Semiviscoso de Consistencia Uniforme
Sabor	Gustativa	Caractristico a Tomate. Dulce - Acido

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Ph	Phmetro	3,6 - 4,0
Brix	Refractometro	29 - 33
Acidez	Titulacion NaOH	0,9 - 1,4
Consistencia	Consistometro de Botswick	5,0 - 10,0 cm en 30 seg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Límite Máximo
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	500
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	50
NMP: Coliformes Totales/gr	< 3
NMP: Coliformes Fecales/gr	< 3

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque → Batido Materias Primas → Tratameinto Termico (Pasterización) → Enfriamiento → Envasado → Embalaje → Almacenamiento

NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura

Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP

Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado

Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional

Resolución 15790 de 1984. Ministerio de Salud. Derivados del Tomate

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 28**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Larg x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
Salsa de Tomate	200	4x11x17,5	Bolsa Doy Pack	30x21x19	24	5,4	12 Meses
	400	5,5x13x19,5		30,5x20,5x20,5	12	5,1	
	1000	7,5x 15x25,5		43x32x24	20	21,3	
	1000	25 x 16 x 3	Bolsa Flexible	45x33x26	20	21,2	10 Meses
	5000	42x32x5		34x33x25,5	5	25,5	
	4500	27 alto x 16 diametro	PET	32x32x28	4	18,8	15 Meses

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) números indicarán La semana de producción del lote. Los segundos dos (2) números, indicarán el Año de producción del lote. Los terceros tres (3) números será un código de identificación interna del producto

FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) numero dia. Las segundas tres (3) letras mes. Los tercero dos (2) nemeros año.

EJEMPLO:

LOTE 0114417

VEN 02ENE15

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza, Soya y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Puede ser utilizado como complemento de las comidas rápidas; además para adicionar a los diferentes platos en la cocina o en la mesa.

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez	**Investigación y Desarrollo: Paola Castrillon**

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 21**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

SALSA BARBECUE

Producto Semiviscoso preparado a base de Tomates Maduros, Condimentos Naturales, Aditivos Permitidos, Sal y Azúcar.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Agua, Vinagre, Azucar, Pulpa de tomates, Sal, Espesantes (Almidón Modificado de Maz y/o Fecula de Maiz), Estabilizantes (CMC y/o Goma Xantica), Color Caramelo, Especias, **Proteina Vegetal de Soya**, Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio) y Sabor Artificial.

REGISTRO SANITARIO

RSIAA17M04087

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Color	Visual	Vinotinto Oscuro
Olor	Olfativa	Acido, Caracteristico a Humo
Textura	Gustativa - Visual	Producto Viscoso de Consistencia Uniforme
Sabor	Gustativa	Acido, Caracteristico a Humo

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de Medición	Especificación
Ph	Phmetro	3,2 - 3,7
ºBrix	Refractometro	27 - 31
Acidez	Titulacion NaOH	1,2 - 1,6
Consistencia	Consistometro de Botswick	6,0 - 10,0 cm en 30 seg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Límite Máximo
Recuento Total de UFC de Mesoareobios/gr	20000
Recuento de UFC de Hongos y Levaduras/gr	< 10
NMP: Coliformes Totales/gr	9 Max
NMP: Coliformes Fecales/gr	< 3

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque → Batido Materias Primas → Tratameinto Termico (Pasterización) → Enfriamiento → Envasado → Embalaje → Almacenamiento

NORMATIVIDAD

Resolución 2674 de 2013. Ministerios de Salud y Protección Social. Buenas Practicas de Manufactura

Decreto 60 de 2002. Ministrerio de Salud. HACCP

Resolución 5109 de 2005. Ministerio de Protección Social. Rotulado o Etiquetado

Resolución 0333 de 2011. Ministerio de la Protección Social. Rotulado o Etiquetado Nutricional

Invima para Salsas

Aderezos	**ASCENDER S.A**	**Mayo 2014**
	FICHA TÉCNICA	**FT 007 - 21**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto	Peso X Unidad en gramos	Medidas del empaque (Larg x anc x alt) en cm	Tipo de Empaque	Dimensiones de la caja (Larg x anc x alt) en cm	Unidades x caja	Peso de la caja con producto en Kg	Vida Util
BBQ	280	3x8x18	PET	31x25x19	24	8	24 Meses
	550	4,2x8,5x20,7	PET	36x28x22	20	12	
	1100	5x11,5x25	PET	45x33x26	20	23,9	
	3350	27 de alto x 14,4 de diametro	PET	42x31x29	6	20,5	

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cajas de Carton en arrumes max de 10 Cajas. No arrumar cerca de detergentes o productos toxicos o con olores fuertes. El producto debe almacenarse a Temperatura Ambiente bien tapado. En estas condiciones de Almacenamiento, no presenta ninguna alteracion de sus propiedades fisicoquimicas y microbiologicas. Una vez abierto, debe de refrigerarse. El producto se debe trasnportar de manera que sus condiciones impidan la contaminación y preoliferación de microorganismos y evite su alteración así como los daños en el envase o embalaje segun sea el caso. Revisar los medios de transportes antes de cargar los productos , con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias. El material del medio de trasnporte debe permitir una correcta limpieza. Los productos no se pueden trasportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación al alimento.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) números indicarán La semana de producción del lote. Los segundos dos (2) números, indicarán el Año de producción del lote. Los terceros tres (3) números será un código de identificación interna del producto FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) numero dia. Las segundas tres (3) letras mes. Los tercero dos (2) nemeros año.

EJEMPLO:

LOTE 0114417

VEN 02ENE15

ALERGENOS

Este producto se elabora en una planta que procesa Huevos, Harina de Mostaza, Soya y Tartrazina

INSTRUCCIONES DE USO

Especial para asados. Lista para llevar a la mesa o marinar todo tipo de preparaciones de carne, aves o pescado.

FABRICANTE

Elaborado por Ascender S.A. Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolome, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia

Sistema de Gestión de Calidad: Natalia Gómez R.	**Investigación y Desarrollo: Paola Castrillon Z.**

RESOLUCION Nro. 2021027919 del 9 de Julio de 2021

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211133800 de fecha 2021/07/09 el (la) Señor(a) LUIS BERNARDO BUSTAMANTE ESCOBAR actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0013061-2021
VIGENTE HASTA:	2026/07/09
EXPEDIENTE:	20206053 **RADICACION:** 20211133800
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	: SALCHICHA VARIEDAD : POLLO NOMBRE DE FANTASIA MANGUERA, MIXTA CERDO, RES Y POLLO NOMBRE DE FANTASIA CAMPESINA, POLLO NOMBRE DE FANTASIA SUIZA, POLLO NOMBRE DE FANTASIA VIENESA, RES NOMBRE DE FANTASIA SÚPER PERRO TIPO AMERICANA, RES NOMBRE DE FANTASIA SÚPER PERRO / MINI PERRO, POLLO NOMBRE DE FANTASIA SÚPER PERRO TIPO AMERICANO
MARCA:	, ALIMENTOS BUSTAMES., LUCARNI, SNAKIN., EMANUEL CARNES FRÍAS, BUSTA CARNES FRÍAS,
PRESENTACION COMERCIAL:	50 a 10000g / 1 a 50 kg,
TITULAR(ES):	ALIMENTOS BUSTAMES SAS con domicilio en CALI - VALLE,
FABRICANTE(S):	ALIMENTOS BUSTAMES SAS con domicilio en CALI - VALLE,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 500000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAV05I5611, expediente Nro. 20035708. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 9 de Julio de 2021

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/07/09 15:35:43 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20224194	Nombre producto	**PAPA FRITA VARIEDADES: PAPA FRITA CON ESPECIAS, PAPA FRITA, PAPAS FRITAS RIZADAS, GAJOS DE PATATA CON PIEL, PAPA FRITA CLASSIC, PAPA FRITA TRADITION, SUPER CRUJIENTES PATATAS FRITAS PREMIUM CRUNCH Y PAPA FRANCESA, PAPAS A LA FRANCESA, PAPAS A LA FRANCESA PRECOCIDA, PREFREÍDA Y CONGELADA, : PAPA A LA FRANCESA RIZADA, PAPA FRITA EN CASCOS, PAPA A LA FRANCESA PREMIUM CRUNCH 7X7, PAPA A LA FRANCESA 11X11, PAPA A LA FRANCESA 9X9, PAPAS FRITAS PREFRITAS Y CONGELADAS (GOLDEN PASSION 9X9), PAPAS FRITAS PREFRITAS Y CONGELADAS (TRANSPARENT 9X9), PAPAS FRITAS PREFRITAS Y CONGELADAS (ZB 3/8 RETAIL BRUIN (50/60)), FRITTERS FOOD SERVICE PAPA 9 X 9, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA 11 X 11, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA RIZADA, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA EN CASCOS, FRITTERS FOOD SERVICE PAPA A LA FRANCESA CON COBERTURA PREMIUM CRUCH, PAPA PREFRITA Y CONGELADA 9 MM, PAPA PREFRITA Y CONGELADA 11 MM, PAPA PREFRITA Y CONGELADA 7 MM+ COB (TRANS).**				
Registro Sanitario	RSA-0018180-2022	Vencimiento	2027/03/29	Modalidad	IMPORTAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000551164 AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023011944 DE 24 DE MARZO DE 2023						
Marcas	MYDIBEL, CALYPSO DEL CARIBE, EUROPE, BLONDY., TOASTATAS, RICONGELISTO , LOS COMBOS DEL ESTABLO., K-LISTO, AGRISTO, MAESTRO, EUROGOLD Y LA GRAN COLOMBIA , + MAS DELI Y CALYPSO, MR CONGELO, CLAREBOUT, TRANSPARENT , GOLDEN PASSION , FRITTER´S FOODSERVICE Y FRITTER´S, ECOFROST						

Datos de Interés

Tratamiento	PREFRITO	Condiciones de conservación	CONGELADO

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20231049211	Finalizado	Resolucion
20231021872	Finalizado	Resolucion
20231049744	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
10 gramos hasta 25000 gramos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	K-LISTO PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.	CARRERA 36 No 13-151	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
EMPACADOR	CALYPSO DEL CARIBE S.A	Km 3 Gaira Parque Industrial Logistico A26	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	
ENVASADOR	CI K-LISTO LTDA COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL S.A.S	CARRRERA 36 NO. 13-151 CENTRO INDUSTRIAL EL PORTAL BODEGA 1 ACOPI.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	
ENVASADOR	CALYPSO DEL CARIBE S.A	PARQUE INDUSTRIAL TIBITOC BODEGA 44C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	compras@calypsocaribe.com
FABRICANTE	ECOFROST S.A	RUE DE L´ERUPO 34 7600 PERUWELZ. BELGICA.	BELGICA			www.ecofrost.be
FABRICANTE	AGRISTO NV	RIDDER DE GHELLINSCKTRAAT 9, 8710 WIELSBEKE	BELGICA			
FABRICANTE	CLAREBOUT POTATOES N.V	Heirweg 26 BE -8950 Heuvelland - Nieuwkerke Bélgica	BELGICA			
FABRICANTE	MYDIBEL	RUE DU PIRO LANNOY 30 Z.I	BELGICA			elmerb@calypscarobe.com
IMPORTADOR	CALYPSO DEL CARIBE S.A	PARQUE INDUSTRIAL TIBITOC BODEGA 44C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	compras@calypsocaribe.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CALYPSO DEL CARIBE S.A	PARQUE INDUSTRIAL TIBITOC BODEGA 44C	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	TOCANCIPA	compras@calypsocaribe.com

Imprimir [<< Atras]

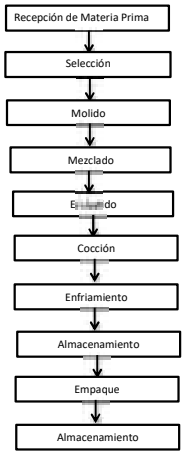
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACION: JUNIO 2023 VERSION: 05 CODIGO: F-PT-01 PAGINA 1 DE 1

FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	**Fabricado por: CALYPSO DEL CARIBE S.A.** Parque Industrial Tibitoc, Bodega 44C Tocancipá (Cundinamarca) PBX: 869 7799 - NIT: 800 055116-4 www.calypso.la INDUSTRIA COLOMBIANA
NOMBRE DEL PRODUCTO	**TOCINETA DE CERDO AHUMADA**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto precocido empacado al vacio de forma cuadrada, rectangular y a la juliana a base de carne de cerdo y plancha de cerdo, adicionado de otros ingredentes y ahumado, lo que le confieren el sabor caracteristico. El producto se puede utilizar como materia prima para otras preparaciones.
PRESENTACION	Tocineta Ref. 150g, 500g y 1000g
REGISTRO SANIRARIO	RSAE01I9315
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO	Resolución 2674/13, Decreto 2162/83, Resolución 5109/05, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 e INVIMA Carnicos cocidos.
INGREDIENTES	Carne de cerdo, Grasa de cerdo, Agua, Almidón, Aditivo de inyección (sal, estabilizante (tripolifosfato, carragenato, hexametafosfato, pirofosfato),Proteina de soya, Edulcorante (dextrosa, azúcar), Antioxidante (citrato trisodico), ascorbato sódico, lactato sódico), conservantes (acetato sódico, nitrito sódico), Potenciadores de sabor (glutamato monosodico)), Saboriante (sabor de tocineta identico al natural), Saborizante (sabor a Humo identico al natural), Cebolla en polvo, Proteina de cerdo, Ajo en polvo, Acentuador de Sabo (glutamato monosódico) y Sal.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Color:** Rojo pálido y la grasa es blanca o color crema **Olor:** Característico con un toque de ahumado **Sabor:** Cerdo ahumado **Textura:** Suave.
DECLARACION DE ALERGENOS	Contiene Soya.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Coliformes totales, UFC/g o ml: 100 - 500 E. Coli UFC/g o ml: <10 Sthaphylococcus aureus coagulasa positiva: UFC/g: < 100 Detección de Salmonella/25 g: Ausencia Listeria monocytogenes/25g: Ausencia Aerobios mesofilos, UFC/g: <100.000 Clostridium Sulfito Reductor: UFC/g o ml: <10 -100
COMPOSICION NUTRICIONAL	**Proteina (g/100g):** 8,1 **Grasa Total (g/100g):** 17 **Grasa Saturada (g/100g): 6,2** **Grasa Trans (mg/100g):** 60 **Fibra (g/100g):** 1,1 **Carbohidratos (g/100g):** 6,9 **Calorías (Kcal/100g):** 217 **Sodio (mg/100g):** 731 **Azucares (g/100g): 0,3**
PROCESO DE ELABORACIÓN	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES	Almacenar a temperatura de refrigeración de 0°C a 4°C Tocineta en Juliana: Almacenar a temperatura de congelación ≤-18°C
EMPAQUE PRIMARIO	Empaque de Nylon /PEBD
EMBALAJE	Embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión. Nota: El producto puede ser empacado en canastillas de acuerdo a la negociación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo refrigerado con sistema de termo King.
PREPARACION MANIPULACION Y USO	Producto Refrigerado: Poner en sarten o plancha caliente de 2 a 3 minutos por lado y lado. Se puede utilizar en diversar preparaciones. Producto congelado: Sin descongelar poner en sarten caliente de 2 a 3 minutos o hasta obtener el dorado deseado. Se puede utilizar en diversas preparaciones. Este producto se puede utilizar como materia prima para otras preparaciones
VIDA UTIL	Refrigerada: Tres (3) meses después de su elaboración, almacenado a temperaturas de refrigeración. Congelada: Un (1) año después de su elaboración, almacenado a temperaturas de Congelación.
ETIQUETADO E IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote esta dado por tres partes divididas de la siguiente manera: 1. Primera Parte: Corresponde a la orden de producción 2. Segunda parte: Corresponde al día corrido del año 3. Tercera parte: Corresponde a los dos últimos dígitos del año en curso
RESPONSABLE TECNICO	**Ing. Eliana Romero Cantillo**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACION: DICIEMBRE 2023 VERSION: 02 CODIGO: F-PT-01 PAGINA 1 DE 1

FABRICANTE	**PRODUCIDO POR:** VER CIS (CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA) **IMPORTADO POR: C**ALYPSO DEL CARIBE S.A. Parque Industrial Tibitoc Bodega 44 C. Tocancipa - Cundinamarca PBX: 869 7799 **ACONDICIONADO Y VENDIDO POR:** CALYPSO DEL CARIBE S.A. Parque Logistico Industrial PAS Km3 via Gaira Santa Marta (Magdalena) PBX: 869 7799 NIT: 800 055116-4 www.calypso.la
NOMBRE DEL PRODUCTO	**COSTILLA SAN LUIS** **(ICE102)**
IMAGEN DEL PRODUCTO	 
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Corte obtenido del cuadrante central de cerdo con un contenido graso entre el 4% y 6%
PRESENTACION	Presentación: Caja de 25 Kg Peso Variable
REGISTRO SANITARIO	Registro INVIMA Código 132AC
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO	INVIMA carnicos crudos, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Resolución 240 y 242 de 2013 y Resolución 2016037912 de 2016.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Color:** Caracteristico del cerdo, rosado leve, **Olor:** Característico a carne congelada **Sabor:** Característico del cerdo **Textura:** Suave y jugosa. **Aspecto:** Ausencia de Limo, pelos, insectos, tierra etc.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Determinación Salmonella spp / 25 g ISO 6579-1:** Negativo **Coliformes Fecales (NMP/g o ml ICMSF:2000 Vol1 Metodo 1):** 120 - 1.100 **Estafilococo Coagulasa Positiva (UFC /g o ml ISO 6888-1):** 100 - 1.000 **Clostridium sulfito reductor (UFC/ g o ml ICMSF:2000 Vol1 Metodo 1):** 100 - 1.000 INVIMA CARNICOS CRUDOS.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Recepción de Materia Prima ↓ Acondicionamiento de Materia Prima ↓ Sellado y empacado ↓ Comercialización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES	Almacenar a temperatura de congelacion -18°C
EMPAQUE PRIMARIO	Empacado al vacio en bolsa Termoflex
EMBALAJE	Embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión. Nota: El producto puede ser empacado en canastillas de acuerdo a la negociación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo Congelado con sistema de termo King.
PREPARACION MANIPULACION Y USO	Hornear, freir, asar. Consumir bien cocido.
VIDA UTIL	treciento sesenta y cinco Dias, (365) almacenado a temperaturas de Congelacion. Debe indicar: Fecha de Sacrificio Fecha de empaque Fecha de vencimiento
ETIQUETADO E IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote esta dado por tres partes divididas de la siguiente manera: 1. Primera Parte: Corresponde a la orden de producción 2. Segunda parte: Corresponde al día corrido del año 3. Tercera parte: Corresponde a los dos últimos dígitos del año en curso
RESPONSABLE TECNICO	**Ing. Lorena Polania Rodriguez**

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FECHA DE ACTUALIZACION: NOVIEMBRE DE 2016 VERSION: 03 CODIGO: F-PT-01 PAGINA 1 DE 1

FABRICANTE	**FABRICADO POR: COMERCIALIZADORA JMGS S.A.S** Dirección: Carrera 72K N° 34-34 Sur Tel. 695 2553 Bogotá D.C **COMERCIALIZADO POR: CALYPSO DEL CARIBE S.A.** Parque Industrial Tibitoc, Bodega 44C Kilometro 2, Vía Briceño . Zipaquirá Tocancipá (Cundinamarca) PBX: 869 77 99 www.calypsocaribe.com
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CHORIZO SANTAROSANO**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne de cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en una tripa artificial aprobada
PRESENTACION	Chorizo Santarosano 4 Unidades x 330g.
REGISTRO SANIRARIO	RSA-002792-2017
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO	Rotulado de acuerdo a la Resolución 5109/05.
INGREDIENTES	Carne de cerdo, grasa de cerdo, agua, proteína texturizada de SOYA, almidón de papa (Aglutinante), ácido acético (conservante), proteína de SOYA texturizada y concentrada (Retenedor de humedad),sal, cebolla, ajo, PIMENTÓN, glutamato monosódico (acentuador de sabor), tripolifosfato de fosfato (emulsificante), comino, pimienta, orégano, laurel, humo líquido, eritorbato de sodio (Antioxidante), nitrito de sodio (acentuador de color), color amarillo N° 6 (Colorante artificial), PAPRIKA (Colorante natural).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Color:** Rojo caracteristico **Olor:** Característico a carne de cerdo **Sabor:** Caracteristico a cerdo. **Textura:** Caracteristico
DECLARACION DE ALERGENOS	**Contiene:** Soya.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Aerobios Mesofilos** 1000 UFC/g **Recuento Coliformes** 100 UFC/g **Sthaphylococcus sp** <100 UFC/g **Clostridium sp** <10 UFC/g **Salmonela sp** Ausencia **Listeria Monoytogenes** Ausencia **Escherichia Coli** <10 UFC/g
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Proteina (g/100g)** 21g/100g **Nitritos (mg/Kg)** 20 mg/Kg **Humedad (%)** 88% **Almidon (g/100g)** 5g/100g **Grasa (g/100g)** 40g/100g
PROCESO DE ELABORACION	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES	Almacenar a temperatura de refrigeración de 0°C a 4°C.
EMPAQUE PRIMARIO	Empaque de Coextruido para Termoformado (PAEVOHPE) de alta barrera.
EMBALAJE	Embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión. Nota: El producto puede ser empacado en canastillas de acuerdo a la negociación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo refrigerado con sistema de termo King a temperatura de refrigeración entre 0°C a 4°C,
PREPARACION MANIPULACION Y USO	Caliente a la plancha o sartén según sea su preferencia o úselo como ingrediente en sus preparaciones culinarias. Este producto no requiere cocción.
VIDA UTIL	Cuarenta y cinco (45) dias empacado al vacío refrigerado entre 0 y 4°C
RESPONSABLE TECNICO	**Ing. Eliana Romero Cantillo**

OFICIO COMISORIO No. 7303-2417-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CALYPSO DEL CARIBE SA	PQ INDUSTRIAL TIBITOC BG 44,45,46 Y 47 TOCANCIPA-CUNDIAMARCA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 04 AL 07 DE JULIO DEL 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
SANDRA LILIANA MORENO RUIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://secuita.invima.gov.co:444/Peradineliciones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los *teléfonos* se *encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 30 DE JUNIO DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Lorena Polanía R.
52.147 654 Bta
Gerente de Calidad
4/07/23

Recibido por
Firma
Nombre Lorena Polanía R.
Cédula 52.147.654 Bta
Cargo Gerente de Calidad
Fecha 4/07/23

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FOR-57	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021-06-15

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	98
Subcategoría2	88
Subcategoría3	93
Subcategoría4	
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	
Número de subcategorías evaluadas	3
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?		NO	

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

SUBCATEGORIA 4.5.1: 3,5 - 6,2
SUBCATEGORÍA 8.2.1: 2,2 - 9,1 - 5,5
SUBCATEGORÍA 9.2.2: 2,2 - 6,2

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

ASADOS MONTERIA

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

NIT: 78 708 824 -6

ASADOS MONTERIA					ENTREGA DE DOTACIONES CADA 3 MESES				
ENTREGA DE DOTACIONES A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							FECHA:	Octubre 10 2025	
ITEM	NOMBRES	Nº DOCUMENTO	UNIFORME	GORROS	ZAPATOS/ANTIDESLIZANTES	GUANTES	PANOLAS	TAPABOCAS	FIRMA
1	Tatiana Andrea Teheran Avilez	1.067.848.523	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Tatiana Teheran A.
2	Leonardo Daniel Teheran Avilez	1.067.845.481	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Leonardo T. A.
3	Lexis Antonio Almanza Contreras	1.067.909.241	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Lexis Almanza
4	Didier Yomar Argel Peña	1.133.796.960	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Didier Argel
5	Maira Alejandra Mendoza Guzman	1.067.847.500	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Maira Mendoza

OBSERVACIONES: Se hace entrega de dotación a manipuladores de Alimentos Asados Montería los de 50 uniformes o pantalones camisetas, tapabocas y gorros se vuelven a entregar cada vez que se rompan los uniformes, los demás cada 3 meses nuevamente.

Responsable,

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

Powered by CamScanner

Acta: 2025-2096

ALCALDÍA DE MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

CONCEDE PERMISO PARA TRANSPORTAR:

ALIMENTOS PERECEDEROS

La Secretaría de Salud y Seguridad Social certifica que AURA JARAMILLO, identificado con CC No. 50901217 tiene permiso para transportar ALIMENTOS PERECEDEROS en un vehículo modelo 2018, identificado con la placa YHL077

El presente permiso está sujeto al cumplimiento de los requisitos sanitarios, de acuerdo a lo establecido en la Ley 9 de 1979 del Código Sanitario Nacional, y lo reglamentado en el Resolución 2674 del 2013 capitulo VII articulo 29 (almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos) y ficha técnica del producto.

La inobservancia de los requisitos anteriormente descritos dará lugar al decomiso del alimento por las autoridades sanitarias o policivas.
La vigencia de este permiso es de: 1 AÑO.

Fecha de vencimiento del permiso:

Este certificado se expide a solicitud del interesado el día **02 de abril del 2025 10:47:27** en cumplimiento a las condiciones sanitarias que regula a los establecimientos comerciales abiertos al público.

LORENA PORTILLO JIMENEZ
Secretaria de Salud y Seguridad Social

Consecutivo 2096

Alcaldía de MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

. MATERIALES DE TRANSPORTE

El transporte de los alimentos y materias primas se realiza en condiciones que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento.

Los medios de transporte que se han dispuesto poseen materiales faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Y no se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, a no ser que estén envasados y se evite contaminación cruzada.

Los vehículos dispuestos para el transporte llevarán en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos. Además, se garantiza que no son usados para transportar otro tipo de materiales, principalmente sustancias peligrosas que puedan luego contaminar los alimentos y materias primas.

ASADOS MONTERIA, previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, verifica:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.

En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto.

Atte:

Julio cesar care

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 78731165

JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO

FECHA DE NACIMIENTO
13-10-1973

SANGRE-RH
O+

FECHA DE EXPEDICIÓN
25-06-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
INST TTOy TTE DE CERETE



CEDULA DE CIUDADANIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 78.731.165

Apellidos
MORELO ARAUJO

Nombres
JOSE JOAQUIN

Nacionalidad
COL

Estatura
1.86

Sexo
M

Fecha de nacimiento
13 OCT 1973

G.S
O+

Lugar de nacimiento
CIENAGA DE ORO (CORDOBA)

Fecha y lugar de expedición
10 MAR 1993, CIENAGA DE ORO

Fecha de expiración
11 FEB 2031

Firma


JCD
00014505
REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha
ICCOL00014505981301 3<<<<<<<<<<<
7310135M3102112COL78731165<<<0
MORELO<ARAUJO<<JOSE<JOAQUIN<<<


CATEGORIAS AUTORIZADAS
CATEGORIA
CLASE DE VEHICULO
VIGENCIA
SERVICIO
A2
MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE
25-06-2034
PARTICULAR
B2
AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS
25-06-2034
PARTICULAR
C2
AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS
25-06-2037
PUBLICO
ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL
LC12000005223



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10014384977

PLACA: YHL077	MARCA: CHEVROLET	LÍNEA: NHR	MODELO: 2018
CILINDRADA CC: 2.999	COLOR: BLANCO GALAXIA		SERVICIO: PÚBLICO
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGON	COMBUSTIBLE: DIESEL	CAPACIDAD Kg/PSJ: 2218
NÚMERO DE MOTOR: 2Y2627		REG: N	VIN: 9GDNLR77XJB002944
NÚMERO DE SERIE: 9GDNLR77XJB002944		REG: N	NÚMERO DE CHASIS: 9GDNLR77XJB002944 — REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): JARAMILLO FERNANDEZ AURA ROSANA

IDENTIFICACIÓN: C.C. 50901217

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
104

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032017000394594

I/E
I

FECHA IMPORT.
22/03/2017

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRÍCULA
28/07/2017

FECHA EXP. LIC. TTO.
28/07/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
INST TTOYTTE DE CERETE



LT03002503652

Dr. Andres Rosero Rada
MEDICO CIRUJANO
Universidad de Cartagena T.P 3978/92
R.M. 694 Cel: 3114381651
Montería

Fecha: 12-02-2025
Nombre: José Joaquín Rivelo Araujo
cc 78931165

Certifico como medico en ejercicio que José Rivelo A. de 52 años de edad, no padece enfermedad infecto contagiosa o mental y por ende puede desempeñarse como manipulador de alimentos y bebidas

Andres Rosero Rada
Auditor Médico
R.M. 694

SP-1-10 Versión 4 2018-06-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	

Acta No.	Fecha	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
001-2025	2025/02/20	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: JARAMILLO FERNANDEZ ANA ROSANA.

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 50.901.217

* PLACA DEL VEHÍCULO: YHL 077 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: YHL077

TELÉFONOS: 3145274503 / 3126243932 / 3135994761

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: jjmoreloa@hotmail.com / arjaramillo2013@hotmail.com

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kra 6 # 34-96

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA

* CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: FURGON

* MARCA: CHEVROLET * MODELO: 2018 * COLOR: BLANCO GALAXIA

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 5:00 AM - 6:00PM * NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2024/07/26	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	96 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

SP-1-10 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO						
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Diseño sanitario del vehículo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 88. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 372. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	X	6	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12 %	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 90. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 1 y 5. Art. 9. Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X	6	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12 %	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	X	6.5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).*	X	2	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 39, Numeral 5 y 7.)*	X	6.5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 39.)*	X	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36 %	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013. Art. 29. Núm. 4 y 5.)*	X	7.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15 %	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	X		0		C
5.2	**Empaque, rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29. Núm. 1.)*	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 %	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

Página 2 de 3

Alcaldía de MONTERÍA
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	X	FAVORABLE	90 – 100%	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de FEBRERO del año 2025, en la Ciudad de MONTERIA

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	Adelita Cordero R	Nombre:	
C.C. No.	26.202.628	C.C. No.	
Cargo:	Ref De Alimentos	Cargo:	
Institución:	SSM / Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	Jose J Montes	Nombre:	
C.C. No.	78231165	C.C. No.	
Cargo:	Conductor	Cargo:	

Alcaldía de **MONTERÍA**
SECRETARÍA DE SALUD

Powered by CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 78731165

JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO

FECHA DE NACIMIENTO
13-10-1973

SANGRE-RH
O+

FECHA DE EXPEDICIÓN
25-06-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
INST TTOy TTE DE CERETE



CEDULA DE CIUDADANIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 78.731.165

Apellidos
MORELO ARAUJO

Nombres
JOSE JOAQUIN

Nacionalidad
COL

Estatura
1.86

Sexo
M

Fecha de nacimiento
13 OCT 1973

G.S
O+

Lugar de nacimiento
CIENAGA DE ORO (CORDOBA)

Fecha y lugar de expedición
10 MAR 1993, CIENAGA DE ORO

Fecha de expiración
11 FEB 2031

Firma


JCD
00014505
REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha
ICCOL00014505981301 3<<<<<<<<<<<
7310135M3102112COL78731165<<<0
MORELO<ARAUJO<<JOSE<JOAQUIN<<<


CATEGORIAS AUTORIZADAS
CATEGORIA
CLASE DE VEHICULO
VIGENCIA
SERVICIO
A2
MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE
25-06-2034
PARTICULAR
B2
AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS
25-06-2034
PARTICULAR
C2
AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS
25-06-2037
PUBLICO
ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL
LC12000005223



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10014384977

PLACA: YHL077	MARCA: CHEVROLET	LÍNEA: NHR	MODELO: 2018
CILINDRADA CC: 2.999	COLOR: BLANCO GALAXIA		SERVICIO: PÚBLICO
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGON	COMBUSTIBLE: DIESEL	CAPACIDAD Kg/PSJ: 2218
NÚMERO DE MOTOR: 2Y2627		REG: N	VIN: 9GDNLR77XJB002944
NÚMERO DE SERIE: 9GDNLR77XJB002944		REG: N	NÚMERO DE CHASIS: 9GDNLR77XJB002944 — REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): JARAMILLO FERNANDEZ AURA ROSANA

IDENTIFICACIÓN: C.C. 50901217

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
104

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
032017000394594

I/E
I

FECHA IMPORT.
22/03/2017

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRÍCULA
28/07/2017

FECHA EXP. LIC. TTO.
28/07/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
INST TTOYTTE DE CERETE



LT03002503652

SOAT

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2024-07-27	2024-07-28	2025-07-27

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE VEHICULO	SERVICIO	No. PASAJEROS	MODELO
150800577767/6000	YHL077	CARGA O MIXTO	PUBLICO	2999	2018

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
3	CHEVROLET	FURGON
LINEA VEHICULO	NHR	

No. MOTOR	No. CHASIS O No. SERIE	No. VIN	CILINDRAJE TON.
2Y2627	9GDNLR77XJB002944	9GDNLR77XJB002944	2.22

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	No. DOCUMENTO TOMADOR	TIPO DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
JARAMILLO FERNANDEZ, AURA ROSANA	3136994781	CC	50901217	MEDELLIN

CIUDAD DE CIRCULACIÓN	COD. SECCIONAL EXPEDICIÓN	CLAVE FASECOLDA	No. CONSECUTIVO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	15	13551	0	GOMEZ PLATA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FONDO	DERECHOS	APORTES POR VICTIMAS
310	$ 636000	$ 330700	$ 2100	A. GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS
				B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS
				C. INCAPACIDAD PERMANENTE
				D. GASTOS Y GASTOS FUNERARIOS

VALOR	
263,13[1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
701,68[2]	
8,77	
180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
750	

TOTAL A PAGAR

$ 968800

FIRMA AUTORIZADA

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2544 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega otorgado por La Previsora S.A.
•La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad, impresión física en papel común tamaño carta con código QR, en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el consejo de texto que el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
•En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono celular al #350, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, este con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Revisando portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito no le podrán solicitar en cualquier momento.
•Asegúrese validar que su póliza esté registrada en el RUNT.
•Con ubicar al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente ocasiona multas económicas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el valor por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•El lesionado atendido tercero, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas en accidentes de tránsito (artículo 168 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el valor será la asegurarse a el Fosyga le debe realizar la radicación prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Obligación de Consideración de Pólizas:

En concordancia con la dispuesto en la Circular Externa 029 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y anticipadamente a favor del contratante, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se constituya que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentre vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, suministre la información personal suministrada durante el proceso de solicitud de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, información que podrán enviarse, como: electrónica, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de marketing y/o comerciales relacionadas con los(s) ramo(s) del seguro(s) del cual(es) soy tomador de seguros que maneja LA PREVISORA S.A., entiendo libremente derivado de todos los servicios que directa o indirectamente se me haya otorgado a los asegurados o en los siguientes en el futuro, así como mercadeo, información y manejo de la póliza y demás servicios que tengan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas las partes.

Declaro que en caso los lesionados que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podrá ejercerlos en la calle 57# 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3481000, y que para más información sobre el tratamiento de sus datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de información en la página de internet www.previsora.gov.co

MULTISERVICIOS
SM & Servifumigar

SM MULTISERVICIOS Y SERVIFUMIGAR SAS certifica que el día **18 DE ENERO DE 2025**
se le realizaron trabajos de

SERVICIO DE FUMIGACION Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS al

VEHICULO CHEVROLET
Placa YHL 077 MODELO 2018

En la ciudad de MONTERIA - CORDOBA

El servicio va dirigido para prevenir y controlar todo tipo de plagas comunes, enfocándonos en la prevención de enfermedades causadas por los vectores transmisores.

SERVICIOS		PRODUCTOS
CONTROL DE INSECTOS MENORES	X	FENDONA.
CONTROL DE COMEJEN		
CONTROL DE ROEDORES		
LAVADO DE TANQUE ELEVADO		

SM MULTISERVICIOS & SERVIFUMIGAR S.A.S

FIRMA AUTORIZADA

La siguiente certificación expedida el día **18 DE ENERO DEL 2025**
a solicitud del interesado vence el **18 DE MAYO DEL 2025**

CALLE 17A No 9-25 BARRIO LA JULIA
SERVI_FUMIGAR@YAHOO.ES
7893897 - 3135713133. Whatsapp 3013678251

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 174880296

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL SINU

NIT: 900122353

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-044-003

Fecha de expedición: 2024/07/31

Fecha de vencimiento: 2025/07/31

DATOS VEHÍCULO

PLACA: YHL077

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 2018

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2999

NRO. MOTOR: 2Y2627

NRO. CHASIS: 9GDNLR77XJB002944

VIN: 9GDNLR77XJB002944

LÍNEA: NHR

COLOR: BLANCO GALAXIA

NOMBRE PROPIETARIO: AURA R. JARAMILLO F.

FIRMA DEL RESPONSABLE

HECTOR JOSE DE VIVERO PEREZ

MONSALUD I.P.S LTDA.

LABORATORIO BIO-CLÍNICO
Dr. Dagoberto Rodriguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana

PACIENTE : JOSE JOAQUIN MORELO ARAUJO
DOCTOR : SECRETARIA DE SALUD
FECHA : 6 DE FEBRERO DEL 2.025
CC No : 78'731.165
DIRECCION : MONTERIA CORDOBA
EDAD : 52 AÑOS

COPROLOGICO
Examen fisico
Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Pastosa
Examen Quimico : Fibras vegetales:+Almidones:+
Examen microbiológico: Normal
Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA
Examen en fresco
Células epiteliales: +
Leucocitos 0-1 x AP **AP: AMPLIO PODER**
Bacterias : +
GRAM: Se observaron escasos bacilos Gram positivos normal

KOH DE UÑAS
No se observaron levaduras, monilias ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva **VR:** No reactiva

Atentamente,

Atentamente, NIT: 901022644-0
MONSALUD.
DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UJ REG No 23130408

	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS TRANSPORTADORES	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS
		VERSIÓN 01

FECHA (DD-MM-AA)	PLACA (Número)	CONDUCTOR (Nombre y Apellido)	PROTECCION VIRIAL-USA GUANTES Y TAPABOCAS	LIMPIEZA VEHICULO		DESINFECCIÓN		TRANSPORTA SOLO ALIMENTOS		RESPONSABLE
				EXTERNA: AGUA E HIPOCLORITO AL 5%	INTERNA: ABROCOL ALCOHOL POR ASPERCION	EXTERNA: AGUA E HIPOCLORITO AL 5%	INTERNA: ABROCOL ALCOHOL POR ASPERCION	SI	NO	
11-07-25	YHL07J	JOSÉ MORELO	C	C	C	C	C	C		José Morelo
29-7-25	YHL-07J	JOSE MORELO	C	C	C	C	C	C		José Morelo.

C: Cumple NC: No Cumple

Responsable

Powered by CamScanner

(10-P1-F1)

REGISTRO Y TOA DE TEMPERATURA CARRO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

LUGAR

PLACA YHL 077

Mes: Jul.0 Año: 2025

fecha	hora	REGISTRO TEMPERATURA DE SALIDA	REGISTRO TEMPERATURA DE RECEPCION	TEMPERATURA DE PRODUCTO	RESPONSABLE DE APROBACION	OBSERVACIONES
11-07-25	4:20 PM.	3.1°C	3.7°C	12.0°C.	Andres A'	Gallinera
		2.7°C	4.1°C	10°C	Andres.	pollo.
		3.6°C	3.2°C	11°C	Andres	Cerdo.
24-07-25.	7:10: Am	2.7°C	3.4°C	13°C	Andres	Pescado.
		2.5°C	3.0°C	12°C	Andres	Medallones
		3.1°C	2.1°C	10°C	Andres	Carne molida

Powered by CamScanner

FOTOS TEMPERATURA MES DE JULIO 2025





CIRCULAR EXTERNA No. DAB 4000-450-24

BOGOTÁ D.C.

PARA: ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL CATEGORÍAS I, II, III Y ESPECIAL QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO (IVC) EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

ASUNTO: CAPACITADORES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE REQUIEREN AUTORIZACIÓN

FECHA: 26 DE AGOSTO DE 2024

ANTECEDENTES

El Invima, de conformidad con la Resolución 1229 de 2013 y la Circular 046 de 2014, es la autoridad sanitaria nacional encargada de articular y coordinar las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas en Colombia.

En el numeral 3.4 de la mencionada circular indica como responsabilidad del Invima *"Establecer y remitir a las Entidades Territoriales de Salud, los procesos y procedimientos que sirvan como herramienta para comunicar la información actualizada que sea obtenida en el desarrollo de las actividades de IVC, con el fin de articular las demás autoridades que deban intervenir en la cadena productiva de alimentos y bebidas."*

Además, la Circular 046 de 2016 le asigna al Invima la tarea de desarrollar un procedimiento específico para coordinar la IVC durante la comercialización de alimentos y bebidas entre las distintas autoridades sanitarias.

La normatividad sanitaria vigente establece planes de capacitación que deberán elaborar e implementar los establecimientos de alimentos y bebidas para el desarrollo de sus diferentes actividades, así mismo, requisitos específicos para el personal capacitador de manipuladores de alimentos y bebidas relacionados con:

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

No obstante, se ha identificado que en muchas regiones del país los profesionales o tecnólogos no cuentan con la formación adecuada, lo que resulta en cursos poco efectivos e inadecuados para las empresas y manipuladores. Esto impide que se alcancen los objetivos de formación y no se generan conocimientos prácticos y útiles.

Por lo anterior, en el año 2019 el Invima emitió la Circular Externa DAB 4150-10264-19 con el propósito de unificar criterios que eran establecidos por las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) para la emisión de dichas autorizaciones; sin embargo, dado que se han generado cambios normativos y mejoras en la aplicación de esta circular, se realiza su actualización a través del presente documento.

MARCO NORMATIVO

a. Carne y productos cárnicos comestibles

En cuanto a los requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos, en las actividades de expendio y almacenamiento de carne y su transporte, la reglamentación del Decreto 1500 de 2007, de acuerdo con la especie, está establecida en los artículos 15 y 69 de la Resolución 3009 de 2010, artículo 132 de la Resolución 240 de 2013, artículo 57 de la Resolución 242 de 2013, artículo 74 de la Resolución 562 de 2016, así:

El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a las actividades de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. *La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o* ***personas autorizadas*** *por dichas entidades.*
2. *Las personas que realicen las actividades de capacitación deben demostrar* ***formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines****, y demostrar los siguientes requisitos:*

2.1. *Hoja de vida anexando fotocopia autenticada[1] del diploma y certificado de* ***experiencia docente en el área.***

2.2. *Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con* ***Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.*** *Adicionalmente, deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.*

2.3. ***Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas*** *que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.*

2.4. *Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.*

[1] Tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 25 del Decreto Ley 019 de 2012, que indica: "*Los documentos privados, tuvieren o no como destino servir de prueba en actuaciones administrativas, incluyendo los provenientes de terceros,* ***se presumen auténticos****, mientras no se compruebe lo contrario mediante tacha de falsedad, con excepción de los poderes especiales y de las actas de asamblea general de accionistas, junta de socios y demás actos de personas jurídicas que deban registrarse ante las Cámaras de Comercio, las cuales deberán ser presentados personalmente por sus otorgantes ante el secretario de la respectiva Cámara*".

2.5. *Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a veinticinco (25) personas.*

2.6. *Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.*

Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria otorgará la autorización para capacitar, la cual ***tendrá una vigencia de un año.***

b. Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante

El artículo 9 del Decreto 1880 de 2011, precisa:

"Requisitos para la comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo. Los comercializadores ambulantes de leche cruda para consumo humano directo deben inscribirse ante las autoridades sanitarias de los departamentos, distritos o municipios de categorías 1, 2 y 3 de su respectiva jurisdicción (...)"

El comercializador ambulante de leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

Tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, el cual tendrá vigencia de un (1) año, *expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud.* ***Negrita y cursiva fuera del texto.***

c. Alimentos comercializados en vía pública autorizada

La Resolución 604 de 1993 en su artículo 9 refiere:

"Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por ***funcionarios de la autoridad local de salud o por particulares debidamente autorizados por aquella****, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad".*

d. Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

La Resolución 683 de 2012 en su artículo 10 indica:

"1. Educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales y equipamientos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1.1. Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios, en el manejo de los mismos, además de las tareas específicas del proceso.

1.2. *Las empresas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o* ***por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes." Negrita fuera del texto.***

En este sentido, los capacitadores de personal manipulador de: Carne y productos cárnicos comestibles, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública autorizada y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización **requieren autorización por parte de las Entidades Territoriales de Salud.**

I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES

La normatividad vigente asigna a las empresas la responsabilidad de capacitar a sus manipuladores de alimentos. No obstante, esta función también puede ser llevada a cabo por las autoridades sanitarias o por personas naturales o jurídicas que cumplan con los requisitos establecidos y demuestren la idoneidad del capacitador en las temáticas correspondientes.

A continuación, se describe el procedimiento unificado para que las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III y especial, autoricen a personas naturales y jurídicas para capacitar al personal manipulador de los siguientes alimentos o productos y que en adelante llamaremos "Alcances":

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

Nota 1. El personal que realice capacitaciones en alcances diferentes a los descritos, no requiere autorización por parte de las entidades territoriales de salud.

1. Las personas naturales (profesionales o tecnólogos) o personas jurídicas que deseen capacitar a personal manipulador en uno o varios de los alcances descritos, deberán presentar la solicitud de autorización ante **una sola** entidad territorial de salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III o especial, adjuntando los siguientes documentos:

    a. Solicitud del interesado debidamente firmada, especificando el o los alcance(s). En el caso de personas jurídicas la solicitud debe ir firmada por el representante legal.
    b. Hoja de vida del capacitador o en caso de ser persona jurídica, deberá adjuntar la de cada uno de los capacitadores.

c. Copia del documento de identidad o en caso de persona jurídica del representante legal y de cada uno de los capacitadores.
d. Copia del diploma del titulo profesional o tecnológico de alguno de los perfiles académicos relacionados en la Tabla 1, emitido por una institución educativa legalmente reconocida por el Ministerio de Educación Nacional en Colombia. En caso de persona jurídica, se debe anexar copia del diploma de cada uno de los capacitadores.
e. Copia de la tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique; para persona jurídica corresponderá a la de cada uno de los capacitadores.

Tabla 1. Perfiles Académicos

Alcance	Perfil Académico	Observaciones
Carne y productos cárnicos comestibles	Profesionales en Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología.	Para profesionales diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas en saneamiento, ciencias biológicas, salud pública, ciencia y tecnología de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, inocuidad carne y productos cárnicos comestibles o equivalentes, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios. ***En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.*** Adicionalmente debe contar con formación en ***HACCP.***
Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología y Zootecnia.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, ciencia y tecnolcgía de alimentos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.
Alimentos comercializados en vía pública autorizada	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.
Objetos, envases, materiales y equipamientos	Profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que

en contacto directo con alimentos	y proceso de envases, materiales y equipamientos. Profesionales o tecnólogos en Química, Ingeniería Química, Química de Alimentos o Ingeniería de Alimentos.	allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos o equivalentes.

2. La ETS ante la cual se presente la solicitud, deberá resolverla en los términos del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Mediante acto administrativo proceder a autorizar o negar la solicitud y este deberá incluir como mínimo la siguiente información para cada uno de los capacitadores autorizados, ya sea como persona natural o jurídica:

- Nombre completo y/o razón social
- Documento de identidad o el NIT
- Profesión o título académico
- Tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique
- Alcance de la autorización

Una vez obtenida la autorización esta será válida para todo el territorio nacional.

Las personas jurídicas autorizadas para capacitar a personal manipulador y que deseen incluir o retirar capacitadores, deberán presentar una solicitud formal a la ETS que otorgó la autorización inicial, para que esta la evalúe y resuelva tal como se describió previamente.

En consecuencia, cada Entidad Territorial de Salud remitirá mensualmente al Invima, dentro de los primeros 10 días calendario, la información correspondiente a las autorizaciones concedidas o canceladas/suspendidas, esto a través del Anexo I "Capacitadores Autorizados" o el Anexo II "Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada" según corresponda, a través del correo contactoets@invima.gov.co y teniendo en cuenta la siguiente nota.

Nota 2. Las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) deberán establecer un procedimiento para implementar esta circular, dando estricto cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, las que le modifiquen, adicionen o sustituyan, con el fin de garantizar el debido tratamiento y protección de datos personales que sean suministrados por los interesados.

En este sentido, de manera clara y comprensible, se deberá informar sobre la finalidad de la recolección de los datos personales, los derechos que les asisten (acceso, rectificación, supresión, etc.) y la identidad del responsable y encargado del tratamiento. La información recopilada en desarrollo de estas actividades no solo será tratada por la Entidad Territorial de Salud, sino que también será reportada al Invima para publicar a través de su página web institucional.

Antes de recolectar y tratar cualquier dato personal, las ETS deberán obtener el consentimiento previo, libre, informado, expreso e inequívoco de los interesados. Este consentimiento deberá ser documentado y podrá ser revocado en cualquier momento.

3. Consolidación y publicación de la información

Al reportar la información al Invima, las ETS deberán garantizar que los datos personales han sido tratados de conformidad con la normativa vigente y que se cuenta con el consentimiento de los interesados para su transferencia. Será responsabilidad de la ETS cualquier incumplimiento de las disposiciones sobre datos personales. Así mismo, la ETS deberá responder ante cualquier reclamación que realice el titular de los datos.

El Invima realizará la consolidación de la información reportada por las Entidades Territoriales de Salud y la publicará mensualmente en la página web institucional.

II. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A PLANES DE CAPACITACIÓN

Cuando las autoridades sanitarias realicen actividades de inspección, vigilancia y control sanitario en establecimientos de su competencia y que estén relacionadas con los alcances mencionados en el apartado I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES de este documento, deberán verificar:

- Las evidencias de la implementación del programa de capacitación tales como su contenido, cronograma, ayudas audiovisuales y los registros, constancia o certificaciones correspondientes, las cuales deben estar debidamente firmadas por el capacitador.
- Coherencia entre el contenido de las evidencias y las prácticas en el establecimiento.
- Conocimiento adquirido por los manipuladores, evaluado mediante entrevistas y observación de hábitos higiénico-sanitarios, así como el estado sanitario del establecimiento.
- La comprensión y manejo del control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, deben conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- Los capacitadores deberán contar con los requisitos establecidos en la norma y con la tarjeta profesional o documento equivalente.
- En el caso de los capacitadores para personal manipulador según los alcances descritos en esta circular, deberán contar con la autorización emitida por una Entidad Territorial Salud del orden departamental, distrital o municipal categoría especial, I, II, III.
- Los temas incluidos en el plan de capacitación deben estar relacionados con las actividades que realice el establecimiento.

Los resultados de esta evaluación se reflejarán en el acta de visita de inspección sanitaria. En caso de detectarse irregularidades, la gravedad de estas determinará las acciones a seguir. Entre ellas se encuentran:

- **Registro detallado de los hallazgos:** En el acta de inspección sanitaria se documentarán todos los hallazgos, incumplimientos o las no conformidades encontradas.
- **Denuncias correspondientes:** De ser necesario, se interpondrán las denuncias necesarias ante las autoridades competentes, consejos profesionales y tribunales de ética, cuando así lo amerite la situación.
- **Suspensión o cancelación de la autorización:** En el caso de capacitadores autorizados, se podrá suspender total o parcialmente la autorización, conforme lo descrito en el siguiente acápite.
- **Retiro de los listados:** El Invima retirará a dichas personas de los listados de capacitadores autorizados.

Finalmente se indica que, la capacitación a manipuladores de alimentos se puede realizar por medio de alternativas tecnológicas, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con los requisitos normativos exigidos para los capacitadores.

El desarrollo de las Tecnologías de la Información y Comunicación TIC ha abierto numerosas posibilidades para llevar a cabo proyectos educativos, permitiendo que las personas accedan a educación de calidad sin importar el momento o el lugar en el que se encuentren. El creador de los contenidos debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la norma y debe surtir el proceso de autorización ante la Entidad Territorial de Salud.

III. PROCEDIMIENTO PARA SEGUIMIENTO A CAPACITADORES AUTORIZADOS

Considerando el impacto técnico y sanitario que generarán los capacitadores autorizados sobre el personal manipulador y las actividades que estos realizan; adicionalmente posibles peticiones, quejas, reclamos o denuncias relacionadas con las capacitaciones, como también irregularidades que evidencien las autoridades sanitarias a través de las acciones de inspección, vigilancia y control descritas en el anterior acápite; las ETS deberán implementar una estrategia de seguimiento y/o cancelación a las autorizaciones concedidas, con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad técnica en cada una de las actividades que los capacitadores realicen bajo tal autorización.

Por lo anterior, es muy importante comprender el rol que realizan las ETS al conceder una autorización y las acciones que se realizan bajo cada una de estas.

Mediante acto administrativo motivado la ETS podrá suspender total o parcialmente o cancelar la autorización del capacitador, conforme los hallazgos identificados, el cual, una vez ejecutoriado, deberá ser comunicado al Invima mediante el *Anexo II* de esta circular *"Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada"* a través del correo contactoets@invima.gov.co

Si la autorización del capacitador fue emitida por una ETS distinta a la que recibe o identifica el hallazgo, incumplimiento o irregularidad, esta última deberá informar al respecto y de manera prioritaria a la ETS que emitió la autorización, a fin de que se realice la suspensión o cancelación de la autorización al capacitador, mediante acto administrativo debidamente motivado, tal como se mencionó previamente.

El Invima procederá a retirar de manera total o parcial del consolidado de capacitadores autorizados.

De ser necesario, la ETS que identifique la irregularidad debe realizar las denuncias respectivas ante las autoridades competentes, los consejos profesionales y tribunales de ética profesional a donde pertenezca la persona que haya estado relacionada con la irregularidad.

Cordialmente,

ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR
DIRECTORA TÉCNICA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Ing. Carolina Quintero Bermúdez

Revisó: Ing. Alejandro Chavarro Clavijo

Aprobó: Dra. Verónica del Castillo Manotas

REPÚBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA

COPNIA



MATRÍCULA PROFESIONAL No.

22254-298307 COR

INGENIERO DE ALIMENTOS

DE FECHA **05/03/2015**

ALONSO JAVIER

ACOSTA LOBO

C.C. 10766027

UNIVERSIDAD DE CORDOBA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria	REGISTRO ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EPP	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

FECHA	OPERARIO	UNIFORME (Camisa + pantalón + Cofia + Tapabocas)	Zapatos cerrados	Delantal plástico + Guantes plásticos	Firma de recibido
10-03-25	Lexis Amaya	✓	✓	✓	Andres Amaya.
10-03-25	Otilos Yanez M.	✓		✓	Carlos Ruiz
10-03-25	Miguel Angel Benitez	✓	✓	✓	miguel benitez
10-03-25	GLADIS MIRANDA.	✓	✓	✓	Gladis Miranda.

Responsable

Powered by CamScanner

Montería, 14 de mayo de 2025

Señores

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

Ciudad

Referencia: Proceso No. **SAMC_CABP_003_2025** objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

El suscrito **JULIO CESAR CARE GAVIRIA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **78708824.** expedida en Montería, actuando en mi calidad de Representante legal la **ASADOS MONTERIA**, con **NIT. 78708824-6**, manifiesto al Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, que, de acuerdo con el Pliego de Condiciones del PROCESO No. **SAMC_CABP_003_2025,** presento el Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores, de la empresa- persona Natural AURA ROSANA FERNNADEZ JARAMILLO, con quien contrataré los servicios de transporte de alimentos

.

Atentamente,

Para mayor constancia se firma a los 14 días del Mes de Mayo del año 2025.

Atentamente,

JULIO CESAR CARE GAVIARIA
CC. 78.708.824 de Montería,
Gerente

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025

Empresa: CARE GAVIRIA JULIO CESAR	**Identificación de la empresa:** 78708824
Contrato ARL: 096995116	**Municipio donde se prestó el servicio:**
Sede: Toda La Empresa	**Fecha de Elaboración:** 25/05/2025
Fecha de prestación del servicio: 25/05/2025	**Persona que modificó:** JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Fecha de última modificación: 25/05/2025	**Estado del Informe:** Terminado

Asesorado por

Tipo Identificación	Número Identificación	Nombre	Prestador
	null	JULIO CESAR CARE GAVIRIA	

Introducción

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador, según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos que ingreses obedecen única y exclusivamente a tu criterio como Compañía. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni somos responsables por los resultados que de ella se generen. Una vez la completes, te entregaremos algunas recomendaciones para cumplir y/o mejorar el nivel evaluado.

ARL SURA informa que la empresa referenciada en el encabezado del presente documento, en cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, la empresa aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado está plasmado en este informe.

Objetivos

Evaluar la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral, identificando áreas de mejora y proporcionando recomendaciones para fortalecer el sistema y garantizar un entorno laboral seguro y saludable.

Marco Conceptual

* Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.
* COPASST: El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa
* IPVER: Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos
* SGSST - Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo
* Peligro: Fuente o situación con potencialidad de producir daño en relación de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos
* PHVA - Planear - Hacer - Verificar - Actuar
* Riesgo: Combinación de la probabilidad y la consecuencia de que ocurra un evento peligroso específico

© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025

Marco Legal

Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

Resolución 2013 de 1986: Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

Resolución 1401 de 2007: Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

Ley 1562 de 2012: por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 652 de 2012: Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1356 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012

Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del sector trabajo.

Resolución 0312 de 2019: Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.

Metodología

Conversación con la empresa para realizar el diagnóstico del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en donde se evalúa la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral en una organización. A continuación, se presenta el enfoque paso a paso de esta metodología:

1. Recopilación de información: Se recopila toda la documentación relacionada con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como manuales, políticas, procedimientos, registros de incidentes y accidentes, entre otros.

2. Análisis: Se realiza un análisis de la información recopilada para identificar posibles oportunidades de mejoras en el sistema de gestión.

4. Evaluación documental: Se revisarán minuciosamente los documentos del sistema de gestión para verificar su cumplimiento con los requisitos legales y normativos aplicables.

6. Identificación de hallazgos: Se identificarán los hallazgos relevantes que indiquen áreas donde se requiere mejorar o fortalecer el sistema de gestión.

7. Elaboración del informe: Se redactará un informe detallado que incluya los hallazgos encontrados, recomendaciones específicas y un plan de acción para abordar las áreas de mejora identificadas.

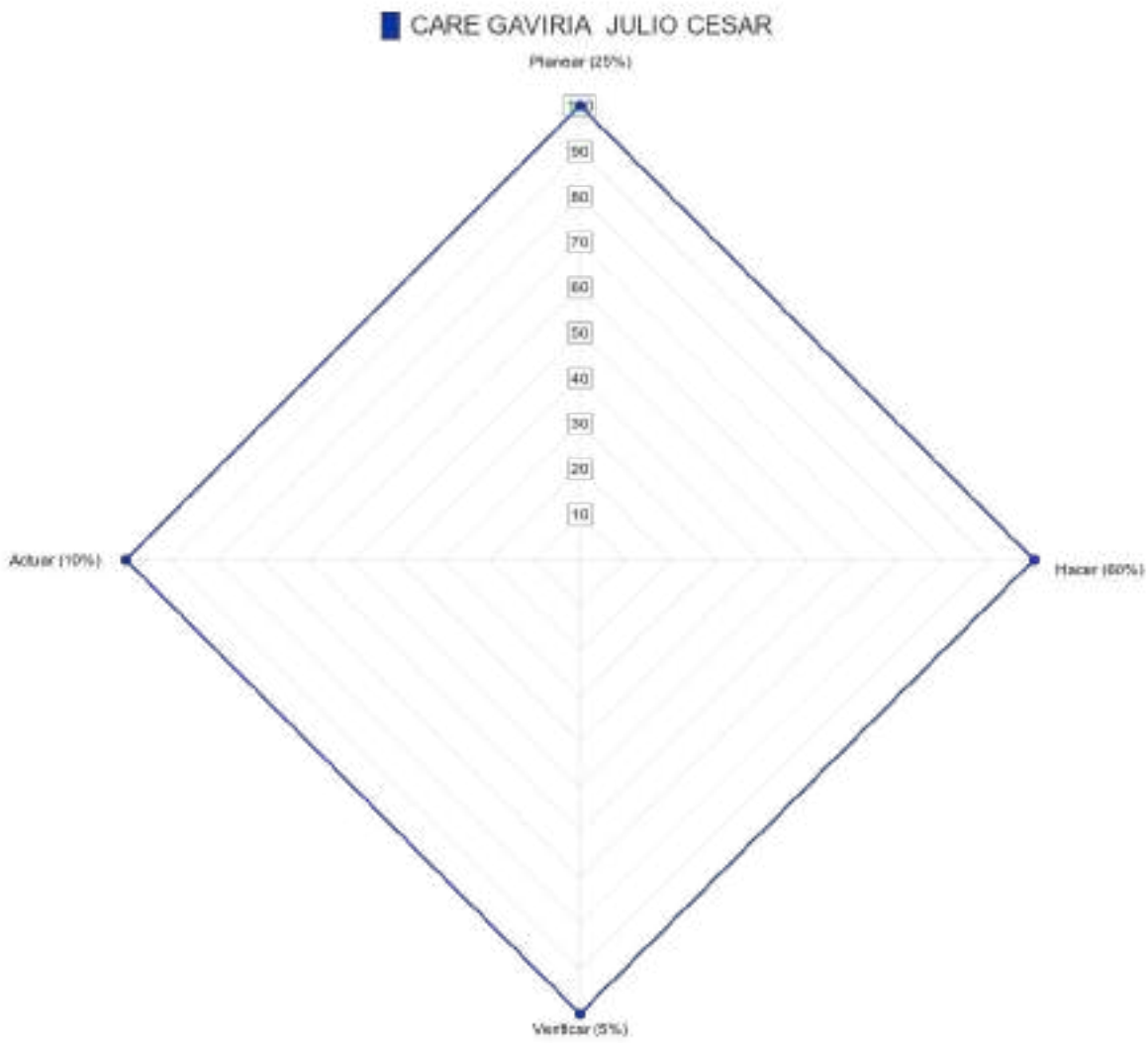
8. Presentación y seguimiento: Se presentará el informe a la alta dirección y se realizará un seguimiento para asegurar que las recomendaciones se implementen correctamente y se realicen las mejoras necesarias.

© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025

Resumen de Resultados



25/05/2025 CARE GAVIRIA JULIO CESAR

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

© 2024. SURA. Todos los derechos

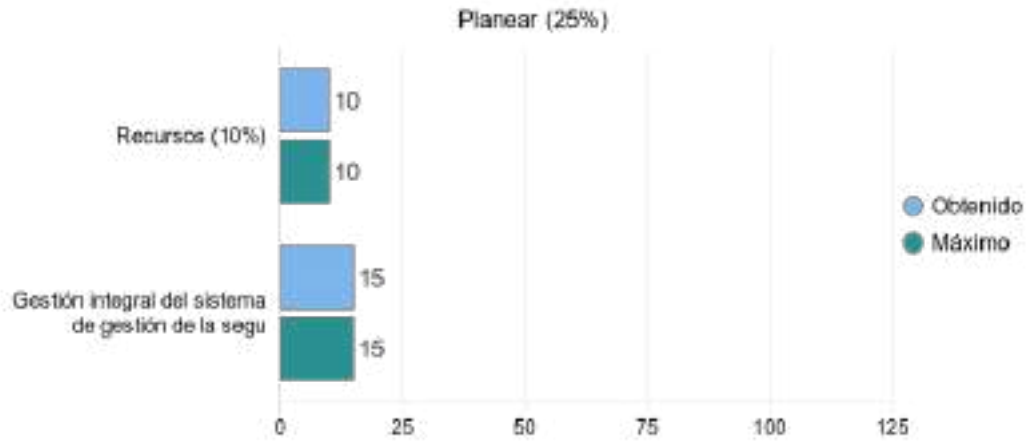
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

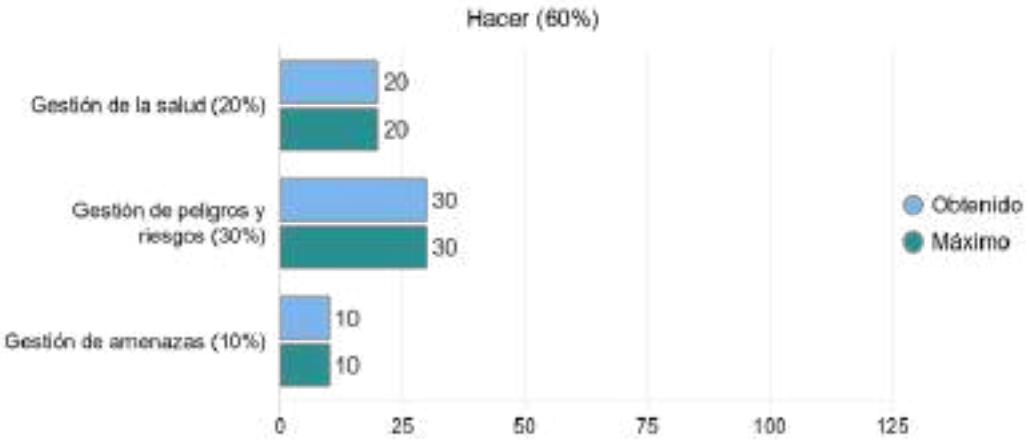
Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025

Detalle gráfico

A continuación podrá encontrar el detalle gráfico de cada uno de los aspectos evaluados y podrá comparar el resultado obtenido respecto al referente máximo a obtener

CARE GAVIRIA JULIO CESAR

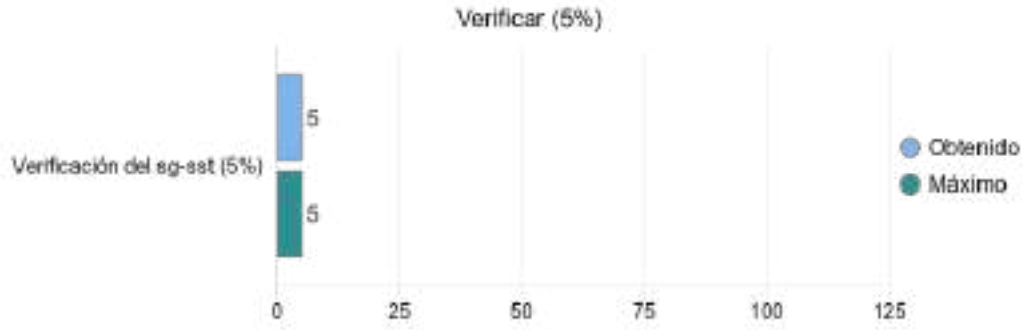


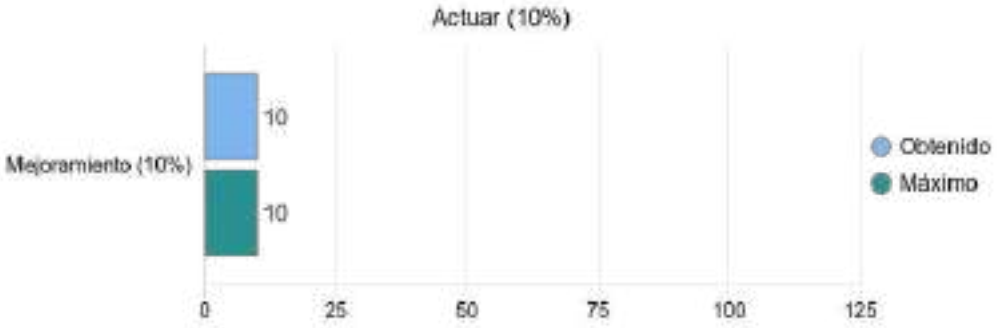


© 2024. SURA. Todos los derechos

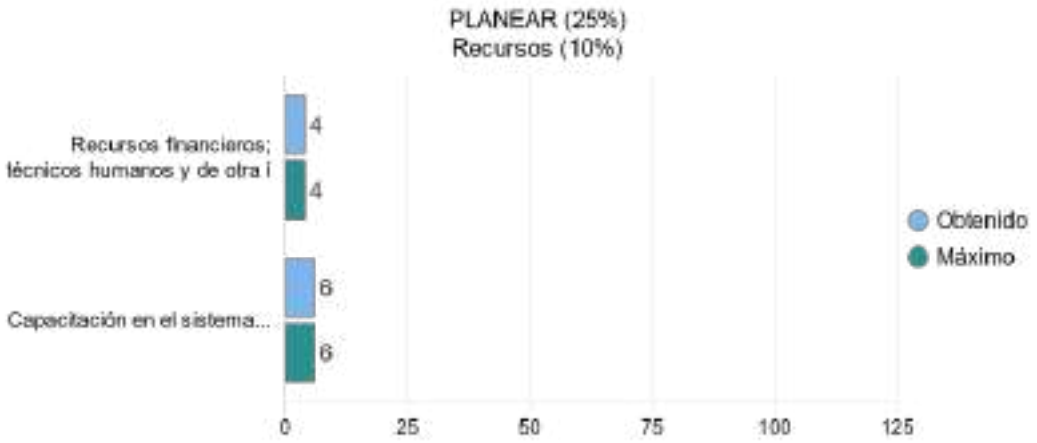
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025





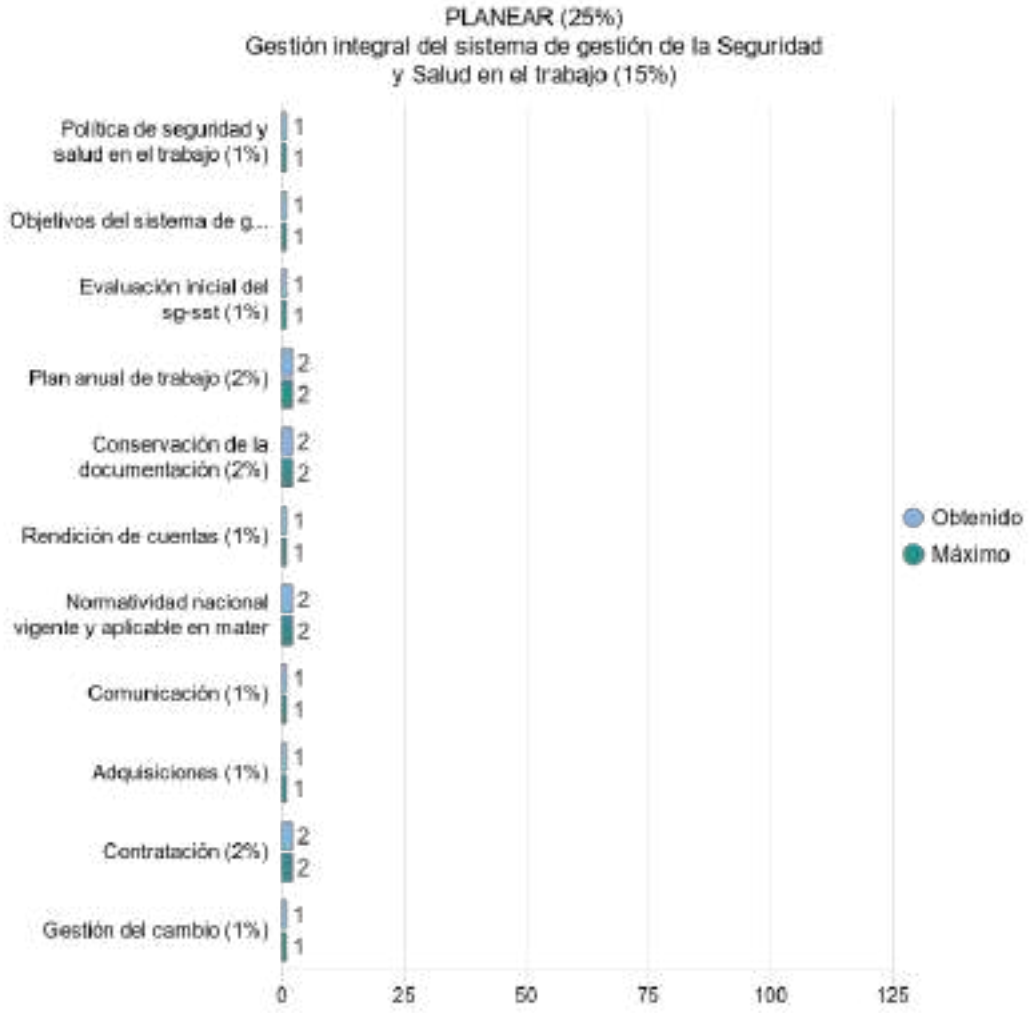
CARE GAVIRIA JULIO CESAR

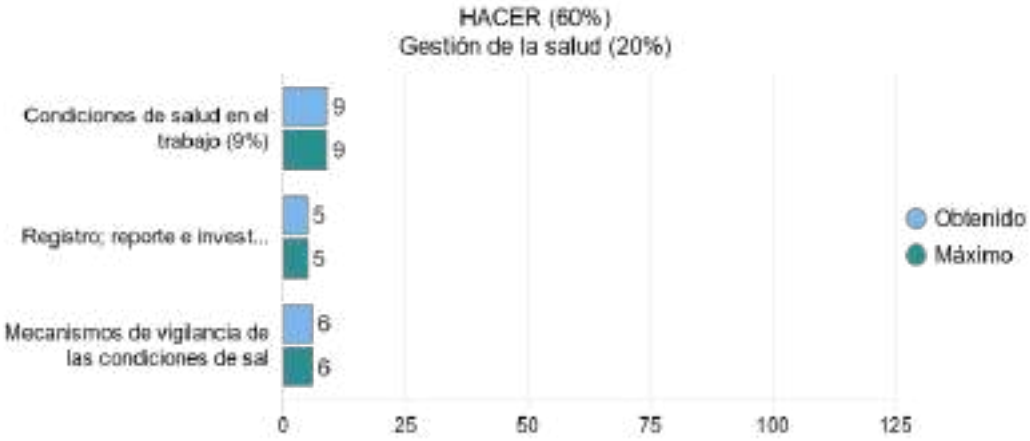


© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025

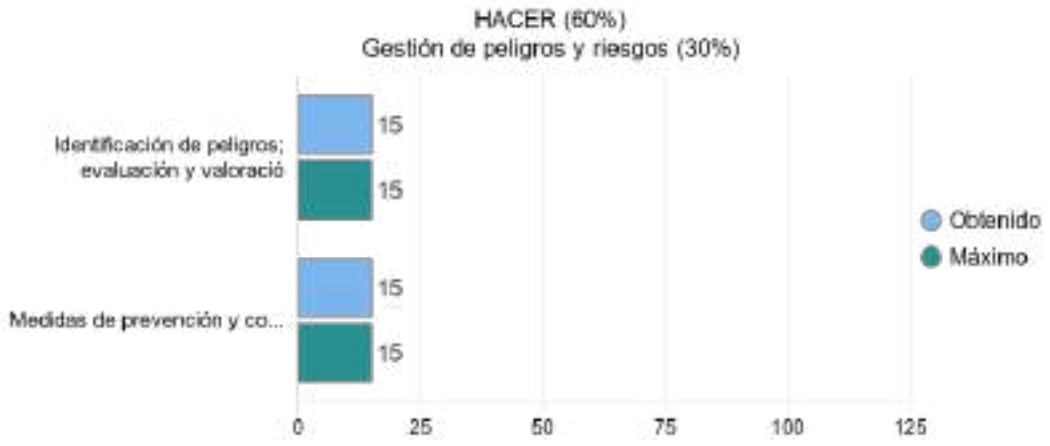


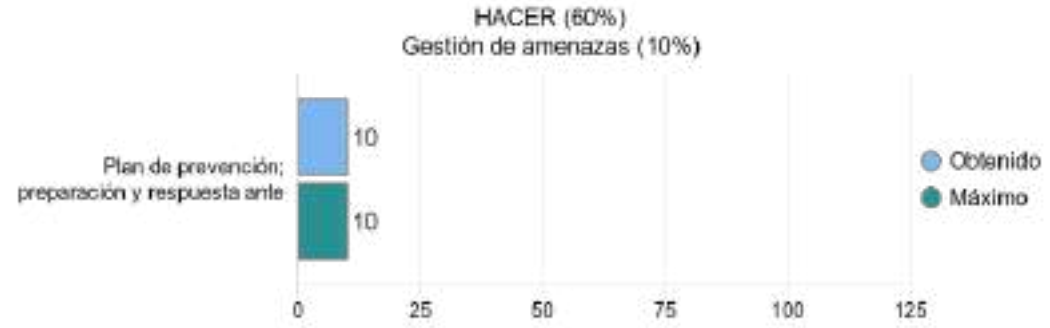


© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025



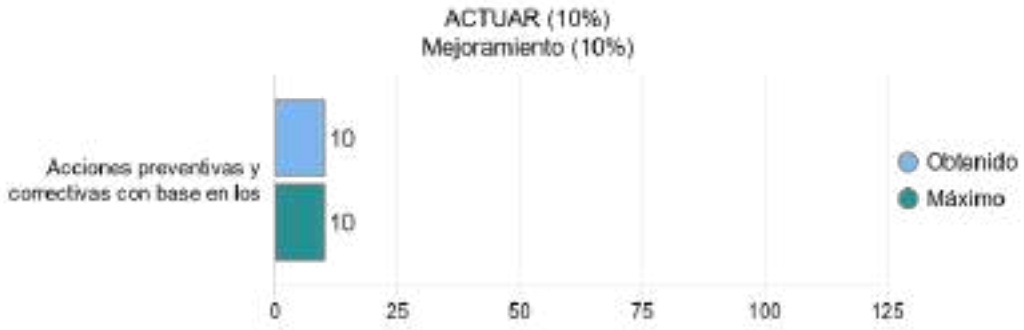




© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025



© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 25 de mayo de 2025

Tabla de referencia para valoración:

Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es menor al 60%	CRÍTICO	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato. 2. Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliada el empleador o contratante, un reporte de avances en el termino maximo de tres (3) meses despues de realizada la autoevaluacion de estandares Minimos. 3. Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoracion critica, por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido está entre el 60 y 85%	MODERADAMENTE ACEPTABLE	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el termino maximo de seis (6) meses despues de realizada la autoevaluacion de Estandares Minimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido es mayor a 85%	ACEPTABLE	1. Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluacion.

© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Bibliografía

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Ley 9 (24, enero, 1979). Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Resolución 2013. (06, junio, 1986). Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401. (14, mayo, 2007). Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Ley 1562 de 2012. (11, julio, 2012). por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 652. (30, abril, 2012). Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 1356. (18, Julio, 2012). Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Decreto 1072. (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 0312. (13, febrero, 2019). Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

© 2024. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. – ARL SURA

Informa que la empresa CARE GAVIRIA JULIO CESAR con Cedula 78708824 , se encuentra afiliada a ARL SURA.

En cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, CARE GAVIRIA JULIO CESAR aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el 25/05/2025 cuyo resultado se presenta en este informe.

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos ingresados obedecen única y exclusivamente a su criterio como empresa. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni es responsable de los resultados que de ella se generen.

El resultado obtenido es:

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

La empresa es responsable en el desarrollo de las actividades para dar cumplimiento a los requisitos normativos legales vigentes, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores.

La presente comunicación se expide a solicitud de la empresa el 25/05/2025.

Atentamente



Gerencia Técnica Arl Sura
Código transacción: 5111768

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN SOBRE SG-SST para manipuladores de alimentos

AÑO 2025

CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR -ASADOS MONTERIA

N°	TEMA CAPACITACION	DIRIGIDO A	Itensidad (horas)	PROGRAMADO	ABRIL	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	Responsable	observaciones
1	Identificación de riesgos y peligros en la manipulación de alimentos: Esto incluye riesgos ergonómicos (postura al cocinar), de seguridad (uso de maquinaria) y de salud (exposición a químicos).	Todo el personal-Asados Monteria	4				P							R. SG-SST	
2	Prevención de accidentes: Cómo evitar caídas, cortes, quemaduras y otros accidentes comunes en la cocina.	Todo el personal-Asados Monteria	3						P					R. SG-SST	
3	Salud ocupacional: Cómo prevenir enfermedades relacionadas con el trabajo, como alergias alimentarias o enfermedades respiratorias.	Todo el personal-Asados Monteria	2							P				R. SG-SST	
4	Sensibilizar en prevención de Riesgo Biologico y publico	Todo el personal-Asados Monteria	2								P			R. SG-SST	
5	Capacitar a los colaboradores en el uso adecuado de los EPP entregados.	Todo el personal-Asados Monteria	2								P			R. SG-SST	
6	Reinduccion y sesibilizacion sobre el SG-SST	Todo el personal-Asados Monteria	3										P	R. SG-SST	

EVIDENCIAS REUBICACION BOTIQUIN







BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 001 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: MARIA AMELIA PRIETO MARTINEZ		
C.C. N°: 64480304	**EDAD:** 40 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

1. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

2. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 002 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: GLADIS MARIA HOYOS MIRANDA		
C.C. N°: 1067880918	**EDAD:** 35 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 003 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: CARLOS YANEZ MORALES		
C.C. N°: 10930957	**EDAD:** 47 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Pastosa

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 004 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/MARZO/2025

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS		
C.C. N°: 1067909241	**EDAD:** 33 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 005

ENTIDAD: ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: Miguel Angel Benítez Guerrero		
C.C. N°: 1035642648	**EDAD:** 20 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martinez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

RELACION PERSONAL MANIPULADOR QUE INGRESA A LA CAFETERIA

LISTADO MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Yo, **JULIO CESAR CARE GAVIRIA**, identificado con cédula de ciudadanía N° 78.708.824 de Montería, y actuando en nombre o en calidad de Representante Legal del establecimiento Denominado ASADOSMONTERIA NIT. 78708824-6, paso la lista de los manipuladores de alimentos quienes son el personal encargado de laborar con mi empresa en la cafetería del Centro Agropecuario.

1	Miguel Ángel Benítez Guerrero-1035642648
2	Lexis Antonio Almanza Contreras- 1067909241
3	Carlos José Yánez Morales- 10930957
4	Adís María López Rosario-1067886368
5	Gladis María Hoyos Miranda-1067880918

Atentamente,

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824 de Montería
GERENTE

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

CIRCULAR EXTERNA No. DAB 4000-450-24

BOGOTÁ D.C.

PARA: ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL CATEGORÍAS I, II, III Y ESPECIAL QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO (IVC) EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

ASUNTO: CAPACITADORES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE REQUIEREN AUTORIZACIÓN

FECHA: 26 DE AGOSTO DE 2024

ANTECEDENTES

El Invima, de conformidad con la Resolución 1229 de 2013 y la Circular 046 de 2014, es la autoridad sanitaria nacional encargada de articular y coordinar las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas en Colombia.

En el numeral 3.4 de la mencionada circular indica como responsabilidad del Invima *"Establecer y remitir a las Entidades Territoriales de Salud, los procesos y procedimientos que sirvan como herramienta para comunicar la información actualizada que sea obtenida en el desarrollo de las actividades de IVC, con el fin de articular las demás autoridades que deban intervenir en la cadena productiva de alimentos y bebidas."*

Además, la Circular 046 de 2016 le asigna al Invima la tarea de desarrollar un procedimiento específico para coordinar la IVC durante la comercialización de alimentos y bebidas entre las distintas autoridades sanitarias.

La normatividad sanitaria vigente establece planes de capacitación que deberán elaborar e implementar los establecimientos de alimentos y bebidas para el desarrollo de sus diferentes actividades, así mismo, requisitos específicos para el personal capacitador de manipuladores de alimentos y bebidas relacionados con:

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

No obstante, se ha identificado que en muchas regiones del país los profesionales o tecnólogos no cuentan con la formación adecuada, lo que resulta en cursos poco efectivos e inadecuados para las empresas y manipuladores. Esto impide que se alcancen los objetivos de formación y no se generan conocimientos prácticos y útiles.

Por lo anterior, en el año 2019 el Invima emitió la Circular Externa DAB 4150-10264-19 con el propósito de unificar criterios que eran establecidos por las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) para la emisión de dichas autorizaciones; sin embargo, dado que se han generado cambios normativos y mejoras en la aplicación de esta circular, se realiza su actualización a través del presente documento.

MARCO NORMATIVO

a. Carne y productos cárnicos comestibles

En cuanto a los requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos, en las actividades de expendio y almacenamiento de carne y su transporte, la reglamentación del Decreto 1500 de 2007, de acuerdo con la especie, está establecida en los artículos 15 y 69 de la Resolución 3009 de 2010, artículo 132 de la Resolución 240 de 2013, artículo 57 de la Resolución 242 de 2013, artículo 74 de la Resolución 562 de 2016, así:

El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a las actividades de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. *La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o* ***personas autorizadas*** *por dichas entidades.*
2. *Las personas que realicen las actividades de capacitación deben demostrar* ***formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines****, y demostrar los siguientes requisitos:*

2.1. *Hoja de vida anexando fotocopia autenticada[1] del diploma y certificado de* ***experiencia docente en el área.***

2.2. *Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con* ***Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.*** *Adicionalmente, deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.*

2.3. ***Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas*** *que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.*

2.4. *Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.*

[1] Tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 25 del Decreto Ley 019 de 2012, que indica: "*Los documentos privados, tuvieren o no como destino servir de prueba en actuaciones administrativas, incluyendo los provenientes de terceros,* ***se presumen auténticos****, mientras no se compruebe lo contrario mediante tacha de falsedad, con excepción de los poderes especiales y de las actas de asamblea general de accionistas, junta de socios y demás actos de personas jurídicas que deban registrarse ante las Cámaras de Comercio, las cuales deberán ser presentados personalmente por sus otorgantes ante el secretario de la respectiva Cámara*".

2.5. *Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a veinticinco (25) personas.*

2.6. *Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.*

Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria otorgará la autorización para capacitar, la cual ***tendrá una vigencia de un año.***

b. Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante

El artículo 9 del Decreto 1880 de 2011, precisa:

"Requisitos para la comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo. Los comercializadores ambulantes de leche cruda para consumo humano directo deben inscribirse ante las autoridades sanitarias de los departamentos, distritos o municipios de categorías 1, 2 y 3 de su respectiva jurisdicción (...)"

El comercializador ambulante de leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

Tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, el cual tendrá vigencia de un (1) año, *expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud.* ***Negrita y cursiva fuera del texto.***

c. Alimentos comercializados en vía pública autorizada

La Resolución 604 de 1993 en su artículo 9 refiere:

"Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por ***funcionarios de la autoridad local de salud o por particulares debidamente autorizados por aquella****, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad".*

d. Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

La Resolución 683 de 2012 en su artículo 10 indica:

"1. Educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales y equipamientos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1.1. Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios, en el manejo de los mismos, además de las tareas específicas del proceso.

1.2. *Las empresas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o* ***por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes." Negrita fuera del texto.***

En este sentido, los capacitadores de personal manipulador de: Carne y productos cárnicos comestibles, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública autorizada y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización **requieren autorización por parte de las Entidades Territoriales de Salud.**

I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES

La normatividad vigente asigna a las empresas la responsabilidad de capacitar a sus manipuladores de alimentos. No obstante, esta función también puede ser llevada a cabo por las autoridades sanitarias o por personas naturales o jurídicas que cumplan con los requisitos establecidos y demuestren la idoneidad del capacitador en las temáticas correspondientes.

A continuación, se describe el procedimiento unificado para que las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III y especial, autoricen a personas naturales y jurídicas para capacitar al personal manipulador de los siguientes alimentos o productos y que en adelante llamaremos "Alcances":

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

Nota 1. El personal que realice capacitaciones en alcances diferentes a los descritos, no requiere autorización por parte de las entidades territoriales de salud.

1. Las personas naturales (profesionales o tecnólogos) o personas jurídicas que deseen capacitar a personal manipulador en uno o varios de los alcances descritos, deberán presentar la solicitud de autorización ante **una sola** entidad territorial de salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III o especial, adjuntando los siguientes documentos:

    a. Solicitud del interesado debidamente firmada, especificando el o los alcance(s). En el caso de personas jurídicas la solicitud debe ir firmada por el representante legal.
    b. Hoja de vida del capacitador o en caso de ser persona jurídica, deberá adjuntar la de cada uno de los capacitadores.

c. Copia del documento de identidad o en caso de persona jurídica del representante legal y de cada uno de los capacitadores.
d. Copia del diploma del titulo profesional o tecnológico de alguno de los perfiles académicos relacionados en la Tabla 1, emitido por una institución educativa legalmente reconocida por el Ministerio de Educación Nacional en Colombia. En caso de persona jurídica, se debe anexar copia del diploma de cada uno de los capacitadores.
e. Copia de la tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique; para persona jurídica corresponderá a la de cada uno de los capacitadores.

Tabla 1. Perfiles Académicos

Alcance	Perfil Académico	Observaciones
Carne y productos cárnicos comestibles	Profesionales en Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología.	Para profesionales diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas en saneamiento, ciencias biológicas, salud pública, ciencia y tecnología de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, inocuidad carne y productos cárnicos comestibles o equivalentes, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios. ***En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.*** Adicionalmente debe contar con formación en ***HACCP.***
Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología y Zootecnia.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, ciencia y tecnolcgía de alimentos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.
Alimentos comercializados en vía pública autorizada	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.
Objetos, envases, materiales y equipamientos	Profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que

en contacto directo con alimentos	y proceso de envases, materiales y equipamientos. Profesionales o tecnólogos en Química, Ingeniería Química, Química de Alimentos o Ingeniería de Alimentos.	allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos o equivalentes.

2. La ETS ante la cual se presente la solicitud, deberá resolverla en los términos del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Mediante acto administrativo proceder a autorizar o negar la solicitud y este deberá incluir como mínimo la siguiente información para cada uno de los capacitadores autorizados, ya sea como persona natural o jurídica:

- Nombre completo y/o razón social
- Documento de identidad o el NIT
- Profesión o título académico
- Tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique
- Alcance de la autorización

Una vez obtenida la autorización esta será válida para todo el territorio nacional.

Las personas jurídicas autorizadas para capacitar a personal manipulador y que deseen incluir o retirar capacitadores, deberán presentar una solicitud formal a la ETS que otorgó la autorización inicial, para que esta la evalúe y resuelva tal como se describió previamente.

En consecuencia, cada Entidad Territorial de Salud remitirá mensualmente al Invima, dentro de los primeros 10 días calendario, la información correspondiente a las autorizaciones concedidas o canceladas/suspendidas, esto a través del Anexo I "Capacitadores Autorizados" o el Anexo II "Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada" según corresponda, a través del correo contactoets@invima.gov.co y teniendo en cuenta la siguiente nota.

Nota 2. Las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) deberán establecer un procedimiento para implementar esta circular, dando estricto cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, las que le modifiquen, adicionen o sustituyan, con el fin de garantizar el debido tratamiento y protección de datos personales que sean suministrados por los interesados.

En este sentido, de manera clara y comprensible, se deberá informar sobre la finalidad de la recolección de los datos personales, los derechos que les asisten (acceso, rectificación, supresión, etc.) y la identidad del responsable y encargado del tratamiento. La información recopilada en desarrollo de estas actividades no solo será tratada por la Entidad Territorial de Salud, sino que también será reportada al Invima para publicar a través de su página web institucional.

Antes de recolectar y tratar cualquier dato personal, las ETS deberán obtener el consentimiento previo, libre, informado, expreso e inequívoco de los interesados. Este consentimiento deberá ser documentado y podrá ser revocado en cualquier momento.

3. Consolidación y publicación de la información

Al reportar la información al Invima, las ETS deberán garantizar que los datos personales han sido tratados de conformidad con la normativa vigente y que se cuenta con el consentimiento de los interesados para su transferencia. Será responsabilidad de la ETS cualquier incumplimiento de las disposiciones sobre datos personales. Así mismo, la ETS deberá responder ante cualquier reclamación que realice el titular de los datos.

El Invima realizará la consolidación de la información reportada por las Entidades Territoriales de Salud y la publicará mensualmente en la página web institucional.

II. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A PLANES DE CAPACITACIÓN

Cuando las autoridades sanitarias realicen actividades de inspección, vigilancia y control sanitario en establecimientos de su competencia y que estén relacionadas con los alcances mencionados en el apartado I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES de este documento, deberán verificar:

- Las evidencias de la implementación del programa de capacitación tales como su contenido, cronograma, ayudas audiovisuales y los registros, constancia o certificaciones correspondientes, las cuales deben estar debidamente firmadas por el capacitador.
- Coherencia entre el contenido de las evidencias y las prácticas en el establecimiento.
- Conocimiento adquirido por los manipuladores, evaluado mediante entrevistas y observación de hábitos higiénico-sanitarios, así como el estado sanitario del establecimiento.
- La comprensión y manejo del control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, deben conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- Los capacitadores deberán contar con los requisitos establecidos en la norma y con la tarjeta profesional o documento equivalente.
- En el caso de los capacitadores para personal manipulador según los alcances descritos en esta circular, deberán contar con la autorización emitida por una Entidad Territorial Salud del orden departamental, distrital o municipal categoría especial, I, II, III.
- Los temas incluidos en el plan de capacitación deben estar relacionados con las actividades que realice el establecimiento.

Los resultados de esta evaluación se reflejarán en el acta de visita de inspección sanitaria. En caso de detectarse irregularidades, la gravedad de estas determinará las acciones a seguir. Entre ellas se encuentran:

- **Registro detallado de los hallazgos:** En el acta de inspección sanitaria se documentarán todos los hallazgos, incumplimientos o las no conformidades encontradas.
- **Denuncias correspondientes:** De ser necesario, se interpondrán las denuncias necesarias ante las autoridades competentes, consejos profesionales y tribunales de ética, cuando así lo amerite la situación.
- **Suspensión o cancelación de la autorización:** En el caso de capacitadores autorizados, se podrá suspender total o parcialmente la autorización, conforme lo descrito en el siguiente acápite.
- **Retiro de los listados:** El Invima retirará a dichas personas de los listados de capacitadores autorizados.

Finalmente se indica que, la capacitación a manipuladores de alimentos se puede realizar por medio de alternativas tecnológicas, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con los requisitos normativos exigidos para los capacitadores.

El desarrollo de las Tecnologías de la Información y Comunicación TIC ha abierto numerosas posibilidades para llevar a cabo proyectos educativos, permitiendo que las personas accedan a educación de calidad sin importar el momento o el lugar en el que se encuentren. El creador de los contenidos debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la norma y debe surtir el proceso de autorización ante la Entidad Territorial de Salud.

III. PROCEDIMIENTO PARA SEGUIMIENTO A CAPACITADORES AUTORIZADOS

Considerando el impacto técnico y sanitario que generarán los capacitadores autorizados sobre el personal manipulador y las actividades que estos realizan; adicionalmente posibles peticiones, quejas, reclamos o denuncias relacionadas con las capacitaciones, como también irregularidades que evidencien las autoridades sanitarias a través de las acciones de inspección, vigilancia y control descritas en el anterior acápite; las ETS deberán implementar una estrategia de seguimiento y/o cancelación a las autorizaciones concedidas, con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad técnica en cada una de las actividades que los capacitadores realicen bajo tal autorización.

Por lo anterior, es muy importante comprender el rol que realizan las ETS al conceder una autorización y las acciones que se realizan bajo cada una de estas.

Mediante acto administrativo motivado la ETS podrá suspender total o parcialmente o cancelar la autorización del capacitador, conforme los hallazgos identificados, el cual, una vez ejecutoriado, deberá ser comunicado al Invima mediante el *Anexo II* de esta circular *"Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada"* a través del correo contactoets@invima.gov.co

Si la autorización del capacitador fue emitida por una ETS distinta a la que recibe o identifica el hallazgo, incumplimiento o irregularidad, esta última deberá informar al respecto y de manera prioritaria a la ETS que emitió la autorización, a fin de que se realice la suspensión o cancelación de la autorización al capacitador, mediante acto administrativo debidamente motivado, tal como se mencionó previamente.

El Invima procederá a retirar de manera total o parcial del consolidado de capacitadores autorizados.

De ser necesario, la ETS que identifique la irregularidad debe realizar las denuncias respectivas ante las autoridades competentes, los consejos profesionales y tribunales de ética profesional a donde pertenezca la persona que haya estado relacionada con la irregularidad.

Cordialmente,

ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR
DIRECTORA TÉCNICA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Ing. Carolina Quintero Bermúdez

Revisó: Ing. Alejandro Chavarro Clavijo

Aprobó: Dra. Verónica del Castillo Manotas

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN Y EVALUACIÓN DEL RIESGO EN EL RESTARUANTE EL ASADOS MONTERIA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MATERIALES Y METODOS

La gestión del Riesgo es" la posibilidad de que un evento inesperado afecte Al restaurante, influyendo negativamente en las actividades normales o impidiendo que las cosas se realicen de acuerdo a lo planeado."
Hoy en día el mundo globalizado exige que los puestos de trabajo cuenten con herramientas y estrategias frente a situaciones de peligro para los colaboradores, maquinaria, equipos de cómputo, infraestructura física y el medio en el que se desempeñan, aunque el potencial de daño y la probabilidad de materializarse varíen según las condiciones particulares.

Como fácilmente puede considerarse, el esfuerzo humano resulta vital y fundamental para el funcionamiento de cualquier organización; donde es importante tener una especial atención a sus colaboradores, a través de la evaluación de los riesgos, en los cargos o actividades que realizan diariamente para evitar posibles accidentes laborales, pérdidas humanas, lesiones entre otras.

La empresa, para alcanzar sus logros necesita de recursos, estos son componentes que administrados correctamente permiten alcanzar sus objetivos. Evidenciándose que el capital humano es de vital importancia para la empresa, integrándolo como un todo por los conocimientos, experiencias, actitudes, aptitudes, habilidades potencial y demás elementos que lo hacen integral dentro de una sociedad.

Con lo descrito anteriormente, es necesaria la aplicación de procesos que permitan hacer una evaluación de riesgos a los cuales se encuentran expuestos los colaboradores dentro de una empresa, para el logro de resultados óptimos y de los objetivos con eficiencia y eficacia. Se requiere elaborar una matriz que permita identificar los peligros a los cuales se encuentran expuestos los colaboradores del Restaurante Asados Montería, para prevenir incidentes y mantener la seguridad, salud ocupacional y conservación del medio ambiente en las actividades cotidianas llevadas a cabo en el lugar de trabajo.

Para la consecución de esta matriz, se realizó un trabajo visual en las instalaciones del Restaurante ASADOS MONTERIA, que corresponde a una empresa de preparación de alimentos, en la cual los manipuladores, tiene actividades de riesgo y que vale la pena analizarlas para evitar posibles situaciones de lesiones, pérdidas humanas y locativas.

Esta matriz busca Definir la situación actual, Identificar de forma cualitativa los peligros y riesgos que se presentan, elaborar la evaluación cuantitativa de los riesgos.

Adicionalmente, la matriz surge a partir de la necesidad de ASADOS MONTERIA conocer los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los manipuladores debido a que actualmente y surge la necesidad de conocerlos para prevenir los riesgos usar medidas de control sobre los mismos, con el fin de eliminar o prevenir los daños que pudieran ocurrir en los manipuladores.

.

.

Evaluación cuantitativa de los Riesgos:

Es fundamental el análisis de cargos y puestos de trabajo para contabilizar los manipuladores existentes y visibilizar los riesgos a los cuales se encuentran expuestos

Tabla N°1 Cantidad de Cargos

CARGO	CANTIDAD
CHEFF	1
AUXILIAR COCINA 1	1
AUXILIAR COCINA 1	1
JEFE DE ASEO	1
AUXILIAR D ASEO	1

Se realizó análisis de la tabla de peligros (GTC-45), donde se realizó la siguiente clasificación 1) Biológicos, Físicos, químicos, Psicosociales, Biomecánicos, Seguridad, Fenómenos Naturales, de acuerdo a la clasificación se realizó la siguiente descripción anexo n°2

Tabla Nº 2 Peligros (GTC- 45)

	CLASIFICACIÓN						
DESCRIPCIÓN	**Biológico**	**Físico**	**Químico**	**Psicosocial**	**Biomecánico**	**De Seguridad**	**Fenómenos Naturales**
	Virus	Ruido (impacto intermitente y continuo)	Polvos orgánicos, inorgánicos	Gestión organizacional (estilo de mando, pago, contratación, participación, inducción y capacitación, bienestar social, evaluación del desempeño, manejo de cambios)	Postura (prolongada mantenida, forzada, antigravitaciones	Mecánico (elementos de máquinas, herramientas, piezas a trabajar, materiales proyectados sólidos o fluidos	Sismo

	Bacterias	Iluminación (luz visible por exceso o deficiencia)	Fibras	ísticas de la organización del trabajo (comunicación, tecnología, organización del trabajo, demandas cualitativas y cuantitativas de la labor	Esfuerzo	Eléctrico (alta y baja tensión, estática)	Terremoto
	Hongos	Vibración (cuerpo entero, segmentaria)	Líquidos (nieblas y rocíos)	Características del grupo social del trabajo (relaciones, cohesión, calidad de interacciones, trabajo en equipo)	Movimiento repetitivo	Locativo (sistemas y medios de almacenamiento, superficies de trabajo (irregularidades, deslizantes, con diferencia del nivel) condiciones de orden y aseo, (caídas de objeto)	Vendaval
	Ricketsias	Temperaturas externas (calor y frío)	Gases y vapores	Características de la tarea(carga mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, sistemas de control, definición de roles, monotonía, etc)	Manipulación manual de cargas	Tecnológico (explosión, fuga, derrame, incendio)	Inundación
	Parásitos	Presión atmosférica (normal y ajustada)	Humos metálicos, no metálicos	Interfase persona tarea (conocimientos, habilidades con relación a la demanda de la tarea, iniciativa, autonomía y reconocimiento, identificación de la persona con la tarea y la organización.		Accidentes de tránsito	Derrumbe
	Picaduras	Radiaciones ionizantes (rayos x, gama, beta y alfa)		Jornada de trabajo, (pausas, trabajo nocturno, rotación, horas extras, descansos)		Público (Robos, atracos, asaltos, etc)	Precipitaciones, (lluvias, granizadas, heladas)
	Mordeduras	Radiaciones no ionizantes (láser, ultravioleta infraroja)	Material particulado			Trabajo en Alturas	
	Fluidos o excrementos	Disconfort Térmico				Trabajo en Espacios Confinados	

* Tener en cuenta únicamente los peligros de fenómenos naturales que afectan la seguridad y bienestar de las personas en el desarrollo de una actividad. En el plan de emergencias de cada empresa, se consideraran todos los fenómenos naturales que pudieran afectarla.

Se tuvieron en cuenta las escalas de valoración de riesgo que generan enfermedades laborales.

Tabla 3. (Informativo)

Escalas para la valoración de riesgos que generan enfermedades laborales

ILUMINACIÓN
ALTO: Ausencia de luz natural o deficiencia de luz artificial con sombras evidentes y dificultad para leer.
MEDIO: Percepción de algunas sombras el ejecutar una actividad (escribir)
BAJO: Ausencia de sombras
RUIDO
ALTO: No escuchar una conversación a tono normal a una distancia entre 40 cm- 50cm.
MEDIO: Escuchar la conversación a una distancia de 2m en tono normal
BAJO: No hay dificultad para escuchar una conversación a tono normal a más de 2m.
RADIACIONES IONIZANTES
ALTO: Exposición frecuente (una vez por jornada o turno o más)
MEDIO: Ocasionalmente y/o vecindad
BAJO: Rara vez, casi nunca sucede la exposición
RADIACIONES NO IONIZANTES
ALTO: Seis horas o más de exposición por jornada o turno
MEDIO: Entre dos o seis horas por jornada o turno
BAJO: Menos de dos horas por jornada o turno
TEMPERATURAS EXTREMAS
ALTO: Percepción subjetiva de calor o frío luego de permanecer 5 min. en el sitio
MEDIO: Percepción de algún disconfort con la temperatura luego de permanecer 15 min
BAJO: Sensación de confort térmico
VIBRACIONES
ALTO: Percibir sensiblemente vibraciones en el puesto de trabajo
MEDIO: Percibir moderadamente vibraciones en el puesto de trabajo
BAJO: Existencia de vibraciones que no son percibidas
POLVOS Y HUMOS
ALTO: Evidencia de material particulado depositado sobre una superficie previamente limpia
al cabo de 15 min.
MEDIO: Percepción subjetiva de emisión de polvo sin depósito sobre superficies pero si

evidenciable en luces, ventanas, rayos solares etc.
BAJO: Presencia de fuentes de emisión de polvos sin la percepción anterior
GASES Y VAPORES DETECTABLES ORGANOLEPTICAMENTE
ALTO: Percepción de olor a más de 3 m del foco emisor
MEDIO: Percepción de olor entre 1 y 3 m del foco emisor
BAJO: Percepción de olor a menos de 1 metro del foco.
GASES Y VAPORES NO DETECTABLES ORGANOLEPTICAMENTE
Cuando en el proceso que se valora exista un contaminante no detectable organolépticamente se considera en grado medio en atención en atención a sus posibles consecuencias.
LIQUIDOS
ALTO: Manipulación permanente de productos químicos, líquidos (varias veces en la jornada
o turno)
MEDIO: Una vez por jornada o turno
BAJO: Rara vez u ocasionalmente se manipulan líquidos
VIRUS
ALTO: Zona endémica de fiebre amarilla, dengue o hepatitis con casos positivos entre los
Trabajadores en el último año. Manipulación de material contaminado y/o pacientes o
Exposición a virus altamente patógenos con casos de trabajadores en el último año.
MEDIO: Igual al anterior sin casos en el último año
BAJO: Exposición a virus no patógenos sin casos de trabajadores
BACTERIAS
ALTO: Consumo o abastecimiento de agua sin tratamiento físico-químico.
Manipulación de material contaminado y/o pacientes con casos de trabajadores en el último año
MEDIO: Tratamiento físico-químico del agua sin pruebas en el último semestre.
Manipulación de material contaminado y/o pacientes sin casos de trabajadores en el último año.
BAJO: Tratamiento físico-químico del agua con análisis bacteriológico periódico.
Manipulación de material contaminado y/o pacientes sin casos de trabajadores anteriormente.
HONGOS
ALTO: Ambiente húmedo y/o manipulación de muestras o material contaminado y/o Pacientes con antecedentes de micosis en los trabajadores.
MEDIO: Igual al anterior, sin antecedentes de micosis en el último año en los trabajadores.
BAJO: Ambiente seco y manipulación de muestras o material contaminado sin casos previos de micosis en los trabajadores.
SOBRECARGAS Y ESFUERZO

ALTO: Manejo de cargas mayores de 25 kg y/o un consumo necesario de más de 901 Kcal7jornada.
MEDIO: Manejo de cargas entre 15 Kg. y 25 kg. y/o un consumo necesario entre 601 y 900
Kcal7/jornada
BAJO: Manejo de cargas menores de 15 Kg y/o un consumo de menos de 600 Kcal/jornada
POSTURA HABITUAL
ALTO: De pie con una inclinación superior a los 15°
MEDIO: Siempre sentado (toda la jornada o turno) o de pie con inclinación menor de 15°.
BAJO: De pie o sentado indistintamente
DISEÑO DEL PUESTO
ALTO: Puesto de trabajo que obliga al trabajador a permanecer de pie.
MEDIO: Puesto de trabajo sentado, alternando con la posición de pie pero con mal diseño del asiento.
BAJO: Sentado y buen diseño del asiento.
MONOTONÍA
ALTO: Ocho horas de trabajo repetitivo y solo o en cadena
MEDIO: Ocho horas de trabajo repetitivo y en grupo
BAJO: Con poco trabajo repetitivo
SOBRETIEMPO
ALTO: Más de doce horas por semana y durante cuatro semanas o más
MEDIO: De cuatro a doce horas por semana y durante cuatro semanas o más
BAJO: Menos de cuatro horas semanales
CARGA DE TRABAJO
ALTO: Más de 120% del trabajo habitual. Trabajo contrarreloj. Toma de decisión bajo
MEDIO: Del 120% al 100% del trabajo habitual. Turno de relevo 2x8
BAJO: Menos de 100% del trabajo habitual. Jornada partida con horario flexible. Toma de decisión bajo responsabilidad grupal
ATENCION AL PÚBLICO
ALTO: Más de un conflicto en media hora de observación del evaluador
MEDIO: Máximo un conflicto en media hora de observación del evaluador
BAJO: Ausencia de conflictos en media hora de observación del evaluador

Tabla 3. Nivel de Deficiencia

Nivel de Deficiencia	ND	Significado
Muy Alto	10	Se han detectado peligros que determinan como muy posible la generación de incidentes, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe o ambos.
Alto	6	Se han detectado algunos peligros que pueden dar lugar a consecuencias significativas, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es baja, o ambos.
Medio	2	Se han detectado peligros que pueden dar lugar a consecuencias poco significativas o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es moderada, o ambos.
Bajo		No se ha detectado anomalía destacable alguna, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es alta, o ambos. El riesgo está controlado.

Tabla 4. Nivel de Exposición

Nivel de Exposición (NE)	NE	Significado
Continua	4	La situación de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral.
Frecuente	3	La situación de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos.
Ocasional	2	La situación de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto.
Esporádica	1	La situación de exposición se presenta de manera eventual.

Tabla 5 Nivel de Probabilidad

Nivel de Probabilidad (NP)	NP	Significado
Muy Alto (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.

Alto (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición [illegible] ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral.
Medio (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.
Bajo (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

Tabla 6.Nivel de Consecuencia

Nivel de Consecuencias (NC)	NC	Significado Daños Personales
Mortal o catastrófico	100	Muerte (s).
Muy Grave	60	Lesiones graves irreparables (incapacidad permanente parcial o invalidez).
Grave	25	Lesiones con incapacidad laboral temporal.
Leve	10	Lesiones que no requieren hospitalización.

Tabla 7. Nivel de Riesgo y de intervención **NR = NP X NC**

Nivel de Riesgo y de intervención NR = NP X NC		Nivel de Probabilidad (NP)			
		40-24	20-10	8-6	4-2
Nivel de Consecuencias (NC)	100	I 4000 -2400	I 2000-1200	I 800-600	II 400-200
	60	I 2400-1440	I 1200-600	II 480-360	II 240 - III 120
	25	I 1000-600	II 500-250	II 200-150	III 100-50
	10	II 400-240	II 200 - III 100	III 80-60	III 40 - VI 20

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

Tabla 8. Nivel de Riesgo y de Intervención.

Nivel de Riesgo y de intervención	NR	Significado
I	4000-600	Situación crítica. Suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente.
II	500-150	Corregir y adoptar medidas de control inmediato. Sin embargo, suspenda actividades si el nivel de consecuencia está por encima de 360.
III	120-40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es tolerable.

Tabla 9. Nivel de Riesgo y de Intervención

ACEPTABILIDAD DEL RIESGO:	
Nivel de Riesgo (NR)	**Significado**
I	No Aceptable
II	No Aceptable
III	Aceptable
IV	Aceptable

Se realizó verificación de los elementos de protección personal con los que cuentan los colaboradores del Restaurante ASADOS MONTERIA.

Tabla. 10

MATRIZ ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
GESTIÓN ESTRATÉGICA
ASADOS MONTEIA – CASINO CABP

Fecha última actualización:

Nombre del cargo	Ubicación	COFIA	Gafas	Protector auditivo	Mascarilla	TAPA VOCA	Guantes	ZAPATO	Camisas	Pantalón
CHEEF	CASINIO	NA	NA	NA	NA	X	X	X	X	X
AUX. COCINA	CASINO	NA	NA	NA	NA	X	X	X	X	X
AUXILIAR	COCINA	NA	NA	NA	NA	X	X	X	X	X
JEFE DE ASEO	TOD EL RESTAURANTRE	X	NA	NA	NA	X	X	X	X	X
AUXILIAR	TODO EL RESTAURANTE	AN	NA	NA	NA	X	X	X	X	X

La identificación de peligros y riesgo que se realiza al Restaurante ASADOS MONTERIA, se documenta en la Matriz Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, según la Norma Guía Técnica GTC Colombiana - Matriz Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN
DE RIESGOS según la Norma Guía Técnica GTC Colombiana-

MATRIZ DE RIESGO

PELIGRO	CATEGORIA	DESCRIPCION	PROBABILIDAD	IMPCTO	NIVEL DE RIESGO
Contaminación de alimentos	Seguridad alimentaria	Contaminación de alimentos con bacterias, virus o sustancias químicas	Alta	Alto	Critico
Incendios en la cocina	Seguridad física	Incendios en la cocina debido a la manipulación de aceites y grasas	Media	Alto	Importante
Lesiones por cortes y pinchazos	Seguridad física	Lesiones por cortes y pinchazos con objetos cortantes	Alta	Medio	Importante
Enfermedades trasmitidas por alimentos	Seguridad alimentaria	Enfermedades transmitidas por los alimentos debido a la falta de higiene y manipulación.	Alta	Alto	Critico
Problemas de calidad en los productos	Calidad	Problemas de calidad en los productos debido a la falta de control de preparación y manipulación	Media	Medio	Moderado
Robo o hurto	Seguridad física	Robo o hurto de dinero, alimentos o equipos.	Media	Medio	Moderado
Problemas con el equipo de cocina	Operativos	Problemas con el equipo de cocina debido a la falta de mantenimiento o uso inadecuado	Media	Medio	Moderado
Falta de personal capacitado	Operativos	Falta de personal capacitado para manejar situaciones de emergencias o prepara alimentos de manera segura	Alta	Alto	Critico

MATRIZ DE RIESGO

Nivel de Riesgo

- **Crítico:** Riesgos que pueden tener un impacto significativo en la seguridad y salud de los clientes y empleados.
- **Importante:** Riesgos que pueden tener un impacto moderado en la seguridad y salud de los clientes y empleados.
- **Moderado:** Riesgos que pueden tener un impacto mínimo en la seguridad y salud de los clientes y empleados.

Acciones de Mitigación

- **Capacitación del personal:** En seguridad alimentaria, higiene y manejo de equipo de cocina.
- **Mantenimiento regular:** Del equipo de cocina y sistemas de limpieza.
- **Implementación de protocolos de higiene y limpieza:** Para garantizar la seguridad alimentaria y la higiene en el restaurante.
- **Instalación de sistemas de seguridad:** Para prevenir el robo o hurto.
- **Planificación de emergencias:** Para manejar situaciones de emergencia de manera efectiva.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASADOS MONTERIA SEDE EL PORVENIR SENA



Resolución 2674 de 2013: ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Transporte, distribución y comercialización. **Transporte.** Excluya la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento. Garantizar temperaturas de refrigeración de 4 +/- 2ºC ó congelación -18 C, según caso. Medios de transporte que faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, siempre que estén envasados y se evite contaminación cruzada. Vehículos deben llevar en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos.

El transporte de alimentos es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores. Es un factor crucial para mantener la seguridad alimentaria en las empresas de fabricación de alimentos, ya que no está exenta del riesgo de contaminación de los alimentos.

ASADOSMONTERIA, cuenta con un carro transportador de alimentos bajo los requisitos de la Resolución 2674 de 2013, en el cual transporta las materias primas o alimentos que son utilizadas para el consumo de los servicios prestados en la cafetería-comedor del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

A continuación, se muestran evidencias de sistema transportador de los alimentos que se han venido realizando- con Asados Montería. Para transportar las materias primas y alimentos desde Montería hasta su destino final que es el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir SENA.

Atentamente,

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS MES DE JULIO 2025





Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



PLANEACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS APRENDIZ INTERNO

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763 Email: asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



La minuta propuesta fue elaborada mediante balances de materia, tomando los datos de los nutrientes de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018, expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y teniendo en cuenta los requerimientos de ingesta diaria para jóvenes de 16 a 25 años de edad estipulados en la Tabla 1, para 15 días de alimentación.

Tabla 1. Requerimientos de ingesta diaria jóvenes de 16 a 25 años.

NUTRIENTES	PORCENTAJE	CALORÍAS/DIA	GRAMOS/DIA
PROTEÍNA	15%-20%	450- 600	112,5-150
GRASA	15%-20%	450- 600	50-67
CHO	60%-70%	1800-2100	450-525
TOTAL	100	3000	

MINUTA PATRÓN.

TIEMPO	CANTIDAD - EN PESO (g) / MILILITROS (mL)
DESAYUNO	
Bebida láctea	250
Proteína	80
Carbohidratos	150
ALMUERZO	
Proteína	100
Carbohidratos	180
Vegetales	85
Sopa	250
Jugo de fruta	250
Postre	30
CENA	
Proteína	90
Carbohidratos	180
Vegetales	85
Jugo de fruta	250

ASADOS MONTERÍA				
CICLOS DE MENUS				
DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
DESAYUNO				
Piña (100 g) Huevo con salchichón (130 g) Ñame al vapor (110 g) Claro de maíz (250 mL)	Papaya (100 g) Café con leche (250 mL) Arroz blanco (120 g) Carne desmechada con huevo (100 g)	Mandarina (100 g) Chocolate en leche (250 mL) Tortilla de huevo (100 g) Arroz blanco (120 g)	Piña (120 g) Colada maicena (250 mL) Arepa rellena (230 g)	Sandía o patilla (100 g) Avena cocida con leche (250 mL) Hígado en bistec (100 g) Ñame al vapor (140 g)
ALMUERZO				
Sancocho de res (250 mL) Carne en posta (110 g) Arroz de zanahoria (180 g) Ensalada fría Fruta y vegetales (85 g) Fríjol en salsa de tomate (80 g) Plátano maduro cocido (92 g) Jugo de cola con leche (250 mL) Natilla (60 g)	Sopa de pollo (250 mL) Arroz trifásico (res cerdo y pollo) (250 g) Fríjol guisado (80 g) Yuca cocida (100 g) Ensalada de pepino (85 g) Jugo de fruta (250 mL) Natilla (60 g)	Carne hilachada (100 g) Sopa de fríjol cabecita negra (250 mL) Arroz blanco (170 g) Ensalada de repollo con zanahoria (85 g) Bastones de yuca frita (73 g) Jugo de patilla (250 mL) Galleta Wafer (30 g)	Carne guisada (100 g) Sopa de carne salada (250 mL) Arroz con coco (180 g) Garbanzo guisado (80) Ensalada de repollo (100 g) Plátano maduro cocido (100 g) Jugo de tomate de árbol (250 mL) Panelita de leche (30 g)	Pescado guisado (120 g) Sopa de pescado (250 mL) Arroz con coco (180 g) Fríjol guisado (80) Ensalada de lechuga y tomate (90 g) Patacón (68 g) Jugo de mandarina (250 mL) Galleta Wafer (30 g)
CENA				
Atún con vegetales (120 g) Arroz blanco (160 g) Lentejas guisadas (80 g) Tajadas de plátano verde (63 g) Ensalada de pepino (90 g) Jugo de patilla (250 mL)	Arroz blanco (160 g) Cerdo asado (90 g) Patacón de plátano maduro (87 g) Ensalada de lechuga y cebolla (85 g) Jugo de zapote en leche (250 mL)	Arroz con pastas (160 g) Carne en bistec (100 g) Lenteja guisada (80 g) Bollo (60 g) Ensalada fría (90 g) Jugo de mora en leche (250 mL)	Arroz con especias (140 g) Carne asada (90 g) Ensalada de tomate (85 g) Jugo de maracuyá (250 mL)	Arroz blanco (180 g) Cerdo en bistec (100 g) Patacones maduros (90 g) Ensalada de lechuga agridulce (85 g) Jugo de guayaba en leche (250 mL)
MAYERLIN FERNANDEZ VEGA c.c. 44.155.310				
R/08-1059-08				

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERÍA				
DIA 6	**DIA 7**	**DIA 8**	**DIA 9**	**DIA 10**
DESAYUNO				
Mandarina (100 g) Juago de avena con leche (250 mL) Carimañola de carne (180 g) Queso costeño (30 g)	Naranja (100 g) Peto (250 mL) Cerdo guisado en salsa (110 g) Yuca cocida (120 g)	Melón (100 g) Chocolate en leche (250 mL) Carne molida (100 g) Queso (30 g) Arroz blanco (140 g)	Mandarina (100 g) Arroz con leche (250 mL) Carne guisada (90 g) Queso costeño (40 g) Yuca cocida (120 g)	Mango maduro (120 g) Colada maicena (250 mL) Empanada de pollo (230 g)
ALMUERZO				
Arroz blanco (180 g) Pechuga asada (120 g) Garbanzo guisado (80 g) Papa cocida (100 g) Ensalada de remolacha (85 g) Jugo de panela con limón (250 mL) Mermelada (40 g)	Pechuga en salsa (120 g) Sopa de queso (250 mL) Arroz blanco (180 g) Frijolito guisado (80) Ensalada de pepino (85 g) Tajadas de plátano maduro (87 g) Jugo de sandía (250 mL) Fruna (30 g)	Carne asada especial (100 g) Arroz con tomate (180 g) Lentejas guisadas (80) Ensalada de habichuela (85 g) Patación (68 g) Jugo de piña (250 mL) Panelita de leche (40 g)	Arroz con pollo (250 g) Sopa de garbanzo con carne (250 mL) Ensalada de tomate (100 g) Plátano cocido (90 g) Jugo de mango (250 mL) Bombón (30 g)	Arroz con coco (180 g) Albóndiga de carne (120 g) Sopa de fríjol con carne (250 mL) Lentejas guisadas (80 g) Ensalada de pepino (85 g) Tajadas de plátano maduro (90 g) Jugo de mora (250 mL) Panelita de leche (30 g)
CENA				
Arroz de cebolla (1500 g) Hígadodo en bistec (120 g) Yuca cocida (100 g) Lentejas guisadas (80 g) Ensalada de repollo (85 g) Jugo de mango en agua (250 mL)	Arroz de Ahuyama (180 g) Carne molida (100 g) Lentejas guisadas (80 g) Ensalada verde (85 g) Banano (100 g) Jugo de maracuyá (250 mL)	Arroz de cebolla (180 g) Pollo guisado (100 g) Tajadas de plátano maduro (87 g) Ensalada lechuga con zanahoria (85 g) Jugo de fruta en leche (250 mL)	Arroz con especias (160 g) Carne asada (100 g) Papa cocida (120 g) Ensalada fría (150 g) Jugo de mora en agua (250 mL)	Arroz blanco (160 g) Chuleta en salsa (100 g) Papa chorreada (110 g) Ensalada de remolacha (100 g) Jugo de guayaba en agua (250 mL)
MAYERLIN FERNANDEZ VEGA c.c. 44.155.310				
R/08-1059-08				

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERÍA				
DIA 11	**DIA 12**	**DIA 13**	**DIA 14**	**DIA 15**
DESAYUNO				
Mango maduro (120 g) Café con leche (250 mL) Empanada de carne (220 g)	Mandarina (100 g) Jugo de mora en leche (250 mL) Huevo revuelto (100 g) Pan francés (120 g)	Mango maduro (100 g) Mazamorra de plátano (250 mL) Carne molida con huevo (100 g) Arroz blanco (120 g)	Piña (100 g) Colada maicena (250 mL) Carne en bistec (100 g) Ñame al vapor (120 g)	Papaya (100 g) Café con leche (250 mL) Arroz blanco (120 g) Pechuga desmechada con huevo (100 g)
ALMUERZO				
Pollo apanado especial (130 g) Arroz blanco (180 g) Lentejas guisadas (80) Ensalada de lechuga (85 g) Chips de papa (68 g) Jugo de mora en agua (250 mL) Gelatina (60 g)	Cerdo asado (100 g) Sopa de verduras con carne (250 mL) Arroz blanco (160 g) Arvejas guisadas (80) Ensalada de habichuela y zanahoria (85 g) Patacón de maduro (68 g) Jugo de lulo (250 mL) Galleta wafer (30 g)	Arroz con coco (200 g) Bandeja especial 3 carnes asadas (120 g) Fríjol guisado (80 g) Ensalada de lechuga y tomate (85 g) Patacón (100 g) Jugo de piña (250 mL) Panelita de leche (40 g)	Arroz blanco (180 g) Bandeja paisa (180 g) Fríjol guisado (80 g) Aguacate (50 g) Ensalada de repollo morado (85 g) Tajadas de plátano (87 g) Jugo de tamarindo (250 mL) Gelatina (30 g)	Cerdo asado (100 g) Arroz blanco (180 g) Fríjol guisado (80) Ensalada repollo morado (85 g) Bollo (140 g) Jugo de mango (250 mL) Panelita de leche (40 g)
CENA				
Arroz de cerdo (250 g) Plátano cocido (100 g) Ensalada de repollo (85 g) Jugo de tamarindo en agua (250 mL)	Arroz con coco (150 g) Pescado frito (90 g) Yuca cocida (100 g) Lenteja guisada (80 g) Ensalada remolacha y zanahoria (85 g) Jugo de tomate de árbol (250 mL)	Arroz blanco (150 g) Cachama frita (90 g) Lenteja guisada (80 g) Yuca cocida (120 g) Ensalada remolacha Y zanahoria (85 g) Jugo de tomate de árbol (250 mL)	Arroz frito (160 g) Pechuga asada (90 g) Arveja guisada (80 g) Ensalada de tomate y cebolla (85 g) Jugo de mango (250 mL)	Arroz blanco (160 g) Pechuga en bistec (100 g) Patacón (120 g) Arveja guisada (80 g) Ensalada lechuga y tomate (85 g) Jugo de lulo en agua (250 mL)
MAYERLIN FERNANDEZ VEGA c.c. 44.155.310				
R/08-1059-08				

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 1

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
			DESAYUNOS						
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	13,00
CLARO DE MAÍZ	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	MAÍZ AMARILLO	30		9,40	4,70	74,50	2,82	1,41	22,35
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
HUEVO CON SALCHICHÓN	SALCHICHÓN	30	110	15,50	19,90	0,50	4,65	5,97	0,15
	HUEVO	50		12,6	10,8	0,3	6,30	5,40	0,15
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
			ALMUERZO						
CARNE EN POSTA	CARNE DE RES	100	110	21,8	5,7	0	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	SAL	AL GUSTO		0	0	0	0	0	0
SANCOCHO DE RES	HUESO CARNUDO DE RES	60	250	21,2	8,8	0	12,72	5,28	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO HARTÓN VERDE	40		1,2	0,2	39,3	0,48	0,08	15,72
	YUCA	40		0,9	0,3	37,4	0,36	0,12	14,96
	ÑAME	40		2,20	0,40	27,60	0,88	0,16	11,04
	ZANAHORIA	5		0,7	0,1	9,5	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,1	0	7,2	0,11	0,00	0,36
	BERENJENA	5		1	0,2	5,7	0,05	0,01	0,29
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	CEBOLLÍN	2		1,6	0,2	7,1	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	1		2,3	0,5	5,9	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,7	0,2	4,6	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0	0	0	0	0	0
	AJO	2		4,7	0,3	29,3	0,09	0,01	0,59
ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	104	180	6,7	0,4	80,1	6,97	0,42	83,30
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ZANAHORIA RALLADA	20		0,7	0,1	9,5	0,14	0,02	1,90
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
ENSALADA FRÍA FRUTA Y VEGETALES	LECHUGA	60	85	0,8	0,1	2,6	0,48	0,06	1,56
	PIÑA	20		0,60	0,10	12,40	0,12	0,02	2,48
	ZANAHORIA RALLADA	15		0,7	0,1	9,5	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	VINAGRETA	5		0	50	2,5	0	2,5	0,125
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
FRIJOL EN SALSA DE TOMATE	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,8	1,5	60,4	11,40	0,75	30,20
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	92	1,1	0,2	30,3	1,10	0,20	30,30
JUGO DE COLA CON LECHE	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SABOR ARTIFICIAL	AL GUSTO							
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,1	0,1	4,1	1,26	0,06	2,46
			COMIDA						
ATÚN CON VEGETALES	ATÚN EN AGUA	90	120	24,2	3	0,9	21,78	2,70	0,81
	CEBOLLÍN	5		1,6	0,2	7,1	0,08	0,01	0,36
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	ARVEJA	15		23,9	1,1	60,2	3,59	0,17	9,03
	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	10		22,8	1,5	60,4	2,28	0,15	6,04
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	160						
	ARROZ	75		6,7	0,4	80,1	5,03	0,30	60,08
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
LENTEJA	LENTEJA	60	80	23,1	0,9	61	13,86	0,54	36,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,7	0,4	16,6	0,03	0,01	0,33
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	1	0	1	0,01
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
TAJADA DE PLÁTANO VERDE	PLÁTANO	100	63	1,2	0,2	37,8	1,20	0,20	37,80
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	1	0,00	2,00	0,02
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	80	90	0,5	0,1	2,3	0,40	0,08	1,84
	HABICHUELA COCIDA	10		2,1	0	7,2	0,21	0,00	0,72
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
TOTAL							139,95	53,71	489,51
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							559,784	483,381	1958,036
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							**18,7%**	**16,1%**	**65,2%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,2**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 2									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	9,90	0,50	0,00	9,90
CAFÉ EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
	café en POLVO TOSTADO	5		0,10	0,10	1,00	0,01	0,01	0,05
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120						
	ARROZ	60		6,7	0,4	80,10	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE DESMECHADA CON HUEVO	HUEVO	50	100	12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	CARNE DE RES	30		21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
SOPA DE POLLO	POLLO ALA CON PIEL COCIDA	70	250	22,50	12,00	0,00	15,75	8,40	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO	35		1,20	0,20	39,30	0,42	0,07	13,76
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ÑAME	50		2,20	0,40	27,60	1,10	0,20	13,80
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ DE RES CERDO Y POLLO	ARROZ	80	250	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CARNE CERDO SEMIGORDA	30		17,20	19,40	0,30	5,16	5,82	0,09
	CARNE DE RES	30		21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	PAPA	10		2,20	0,10	16,90	0,22	0,01	1,69
	ARVEJA	20		23,90	1,10	60,20	4,78	0,22	12,04
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00			
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	120	100	0,90	0,30	37,40	1,08	0,36	44,88
ENSALADA DE PEPINO	VINAGRETA	10	85	0,00	50,00	2,50	0,00	0,00	0,00
	PEPINO	70		0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	TAMARINDO	75		5,40	0,50	73,20	4,05	0,38	54,90
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,10	0,10	4,10	1,26	0,06	2,46
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	79	160	6,70	0,40	80,10	5,29	0,32	63,28
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	100	90	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	AJO	5		4,70	0,10	29,30	0,24	0,01	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZOS	10		0,00	50,00	2,50	0,00	0,00	0,00
PATACÓN MADURO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,30	0,14	0,02	0,65
	CEBOLLA	10		1,60	0,20	7,10	0,16	0,02	0,71
	RALLADURA ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE ZAPOTE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		30,8	21,3	37,4	9,24	6,39	11,22
	ZAPOTE	75		1,1	0,1	12,4	0,83	0,08	9,30
	AZÚCAR	10		0	0	99,3	0,00	0,00	9,93
TOTAL GRAMAJE							**136,25**	**56,64**	**486,80**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**545,052**	**509,76**	**1947,204**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**18,2%**	**17,0%**	**64,9%**
CALORÍAS TOTALES								**3002,0**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 3									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
CHOCOLATE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250	0,00	0,00	0,00			
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	25		9,10	12,00	73,40	2,28	3,00	18,35
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
TORTILLA HUEVO	HUEVO	80	100	12,60	10,80	0,30	10,08	8,64	0,24
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJÍ PIMENTÓN	10		1,00	0,30	6,30	0,10	0,03	0,63
	PEREJIL	5		2,90	1,00	6,90	0,15	0,05	0,35
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	60		6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
CARNE HILACHADA	CARNE DE RES	100	100	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	2		1,00	0,30	6,30	0,02	0,01	0,13
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA	FRIJOL CABECITA NEGRA	45	250	21,60	1,40	60,50	9,72	0,63	27,23
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	1,54	0,28	19,32
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		1,60	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	170						
	ARROZ	90		6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	10	85	0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	REPOLLO	80		1,80	0,30	6,40	1,44	0,24	5,12
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
BASTONES DE YUCA FRITA	YUCA	110	73	0,9	0,3	37,4	0,99	0,33	41,14
	ACEITE VEGETAL	1		0,0	100,0	0,0	0,00	1,00	0,00
JUGO DE PATILLA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0,0	0,0	99,3	0,00	0,00	11,92
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,4	15,2	73,2	1,62	4,56	21,96
COMIDA									
ARROZ CON PASTAS	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	160	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	80		6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	PASTAS	15		13,00	1,40	74,80	1,95	0,21	11,22
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	90	100	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BOLLO	BOLLO DE MAÍZ AMARILLO	60	60	3,30	4,80	29,10	1,98	2,88	17,46
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	20	90	2,10	0,00	7,20	0,42	0,00	1,44
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	PECHUGA POLLO CON PIEL	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	2		2,10	35,00	1,70	0,04	0,70	0,03
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	MORA	70		1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							128,70	63,04	480,07
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**514,78**	**567,324**	**1920,28**
% CALORÍAS APORTE POR NUTRIENTES							**17,1%**	**18,9%**	**64,0%**
CALORÍASTOTALES								**3002,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 4									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	PIÑA	120	120	0,60	0,10	12,40	0,72	0,12	14,88
COLADA MAICENA	MAICENA	10	250	0,30	0,10	91,40	0,03	0,01	9,14
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
AREPA RELLENA	MAÍZ BLANCO	145	230	9,40	3,80	72,20	13,63	5,51	104,69
	CARNE MOLIDA	80		19,60	12,70	0,20	15,68	10,16	0,16
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		21,80	5,70	0,00	0,22	0,06	0,00
ALMUERZO									
CARNE GUISADA	CARNE DE RES MAGRO	100	100	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE CARNE SALADA	CARNE DE RES SALADA	40	250	21,80	5,70	0,00	8,72	2,28	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	1,54	0,28	19,32
	PAPA	60		2,20	0,10	16,90	1,32	0,06	10,14
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ CON COCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	3		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	2,98
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	50	80	19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	100	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	105	100	1,10	0,20	30,30	1,16	0,21	31,82
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	30	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32
COMIDA									
ARROZ CON ESPECIAS	ARROZ	72	140	6,70	0,40	80,10	4,82	0,29	57,67
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	90	90	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	90	85	0,90	0,10	4,10	0,81	0,09	3,69
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	80	250	1,5	0,5	12,4	1,20	0,40	9,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0	0	99,3	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**122,14**	**65,75**	**480,56**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**488,55**	**591,79**	**1922,24**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,3%**	**19,7%**	**64,0%**
CALORÍAS TOTALES								**3002,6**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 5									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
			DESAYUNO						
FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	100	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
AVENA COCIDA CON LECHE	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AVENA	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	80	100	20,40	4,50	3,90	16,32	3,60	3,12
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	150	140	2,20	0,40	27,60	3,30	0,60	41,40
			ALMUERZO						
PESCADO GUISADO	BOCACHICO SIN CABEZA	100	120	20,20	1,50	0,50	20,20	1,50	0,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	COCO	3		3,60	35,50	12,60	0,11	1,07	0,38
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
SOPA DE PESCADO	BOCACHICO	70	250	20,10	6,40	0,00	14,07	4,48	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO VERDE	50		1,20	0,20	37,80	0,60	0,10	18,90
	ÑAME	30		2,20	0,40	27,60	0,66	0,12	8,28
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	50	80	21,60	1,40	60,50	10,80	0,70	30,25
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	70	90	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ZANAHORIA (RALLADA)	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,26	37,80	1,20	0,26	37,80
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	70	250	0,90	0,10	11,40	0,63	0,07	7,98
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96
			COMIDA						
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,06	0,36	72,41
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO EN BISTEC	CERDO MAGRO	90	100	21,40	6,00	0,20	19,26	5,40	0,18
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACONES MADUROS	PLÁTANO MADURO	105	90	1,10	0,20	30,30	1,16	0,21	31,82
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA ESCALDADA DE LECHUGA AGRIDULCE	LECHUGA	60	90	0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	AJÍ PIMENTÓN	30		1,00	0,30	6,30	0,30	0,09	1,89
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
JUGO DE GUAYABA EN LECHE	GUAYABA DULCE	100	250	0,90	0,30	13,40	0,90	0,30	13,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
	CANELA	ALGUSTO							
TOTAL							**125,75**	**62,01**	**484,87**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**503,00**	**558,08**	**1939,49**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,8%**	**18,6%**	**64,6%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,6**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 6										
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
JUGO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AVENA (MOLIDA)	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARIMAÑOLA DE CARNE	YUCA	150	180	0,90	0,30	37,40	1,35	0,45	56,10
	CARNE DE RES MOLIDA	80		21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
QUESO	QUESO COSTEÑO	30	30	11,00	1,50	6,40	3,30	0,45	1,92
ALMUERZO									
ESPECIAL POLLO ASADO	PECHUGA DE POLLO	100	120	18,10	12,10	0,10	18,10	12,10	0,10
	ADOBO POLLO	20		0,00	50,00	2,50	0,00	10,00	0,50
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	65	80	19,90	5,50	58,80	12,99	3,59	38,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	50	85	1,40	0,10	10,30	0,70	0,05	5,15
	ZANAHORIA	50		0,70	0,10	9,50	0,35	0,05	4,75
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA COCIDA	PAPA	100	100	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
JUGO AGUA PANELA CON LIMÓN	PANELA	60	250	0,60	0,10	90,20	0,36	0,06	54,12
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	LIMÓN	5		0,30	0,30	9,30	0,02	0,02	0,47
POSTRE	MERMELADA	40	40	0,50	0,00	66,50	0,20	0,00	26,60
COMIDA									
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	75	150	6,70	0,40	80,10	5,03	0,30	60,08
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	90	120	20,40	4,50	3,90	18,44	4,07	3,53
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	PIMIENTA	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJAS	60	80	19,90	5,50	58,80	12,02	3,32	35,52
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,40	0,40	5,60	0,98	0,28	3,92
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
JUGO DE MANGO EN AGUA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	MANGO MADURO	120		0,60	0,00	17,10	0,72	0,00	20,52
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
TOTAL							**115,70**	**55,16**	**510,26**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**462,8196**	**496,4085**	**2041,0408**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**15,4%**	**16,5%**	**68,0%**
CALORÍAS TOTALES							**3000,3**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 7									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	NARANJA	100	100	0,70	0,30	8,80	0,70	0,30	8,80
PETO	MAÍZ BLANCO	35	250	9,40	3,80	72,20	3,29	1,33	25,27
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
CERDO GUISADO EN SALSA	CERDO SEMIGORDA	80	110	17,20	19,40	0,30	13,76	15,52	0,24
	COCO	15		3,60	35,50	12,60	0,54	5,33	1,89
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
YUCA	YUCA	140	120	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
ALMUERZO									
PECHUGA EN SALSA	PECHUGA SIN PIEL	100	120	28,40	3,00	0,30	28,40	3,00	0,30
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZO	20		1,80	1,80	12,80	0,36	0,36	2,56
SOPA DE QUESO	QUESO COSTEÑO	80	250	11,00	1,50	6,40	8,80	1,20	5,12
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	110		2,20	0,40	27,60	2,42	0,44	30,36
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOLITO GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	50	80	21,60	1,40	60,50	10,80	0,70	30,25
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	36,30	1,10	0,20	36,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	250	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	FRUNA	30	30	0,50	0,10	69,70	0,15	0,03	20,91
COMIDA									
ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ	80	180	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AHUYAMA	20		0,80	0,20	5,80	0,16	0,04	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES	90	100	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
ENSALADA VERDE	ESPINACA	70	85	2,90	0,20	3,80	2,03	0,14	2,66
	AJÍ PIMENTÓN	30		1,00	0,30	6,30	0,30	0,09	1,89
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1							
	VINAGRETA	10		4,70	0,30	29,30	0,47	0,03	2,93
BANANO	BANANO MADURO	100	100	1,50	0,10	22,30	1,50	0,10	22,30
JUGO FRUTA EN AGUA	MARACUYÁ	70	250	1,50	0,50	12,40	1,05	0,35	8,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**130,86**	**54,13**	**498,59**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**523,44**	**487,14**	**1994,34**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**17,4%**	**16,2%**	**66,4%**
CALORÍAS TOTALES							**3004,9**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 8									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MELÓN	100	100	0,70	0,00	5,00	0,70	0,00	5,00
CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	30	250	9,10	12,00	73,40	2,73	3,60	22,02
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES MOLIDA	80	100	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
QUESO	QUESO COSTEÑO	30	30	11,00	1,50	6,40	3,30	0,45	1,92
ARROZ BLANCO	ARROZ	68	140	6,70	0,40	80,10	4,56	0,27	54,47
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
CARNE ASADA ESPECIAL	CARNE DE RES MAGRO	100	100	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ADEREZOS	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON TOMATE	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	TOMATE	30		0,90	0,10	4,10	0,27	0,03	1,23
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
LENTEJA GUISADO	LENTEJA	60	80	23,10	0,90	61,00	13,86	0,54	36,60
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA	HABICHUELA	80	85	2,10	0,00	7,20	1,68	0,00	5,76
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
JUGO DE PIÑA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32
COMIDA									
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	78	180	6,70	0,40	80,00	5,25	0,31	62,72
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
POLLO GUISADO	MUSLO DE POLLO CP	90	100	22,90	12,90	0,00	20,61	11,61	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA LECHUGA CON MEDALLONES DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	30	85	0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	LECHUGA	60		0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	110	87	1,10	0,20	30,30	1,21	0,22	33,33
JUGO DE FRUTA EN LECHE	GUAYABA DULCE	80	250	0,90	0,30	13,40	0,72	0,24	10,72
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**122,10**	**64,19**	**483,59**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**488,3952**	**577,6884**	**1934,356**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,3%**	**19,3%**	**64,5%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 9										
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
ARROZ CON LECHE	ARROZ	30	250	6,70	0,40	80,10	2,01	0,12	24,03
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE GUISADA	CARNE DE RES	80	90	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
QUESO	QUESO COSTEÑO	40	40	11,00	1,50	6,40	4,40	0,60	2,56
YUCA COCIDA	YUCA	140	120	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
ALMUERZO									
SOPA DE GARBANZO CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	50	250	21,80	5,70	0,00	10,90	2,85	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	GARBANZO	60		19,90	5,50	58,80	11,94	3,30	35,28
	ÑAME	40		2,20	0,40	27,60	0,88	0,16	11,04
	YUCA	40		0,90	0,30	37,40	0,36	0,12	14,96
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ CON POLLO	ARROZ	95,4	250	6,70	0,40	80,10	6,39	0,38	76,42
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	100		20,70	9,20	0,10	20,70	9,20	0,10
	ARVEJA	15		23,90	1,10	60,20	3,59	0,17	9,03
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	100	100	0,90	0,10	4,10	0,90	0,10	4,10
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	90	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE MANGO	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	BOMBÓN	30	30	0,10	0,00	87,00	0,03	0,00	26,10
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	90	100	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PIMIENTA			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	15		0,00	50,00	2,50	0,00	7,50	0,38
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA COCIDA	PAPA	140	120	2,20	0,10	16,90	3,08	0,14	23,66
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	20	150	2,10	0,00	7,20	0,42	0,00	1,44
	PAPA	50		2,20	0,10	16,90	1,10	0,05	8,45
	ZANAHORIA	20		0,70	0,10	9,50	0,14	0,02	1,90
	PECHUGA POLLO	40		20,70	9,20	0,10	8,28	3,68	0,04
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	10		2,10	35,00	1,70	0,21	3,50	0,17
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN AGUA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**131,70**	**57,81**	**488,54**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**526,79**	**520,30**	**1954,15**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**17,6%**	**17,3%**	**65,1%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,2**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 10

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANGO MADURO	120	120	0,60	0,00	17,10	0,72	0,00	20,52
COLADA MAIZENA	ALMIDÓN DE MAÍZ MAIZENA	25		0,30	0,10	91,40	0,08	0,03	22,85
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE POLLO	HARINA DE TRIGO	160	230	12,50	1,70	12,30	20,06	2,72	19,68
	CARNE DE PECHUGA,DESMENUZADA	80		20,70	9,20	0,10	16,56	7,36	0,08
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALMUERZO									
ALBÓNDIGA DE CARNE	CARNE DE RES	100	120	21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJÍ	1		1,70	0,40	16,60	0,02	0,00	0,17
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE FRIJOL CON PROTEÍNA ANIMAL	FRIJOL CARAOTA O NEGRO	40	250	22,80	1,70	59,00	9,12	0,68	23,60
	CARNE DE CERDO	30		21,40	6,00	0,20	6,42	1,80	0,06
	ÑAME	60		2,20	0,40	27,60	1,32	0,24	16,56
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		1,60	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ CON COCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	40	80	23,10	0,90	61,00	9,24	0,36	24,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	110	90	1,10	0,20	30,30	1,21	0,22	33,33
JUGO DE FRUTA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	30	30	2,90	1,80	83,30	0,87	0,54	24,99
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	160	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CHULETA EN SALSA	CHULETA DE CERDO	90	100	29,50	15,60	0,00	26,55	14,04	0,00
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA CHORREADA	PAPA	120	110	2,20	0,10	16,90	2,64	0,12	20,28
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	70	100	1,40	0,10	7,70	0,98	0,07	5,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,30	0,09	0,01	0,43
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	ZANAHORIA	50		0,70	0,10	9,50	0,35	0,05	4,75
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	GUAYABA DULCE	120	250	0,90	0,10	4,10	1,08	0,12	4,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**144,33**	**61,80**	**467,74**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**577,3**	**556,155**	**1870,952**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**19,2%**	**18,5%**	**62,3%**
CALORÍAS TOTALES								**3004,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 11									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNOS									
FRUTA	NARANJA	120	120	0,70	0,30	8,80	0,84	0,36	10,56
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ EN POLVO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,60	26,60	38,40	7,98	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE CARNE	HARINA DE TRIGO	140	220	12,50	1,70	72,30	17,50	2,38	101,22
	CARNE DE RES DESMENUZADA	80		21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	0	0,00	2,00	0,00
	SAL	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ALMUERZO									
ESPECIAL POLLO APANADO	PECHUGA CON PIEL	100	130	20,70	9,20	0,10	20,70	9,20	0,10
	HARINA DE TRIGO	35		12,50	1,70	72,30	4,31	0,59	24,94
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Cantidad necesaria		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
ENSALADA DE LECHUGA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
CHIPS DE PAPA	PAPA	100	68	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
JUGO DE FRUTA EN AGUA	MORA	75	250	0,60	0,10	6,40	0,45	0,08	4,80
	AZÚCAR	15		2,20	0,10	16,90	0,33	0,02	2,54
POSTRE	GELATINA	30	60	8,30	0,00	89,80	2,49	0,00	26,94
COMIDA									
ARROZ DE CERDO	ARROZ	90	250	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO	90		21,40	6,00	0,20	19,26	5,40	0,18
	ARVEJA	10		23,90	0,10	60,20	2,39	0,01	6,02
	REPOLLO	10		1,80	0,30	6,40	0,18	0,03	0,64
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	CEBOLLÍN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,10	29,50	0,09	0,00	0,59
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	110	100	1,10	0,20	30,30	1,21	0,22	33,33
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	16		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	15,89
TOTAL							**128,84**	**47,48**	**515,41**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**515,37**	**427,29**	**2061,66**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							**17,2%**	**14,2%**	**68,6%**
CALORÍAS TOTALES							**3004,3**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 12									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,70	0,10	9,70	0,70	0,10	9,70
JUGO MORA CON LECHE	MORA	70	250	1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HUEVO REVUELTO	HUEVO	80	100	12,60	10,80	0,30	10,08	8,64	0,24
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAN	PAN FRANCÉS	120	120	10,10	2,10	61,10	12,12	2,52	73,32
ALMUERZO									
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	100	100	21,40	6,00	0,20	21,40	6,00	0,20
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ADOBO	20		0,00	50,00	2,50	0,00	10,00	0,50
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SOPA DE VERDURA CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	30	250	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	ÑAME	20		2,20	0,40	27,60	0,44	0,08	5,52
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	ARVEJA	10		23,90	1,10	60,20	2,39	0,11	6,02
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	40	80	23,90	1,10	60,20	9,56	0,44	24,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	HABICHUELA	70	85	2,10	0,00	7,20	1,47	0,00	5,04
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO HARTON MADURO	100	68	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96
COMIDA									
ARROZ CON COCO	ARROZ	75	150	6,70	0,40	80,10	5,03	0,30	60,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PESCADO FRITO	BOCACHICO (PESO NETO)	90	90	20,10	6,40	0,00	18,09	5,76	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	50	85	1,40	0,10	10,30	0,70	0,05	5,15
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	30		0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	CREMA DE LECHE	3		2,10	35,00	1,70	0,06	1,05	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	14		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	13,90
TOTAL							**121,79**	**63,41**	**486,00**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**487,172**	**570,681**	**1.944,00**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,2%**	**19,0%**	**64,8%**
CALORÍAS TOTALES							**3001,9**		

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 13									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	MANGO MADURO	100	100	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	0,10
MAZAMORRA DE PLATANO	PLATANO MADURO	50	50	1,10	0,20	30,30	0,55	0,10	15,15
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	14		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	13,90
CARNE MOLIDA CON HUEVO	CARNE DE RES MOLIDA	30	100	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	HUEVO	50		12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJI	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,05	0,24	48,38
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
ESPECIAL BANDEJA MIXTA DE LAS 3 CARNES ASADAS	CARNE DE RES MAGRO	30	120	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	40		28,40	3,00	0,30	11,36	1,20	0,12
	CARNE DE CERDO	30		21,40	6,00	0,20	6,42	1,80	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ADOBO	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOL CARGAMANTO GUISADO	FRIJOL ROJO CARGAMANTO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	200	6,70	0,40	80,10	6,73	0,40	80,42
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	25		3,60	35,50	12,60	0,90	8,88	3,15
	SAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	120	100	1,20	0,20	39,30	1,44	0,24	47,16
JUGO DE FRUTA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,00	1,16	0,72	33,20
COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	70	150	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	COCO	25		3,60	35,50	12,60	0,90	8,88	3,15
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CACHAMA FRITA	CACHAMA (Peso neto)	90	90	18,10	3,80	0,00	16,29	3,42	0,00
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	60	85	1,40	0,10	10,30	0,84	0,06	6,18
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	ZANAHORIA	30		0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	CREMA DE LECHE	5		2,10	35,00	3,20	0,11	1,75	0,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	140	120	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TOMATE DE ÁRBOL ROJO	100	250	2,00	0,20	10,20	2,00	0,20	10,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**112,80**	**61,46**	**500,02**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**451,21**	**553,15**	**2000,08**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**15,0%**	**18,4%**	**66,6%**
CALORÍAS TOTALES								**3004,4**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 14

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
			DESAYUNOS						
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
COLADA MAIZENA	Almidón de maíz	15	250	0,30	0,10	91,40	0,05	0,02	13,71
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	80	100	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
			ALMUERZO						
ESPECIAL BANDEJA PAISA	CARNE MOLIDA DE RES	30	180	21,80	5,70	0,00	6,54	1,71	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO, PANCETA	30		13,10	39,70	0,80	3,93	11,91	0,24
	CHORIZO DE RES Y CERDO	50		24,10	23,10	4,00	12,05	11,55	2,00
	HUEVO FRITO	40		12,60	10,80	0,30	5,04	4,32	0,12
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
AGUACATE	AGUACATE	50	50	1,60	13,30	10,00	0,80	6,65	5,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	5		0,00	50,00	2,50	0,00	2,50	0,13
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GELATINA	20	30	8,30	0,00	89,80	1,66	0,00	17,96
			COMIDA						
ARROZ FRITO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PECHUGA ASADA	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	90	90	28,40	3,00	0,30	25,56	2,70	0,27
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	10		1,80	1,80	12,80	0,18	0,18	1,28
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	50	80	23,90	1,10	60,20	11,95	0,55	30,10
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA	TOMATE	70	85	0,90	0,10	4,10	0,63	0,07	2,87
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
TOTAL							**128,92**	**74,75**	**454,20**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**515,70**	**672,72**	**1816,80**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**17,2%**	**22,4%**	**60,5%**
CALORÍAS TOTALES								**3005,2**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 15										
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
			DESAYUNO						
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	8,20	0,50	0,10	8,20
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ TOSTADO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
PECHUGA DESMECHADA CON HUEVO	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	30	100	28,40	3,00	0,30	8,52	0,90	0,09
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	HUEVO	50		12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
ARROZ BLANCO	ARROZ	70	140	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
			ALMUERZO						
ESPECIAL CARNE DE CERDO ASADA	CARNE DE CERDO	100	100	21,40	6,00	0,20	21,40	6,00	0,20
	ADOBO	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	50	80	21,00	1,20	62,40	10,50	0,60	31,20
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
BOLLO	BOLLO LIMPIO	140	140	4,80	7,90	23,50	6,72	11,06	32,90
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32
			COMIDA						
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,38	0,32	64,32
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
PECHUGA EN BISTEC	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	90	100	28,40	3,00	0,30	25,56	2,70	0,27
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	12		0,90	0,10	4,10	0,11	0,01	0,49
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PATACON	PLATANO VERDE	140	120	1,20	0,20	39,30	1,68	0,28	55,02
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	50	80	23,90	1,10	60,20	11,95	0,55	30,10
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	80	85	0,80	0,10	2,60	0,64	0,08	2,08
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	ZANAHORIA (RALLADA)	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	50,00	2,50	0,00	5,00	0,25
JUGO DE FRUTA EN AGUA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	MANGO MADURO	100							
	AZÚCAR	16		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	15,89
TOTAL							**125,60**	**61,77**	**485,60**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**502,38**	**555,95**	**1942,39**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**16,7%**	**18,5%**	**64,7%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,7**	

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA







Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763 Email: asadosmonteria2222@hotmail.com
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANOS. 1ª Edición. Proceditor Ltda. Noviembre 2018. https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf