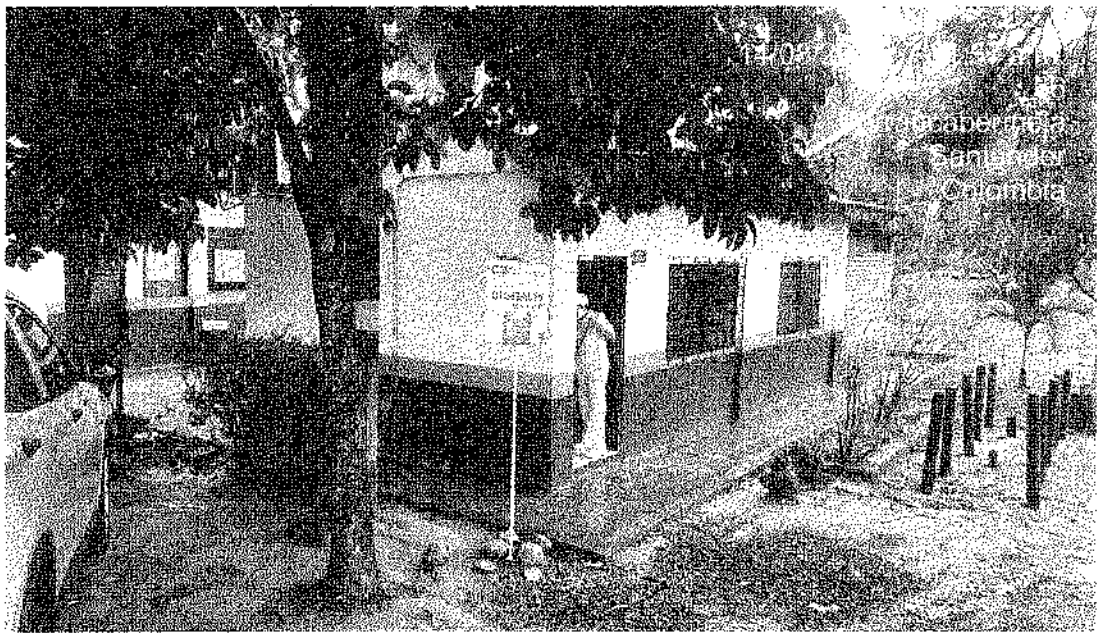
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 14-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: AGOPECUARIO LA FORTUNA
SEDE EDUCATIVA: LA GLORIA
DIRECCIÓN: VIA FORTUNA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 07:31 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 08:30 AM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

00000201

cornutrir	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Institución Educativa: Agropecuario La fortuna	Sede Educativa: La fortuna.		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vía San Vicente	Fecha Visita: 4-08-25		Hora inicio: 09:57 am	
Operador: Consorcio Pae Yariguies	No Contrato / Convenio: 4996-24		Hora de terminación: 12:12 PM	
No titulares de derecho atendidos: 456 Almuerzo 20	No de visita: 1		Zona: Urbano: ____ Rural: X	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Luz Andrea Marin Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andrea García SST			
Visita técnica: X	Visita SPQR:			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimento de los lineamientos SST del Contrato 4996-24

PUNTAJE ESPERADO %: 35	PUNTAJE OBTENIDO%: 28	PORCENTAJE %: 80 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	0		X		
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	0		X		No se evidencia certificado de agua potable.
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

0000203

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORRECCIÓN	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No se evidencia Certificado de Fumigación.
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPULADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	0		X		No se evidencia registro de asistencia a capacitacion.
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	1	✓			
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	0	✓			Los recipientes se encuentran sin tapa.
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	0		X		No se evidencia extintor.
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	0		X		No se evidencia botiquin

00000204

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 14- 08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO AGROPECUARIO LA FORTUNA
SEDE EDUCATIVA: LA FORTUNA
DIRECCIÓN: FORTUNA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCÍA
HORA INICIO VISITA: 09:57 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 12:12 PM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

900039206

cornutrir
corporación para el desarrollo nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	El Castillo	Sede Educativa: El Castillo		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	15-08-25	Hora inicio:	08:42 AM.
Operador:	Consorcio Pae Yariguer	No Contrato / Convenio	4996-24	Hora de terminación:	09:36 AM
No titulares de derecho atendidos	162	No de visita	1	Zona: Urbano: X / Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nelsy Cuello Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento técnico SST del contrato 4996-24.

PUNTAJE ESPERADO %	PUNTAJE OBTENIDO%	PORCENTAJE %
35%	32	91.70%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMINTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

6020009

comutrir
corporación para el bienestar nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	El Castillo	Sede Educativa: Mis Primeras letras		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 32 #58-63	Fecha Visita:	15-08-25	Hora Inicio:	07:30 AM
Operador:	Consorcio Pae Yanques	No Contrato / Convenio	4996-24	Hora de terminación:	8:24 AM
No titulares de derecho atendidos	104 R1	No de visita	1	Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Eliana Patricia Mayers Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPOR			

Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de lineamientos SST del Contrato 4996-24

PUNTAJE ESPERADO %	32	PUNTAJE OBTENIDO%	29	PORCENTAJE %	90,6%

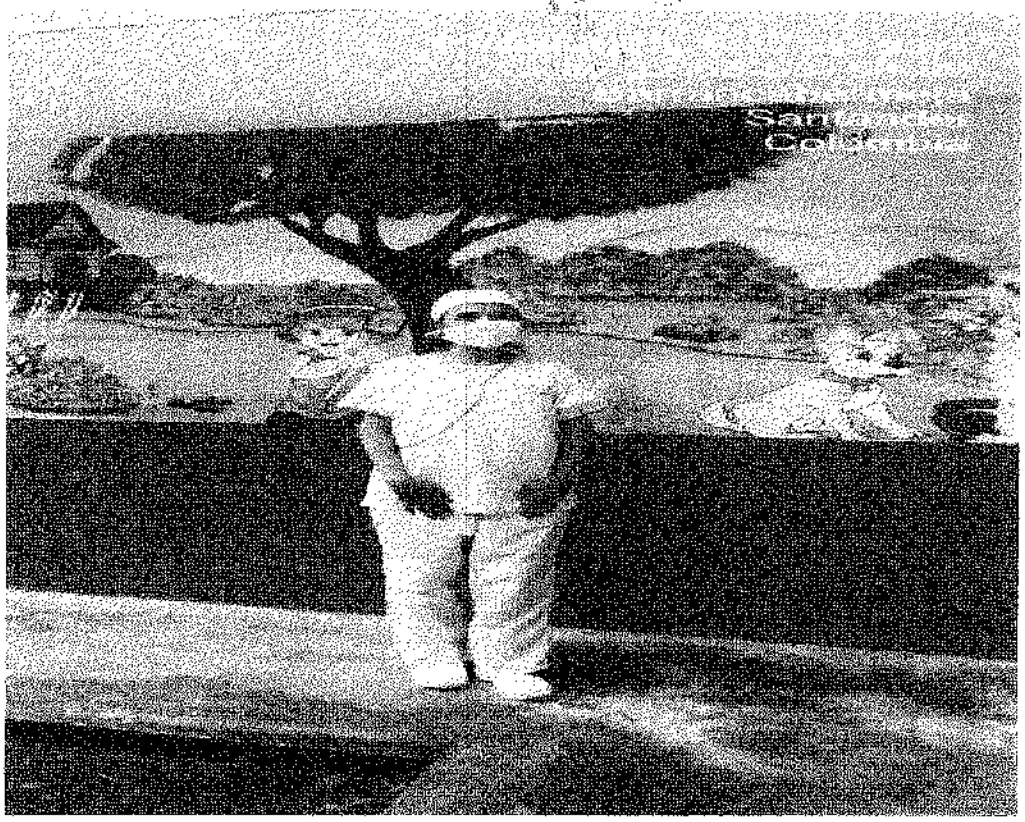
DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	0		X		No se lleva registro de temperatura, debido a que no hay termometro
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

0000215

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 15-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: EL CASTILLO
SEDE EDUCATIVA: MIS PRIMERAS LETRAS
DIRECCIÓN: Calle 32# 5863
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: Andrea García
HORA INICIO VISITA: 07:30 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 08:24 AM

1. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. EVIDENCIA 1	

00000218

comutrir

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	Tecnico Superior de C.	Sede Educativa: Tecnico		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:		Hora inicio:	09:35 AM.
Operador:	Consorcio Pae Yariguies	No Contrato / Convenio	4996-24	Hora de terminación:	11:50 AM.
No titulares de derecho atendidos	475	No de visita	15-08-25	Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Isabel Novas Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea Garcia SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento técnico SST del contrato 4996-24

PUNTAJE ESPERADO %	35	PUNTAJE OBTENIDO%	31	PORCENTAJE %	88,8 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	0		X		No se evidencia certificado de agua potable
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

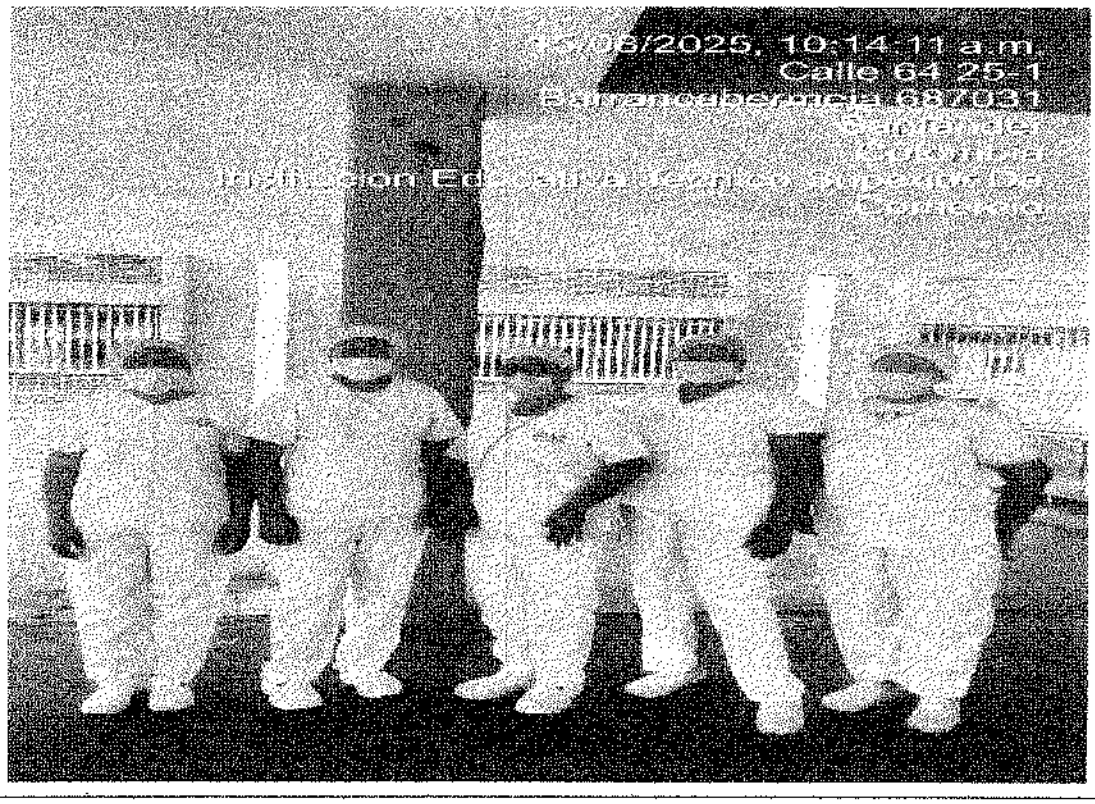
220

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SAT			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No esta el certificado de fumigación.
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	V			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓		✓	Se anexa Plan de capacitación
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			Se anexa fichas tecnicas de capacitación.
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	0		X		No se evidencia Registro de asistencia
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	N.A				
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.					
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	0		X		El extintor se encuentra vencido y mal ubicado
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	✓			

Tecnico

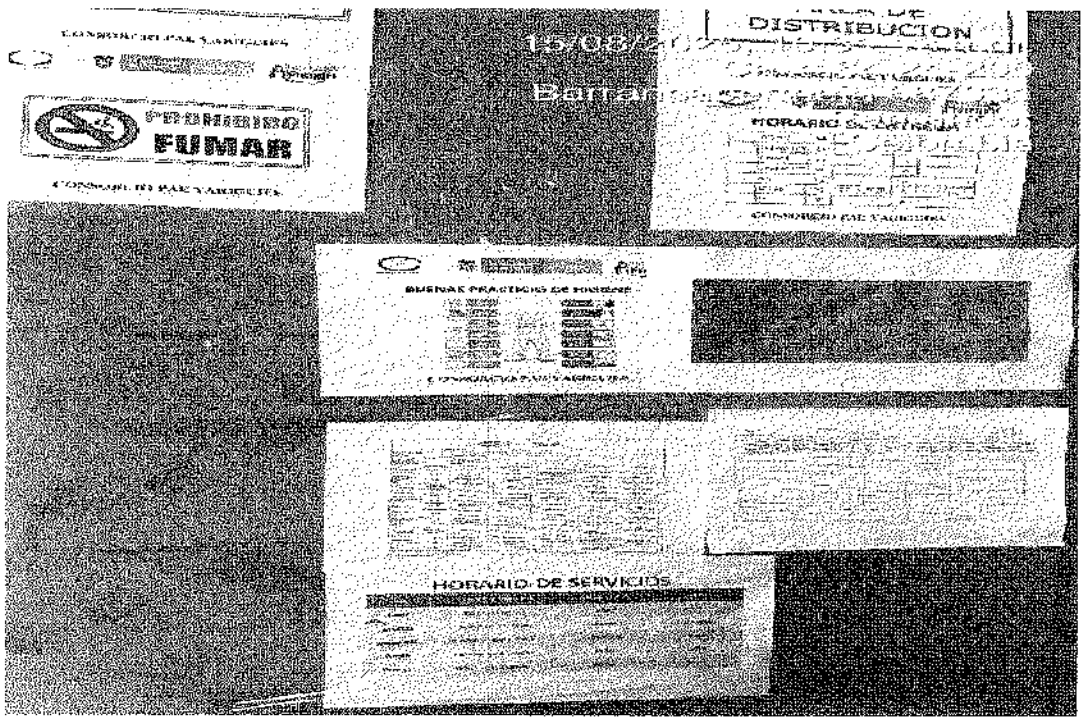
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 15-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO DE COMERCIO
SEDE EDUCATIVA: TECNICO DE COMERCIO
DIRECCIÓN: CALLE 64 NRO 28
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 09:40 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 12:33PM

1. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. EVIDENCIA 1	

8220003

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 2	
4. EVIDENCIA 3	  EL EXTINTOR SE ENCUENTRA MAL UBICADO, SE NECESITA REUBICARLO Y RECARGARLO.

cornutrir

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	Pueblo Regado	Sede Educativa: Campo 25		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Campo 25	Fecha Visita:	2008-25	Hora inicio:	08:00 AM
Operador:	Consorcio Pae Yanguez	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	12:09 PM
No titulares de derecho atendidos	227 AM 32 Almuerzo	No de visita	1	Zona: Urbano: Rural: X	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Dulcelina Garnica Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de lineamiento técnico SST del contrato Nro 2703-25

PUNTAJE ESPERADO %	35	PUNTAJE OBTENIDO%	33	PORCENTAJE %	93,9%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	0		X		No se evidencia certificado de agua potable
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

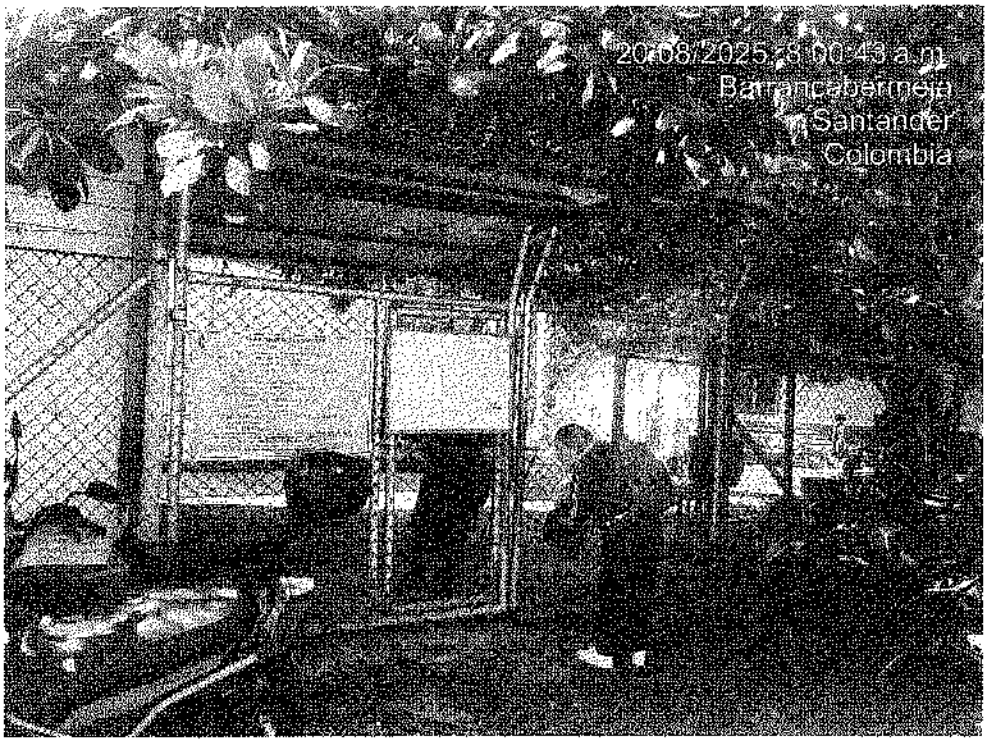
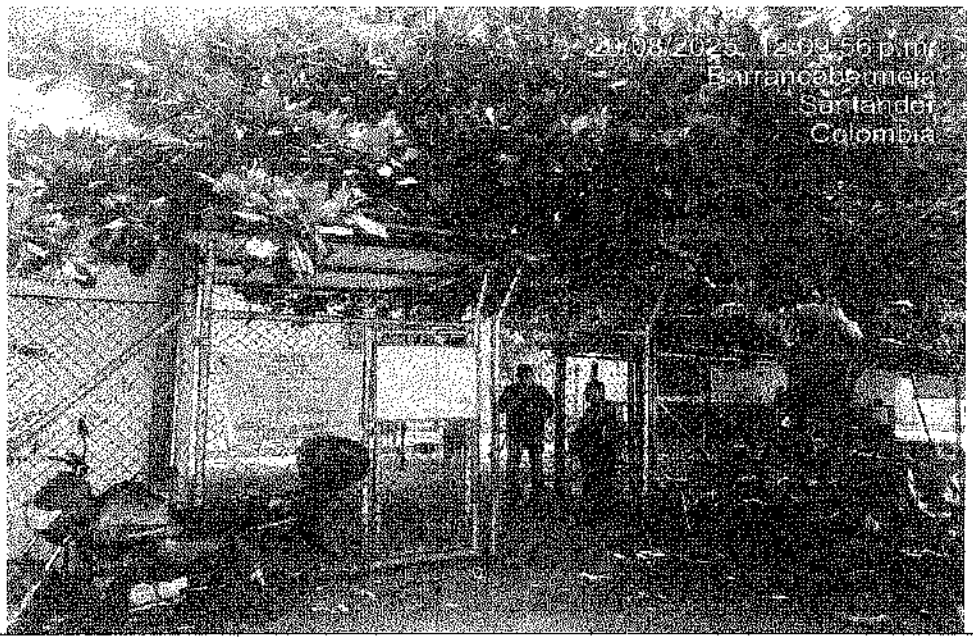
9220000

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SGT			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACION	0		x		No se evidencia Certificado de fumigación
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	1	✓			
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	1	✓			
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	✓			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	1	✓			
31	EXISTE BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	✓			

3177227

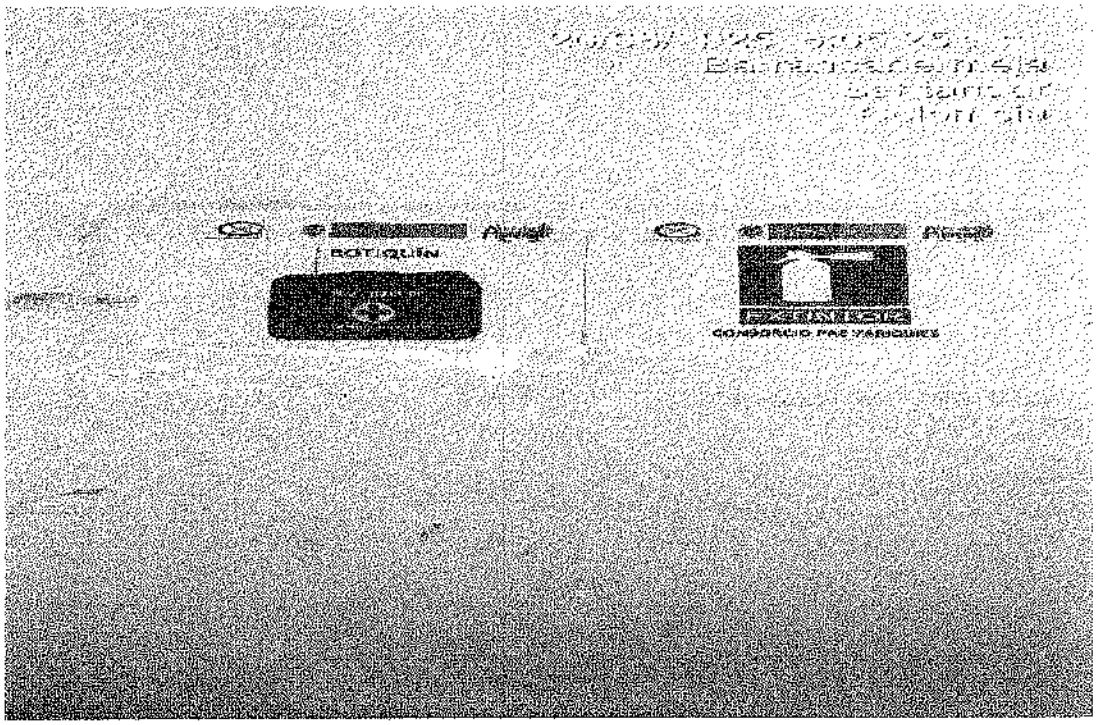
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 20-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: PUEBLO REGADO
SEDE EDUCATIVA: CAMPO 23
DIRECCIÓN: CAMPO 23
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCÍA
HORA INICIO VISITA: 08:00 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 11:40 AM

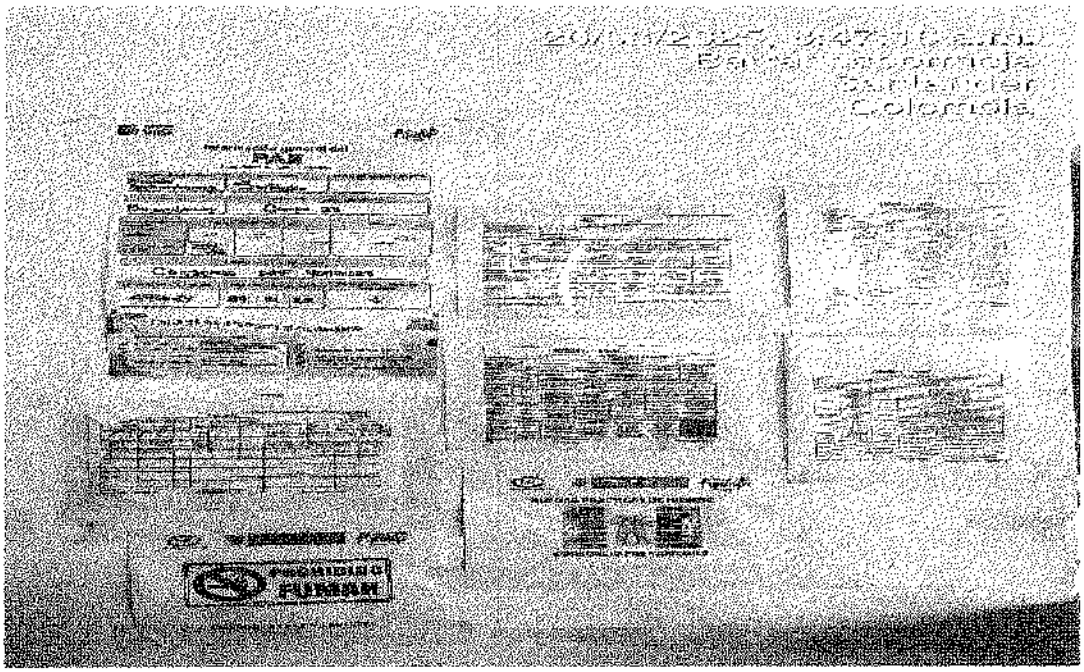
1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

729

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1	 **NO SE EVIDENCIA EXTINTOR Y BOTIQUIN EN EL SITIO.**
4. EVIDENCIA 2	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3	
6. EVIDENCIA 4	

cornutrir

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	26 de Marzo	Sede Educativa:	26 de Marzo	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 35 #58A-1	Fecha Visita:	21-08-25	Hora inicio:	09:50 AM
Operador:	Consorcio Pae Yariguer	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	
No titulares de derecho atendidos	221	No de visita		Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Daylis Martinez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento técnico SST del contrato No 2703-25

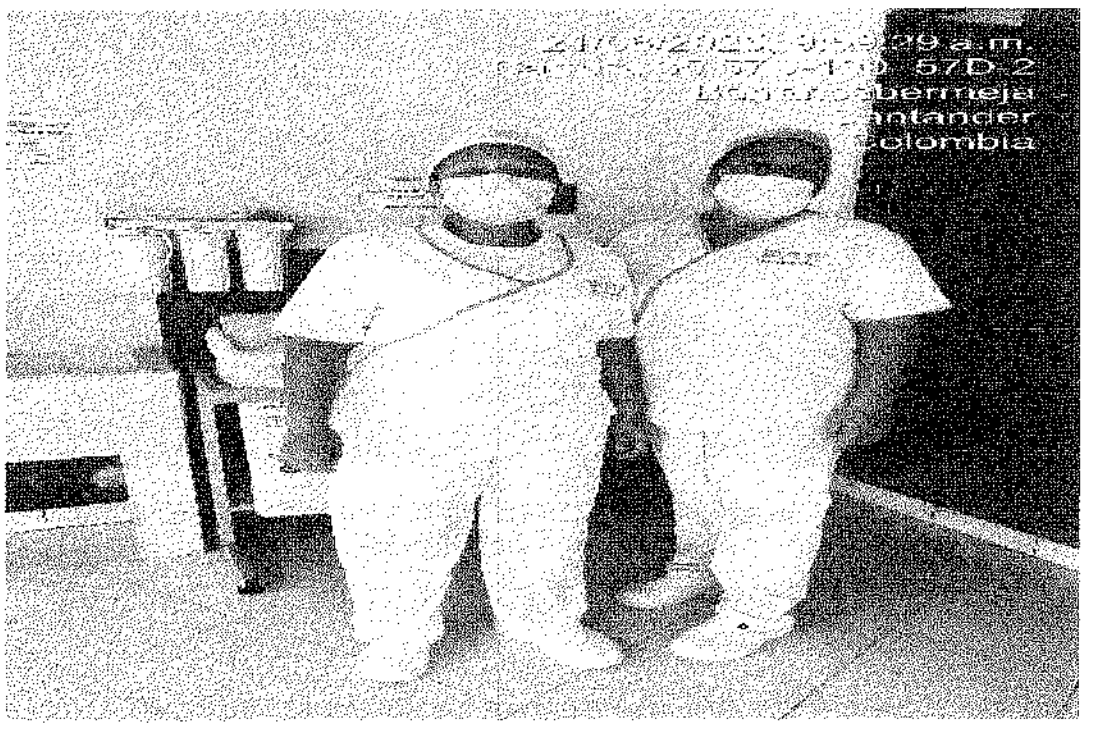
PUNTAJE ESPERADO %	35	PUNTAJE OBTENIDO%	33	PORCENTAJE %	94,2 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMINTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 21-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: 26 DE MARZO
SEDE EDUCATIVA: 26 DE MARZO
DIRECCIÓN: CARRERA 35 NRO 58ª-1
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 09:50 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 11:46 AM

1. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. EVIDENCIA 1	

comutrir	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo	Sede Educativa: Camilo Torres		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Transversal 43# 59-2	Fecha Visita:	21-08-25	Hora inicio:	08:36 AM.
Operador:	Consorcio Pae Yariguies	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	09:43 AM
No titulares de derecho atendidos	393	No de visita	1	Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nelcy Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de lineamientos SST del Contrato 2703-25

PUNTAJE ESPERADO %	30 %	PUNTAJE OBTENIDO%	28%	PORCENTAJE %	93.30%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST: EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	√			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	√			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	√			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA					
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	√			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	√			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	√			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	√			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	√			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	√			

00000238

cornutrir	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Institución Educativa: CPA Camilo Torres	Sede Educativa: CPA		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Transversal 43	Fecha Visita:	21-08-25	Hora inicio:	06:53 AM
Operador: Consorcio Pae Yariguer	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	08:33AM.
No titulares de derecho atendidos: 857 CCT	No de visita	1	Zona: Urbano: X / Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Jorge Aranda Manipulador	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García - SST		
Visita técnica: X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación del lineamiento tecnico SST del contrato Nro. 2703-25.

PUNTAJE ESPERADO %	33	PUNTAJE OBTENIDO%	31	PORCENTAJE %	93,9%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	N. A				
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

0000244

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	1	✓			
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1			✓	Se anexa Resumen de hoja de vida de Lina Marcela Arrigui
20	CEDULA MANIPILADORAS	1			✓	Se anexa cedula de Lina Marcela Arrigui.
21	CERTIFICADO MEDICO	0		X		No ha llegado el certificado médico de Lina Julieta Cornles.
22	CERTIFICADO BPM	1			✓	Se anexa BPM de Lina Marcela Arrigui
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	1	✓			
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	1	✓			
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS, DELANTAL, PANTALON, CAMISA, COFIA, TAPABOCAS Y GUANTES)	0		X		Lina Arrigui se encuentra sin Dotación.
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	✓			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	1	✓			
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	✓			

3003245

250

comutar

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	Juan Francisco Sarasti	Sede Educativa: Juan Francisco Sarasti		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 76 # 33-100	Fecha Visita:	22-08-25	Hora Inicio:	09:18 am
Operador:	Consorcio Pae Yariguies.	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	11:40 PM
No titulares de derecho atendidos	1021	No de visita	1	Zona: Urbano: X / Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Soledad Arenas Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de cumplimento técnico SST del contrato 2703-25

PUNTAJE ESPERADO %	35	PUNTAJE OBTENIDO%	33.	PORCENTAJE %	94,2 %

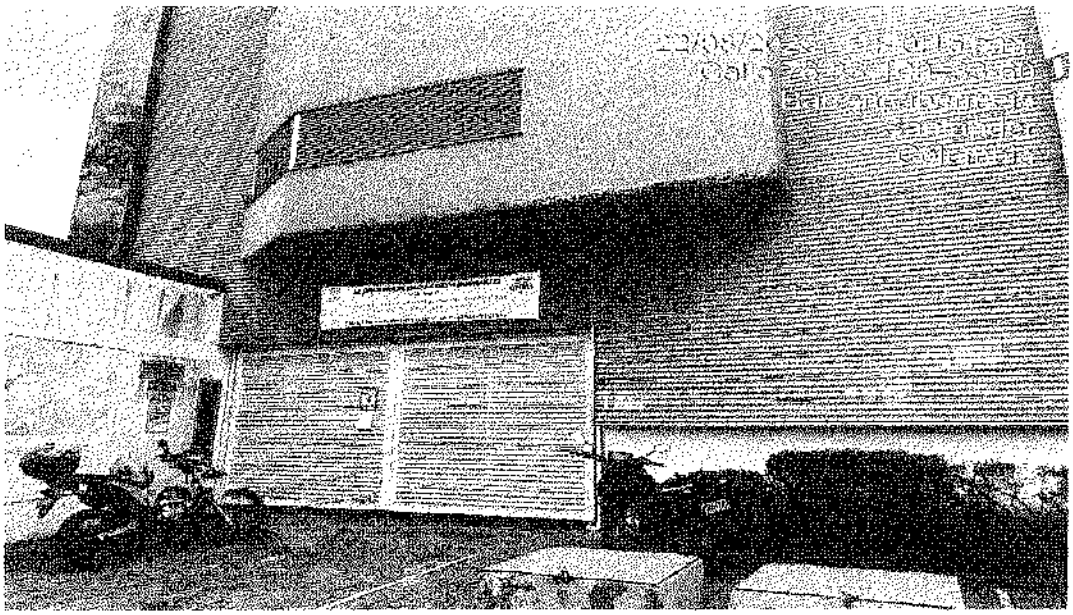
DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	√			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	√			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	√			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	√			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	√			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	√			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	√			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	√			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	√			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	√			

0000250

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

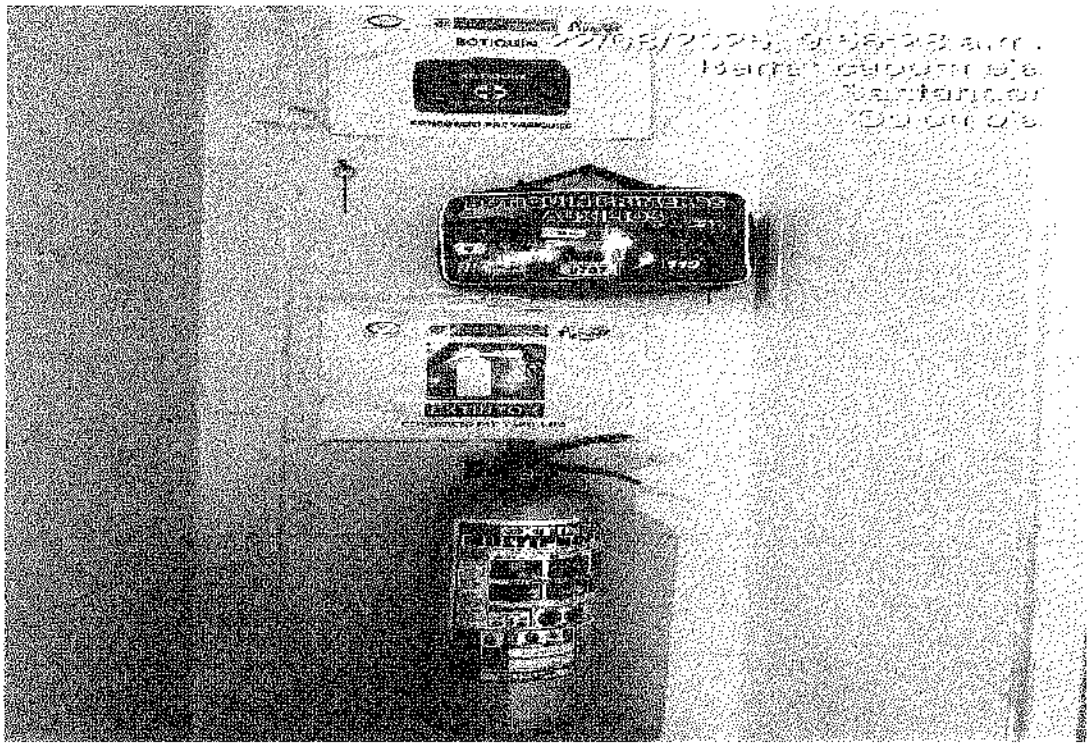
FECHA: 22-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: JUAN FRANCISCO SARASTI
SEDE EDUCATIVA: JUAN FRANCISCO SARASTI
DIRECCIÓN: CALLE 76 NRO 33- 100
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA:
HORA INICIO VISITA: 09:18 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 11:40 AM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

1+2536000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1



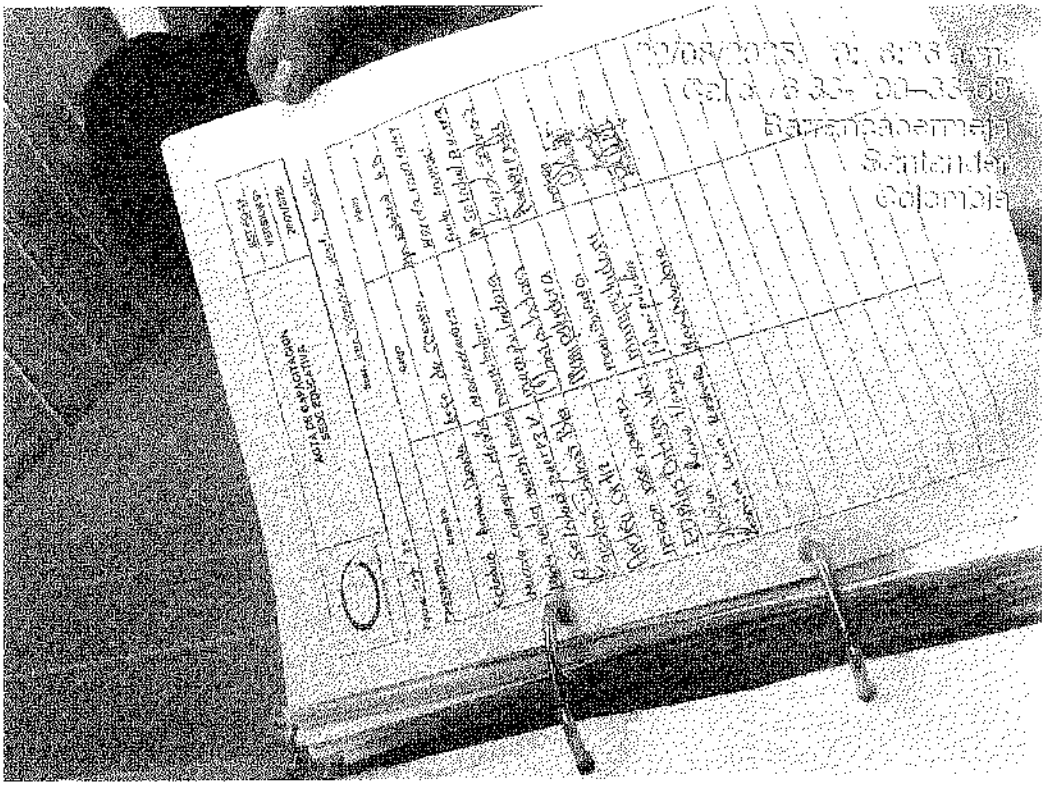
EL EXTINTOR SE ENCUENTRA EN BUEN ESTADO.

4. EVIDENCIA 2



0000253417

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3	 **SE ANEXA LA LISTA DE ASISTENCIA DE REGISTRO DE CAPACITACIÓN, EL SUPERIOR LLEGA JUSTO EN EL MOMENTO DE LA VISITA CON LA LISTA.**
6. EVIDENCIA 4	

comutar

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo	Sede Educativa:	María Cano	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 51A #42A-16	Fecha Visita:	22-08-25	Hora Inicio:	08:27 AM
Operador:	Consorcio Pae Yariques	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	09:02 AM.
No titulares de derecho atendidos	155.	No de visita	1	Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Valentina Contreras. Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento técnico SST del contrato 2703-25.

PUNTAJE ESPERADO %	31%	PUNTAJE OBTENIDO%	33%	PORCENTAJE %	97,4%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	N.A.				
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

0000235474

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
32	EL COMEDOR ESCOLAR TIENE PUBLICADO EN UN LUGAR VISIBLE LA FICHA TECNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE.	1	V			
33	SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O ACTAS DE REUNIÓN DEL MISMO.	0	X			No se evidencia soporte comite Alimentación escolar.
34	SE EVIDENCIA SEÑALIZACIÓN EN EL AREA DEL RESTAURANTES ESCOLAR	N-A				No hay un sitio establecido para la entrega como tal.
35	ES VISIBLE EL MECANISMO QUE EL OPERADOR Y LA ETC TIENEN PARA ATENDER LAS SPQR EN EL COMEDOR ESCOLAR	1	V			
36	EL TRANSPORTE GARANTIZA EL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REQUERIDAS PARA LA MATERIA PRIMA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, RECIPIENTES O CANASTILLAS DE MATERIAL SANITARIO CON TAPA, ETC. Y CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (SI APLICA)					
37	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y VESTIMENTA ADECUADA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.					
38	LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE NO ALMACENAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO. SE UTILIZAN LOS RECIPIENTES, CANASTILLAS, O IMPLEMENTOS DE MATERIAL ADECUADO COMO ESTIBAS PLASTICAS, DE MANERA QUE AÍSLEN EL PRODUCTO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN					

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

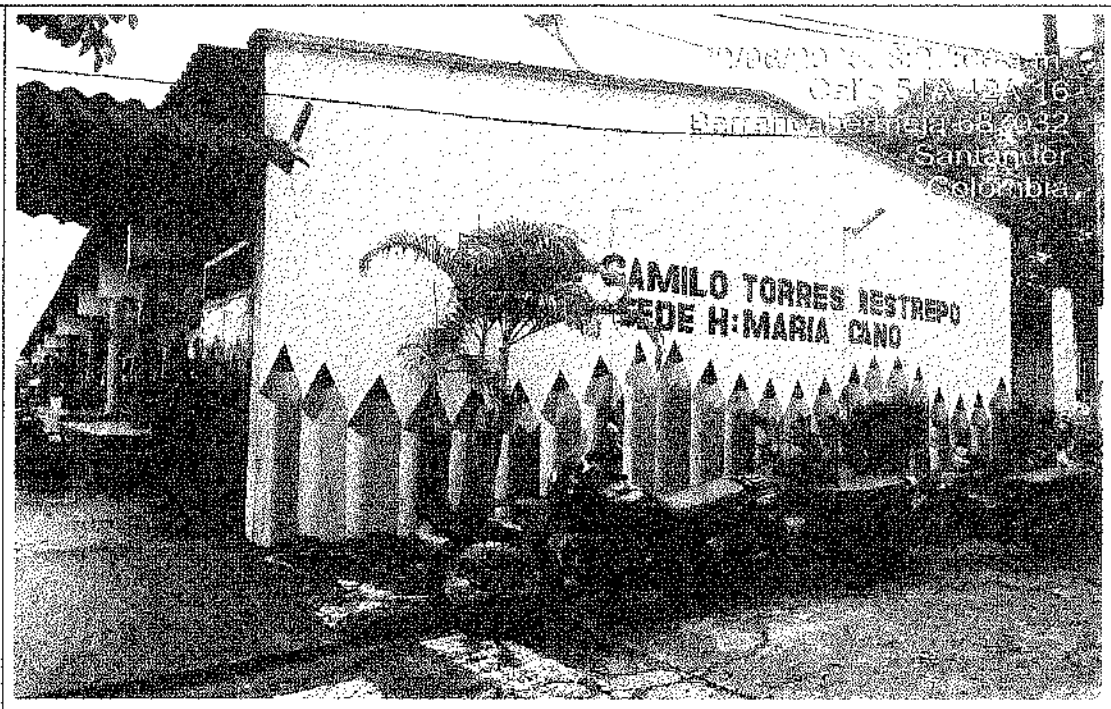
Atendido por:	Valentina Contreras	Cargo:	Manipuladora.
N° de celular Manipuladora	3213433902	Firma	Valentina Contreras.
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Andrea García	Cargo:	SST
Realizada por:		Cargo:	

4-1220000

259

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

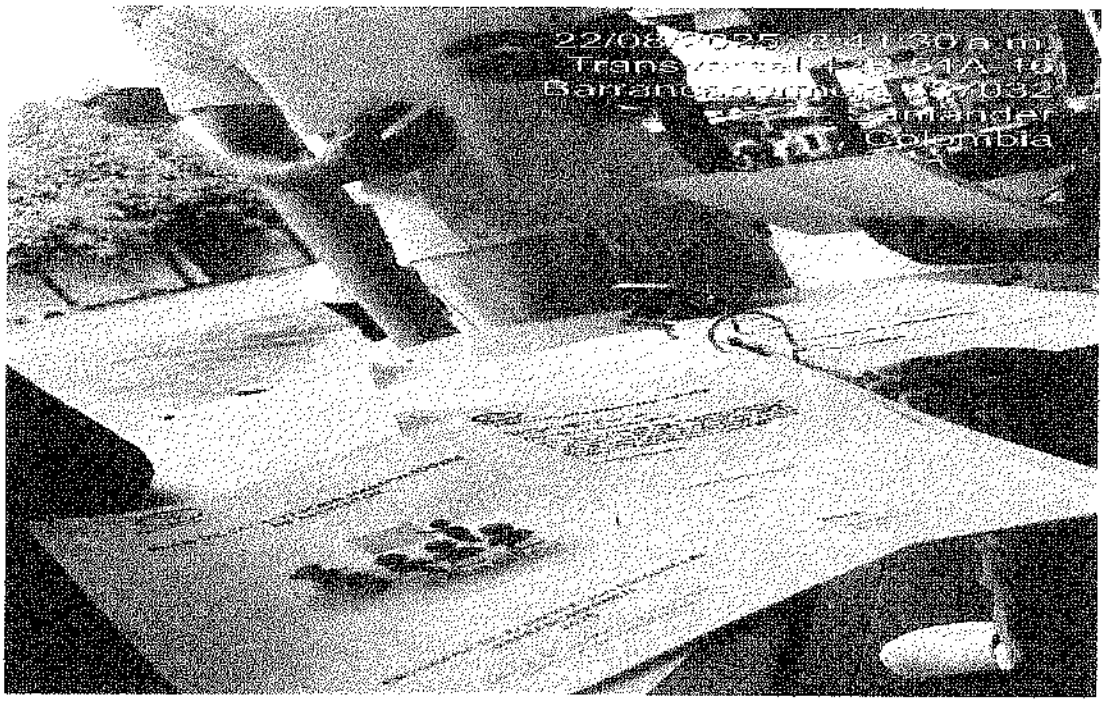
FECHA: 22-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
SEDE EDUCATIVA: MARIA CANO
DIRECCIÓN: CAMPO 25
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCÍA
HORA INICIO VISITA: 08:27 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 09:22 AM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

1000258747

260

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1	 **SE ANEXA PLAN DE CAPACITACIÓN Y FICHAS TÉCNICAS DE CAPACITACIÓN.**
4. EVIDENCIA 2	

0000259474

comunitar

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	Jhon F. Kemedy	Sede Educativa:	Jhon F. Kemedy	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 25A # 44-1	Fecha Visita:	22-08-25	Hora inicio:	11:47 am
Operador:	Consorcio Pdp Yariguies	No Contrato / Convenio	2703-05	Hora de terminación:	12:40 pm
No titulares de derecho atendidos	280	No de visita	1	Zona: Urbano: X / Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Juan Pablo Blanquicet Manipulador	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita:

PUNTAJE ESPERADO %	34	PUNTAJE OBTENIDO%	31	PORCENTAJE %	91,7%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

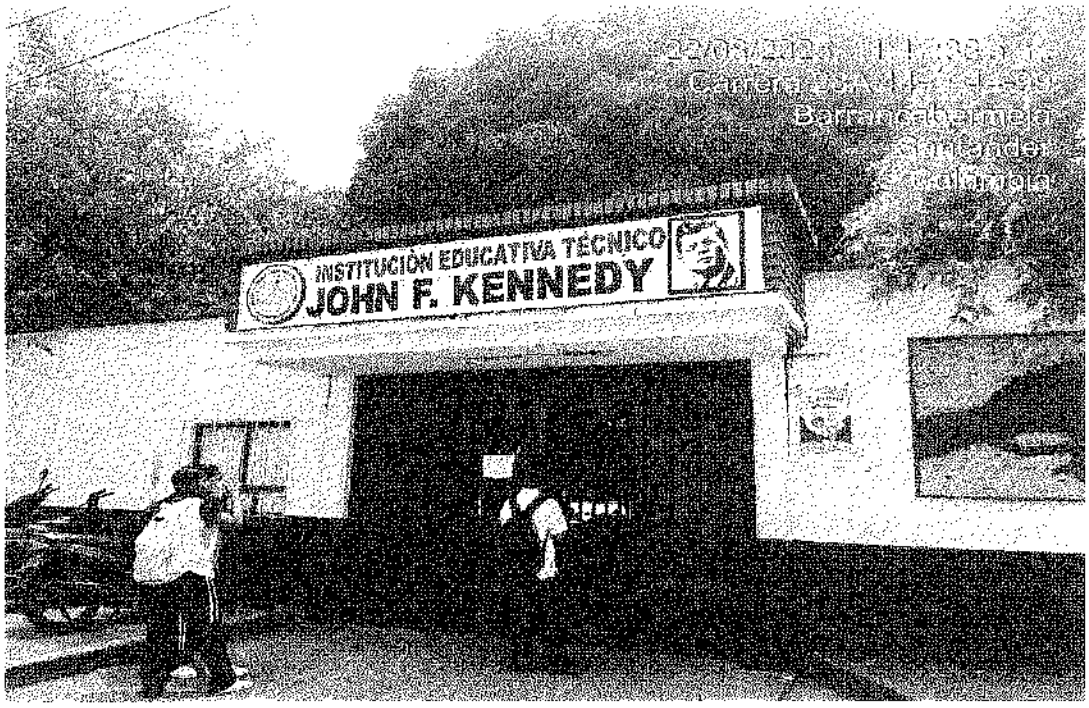
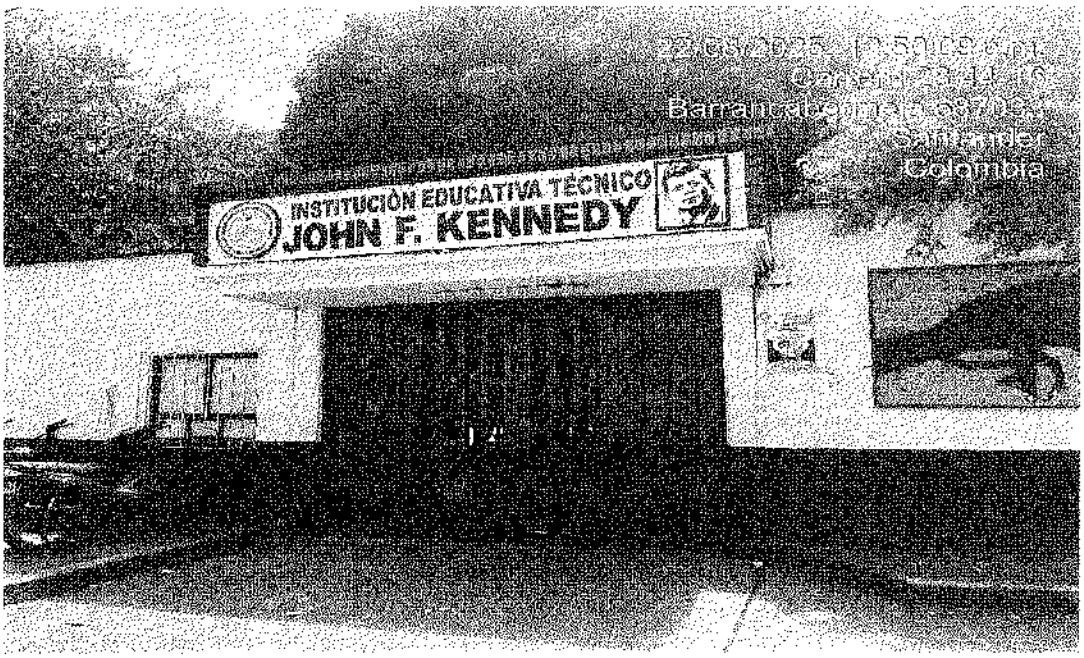
1098626747

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0		X		No se evidencia certificado de fumigación
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	✓			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	✓			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	✓			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1	✓			
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1	✓			
20	CEDULA MANIPILADORAS	1	✓			
21	CERTIFICADO MEDICO	1	✓			
22	CERTIFICADO BPM	1	✓			
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	✓			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	1	✓			
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	N.A				
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	✓			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	✓			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	✓			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	✓			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	0		X		No se evidencia extintor
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	0		X		No se evidencia botiquin

4-2920000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 22-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: JHON F. KENNEDY
SEDE EDUCATIVA: JHON F. KENNEDY
DIRECCIÓN: CARRERA 28ª NRO 44-1
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCIA
HORA INICIO VISITA: 11:46 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 12:50 PM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Institucional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	Camilo Torres	Sede Educativa:	José Prudencio P.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 59 #56-4	Fecha Visita:	22-08-25	Hora inicio:	07:21 AM
Operador:	Consorcio Pae Yarquies	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	8:24 AM
No titulares de derecho atendidos	157	No de visita	1	Zona: Urbano: ^ Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Alexandra Contreras manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de lineamiento técnico SST del contrato 2703-25.

PUNTAJE ESPERADO %	35	PUNTAJE OBTENIDO%	33	PORCENTAJE %	91,4 %

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

0000026641

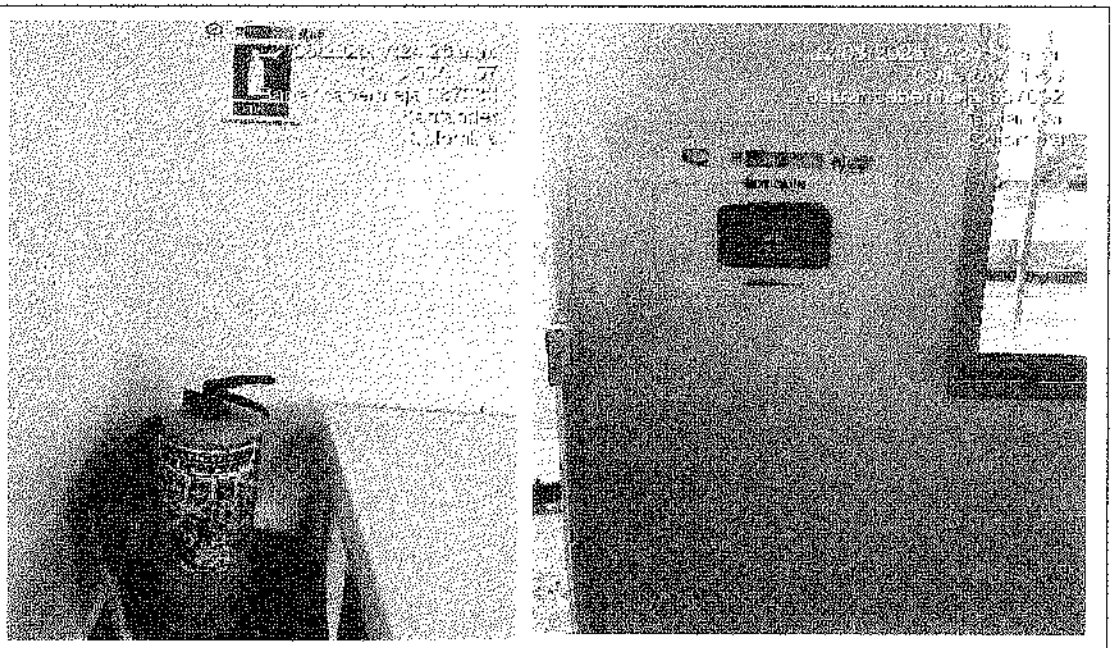
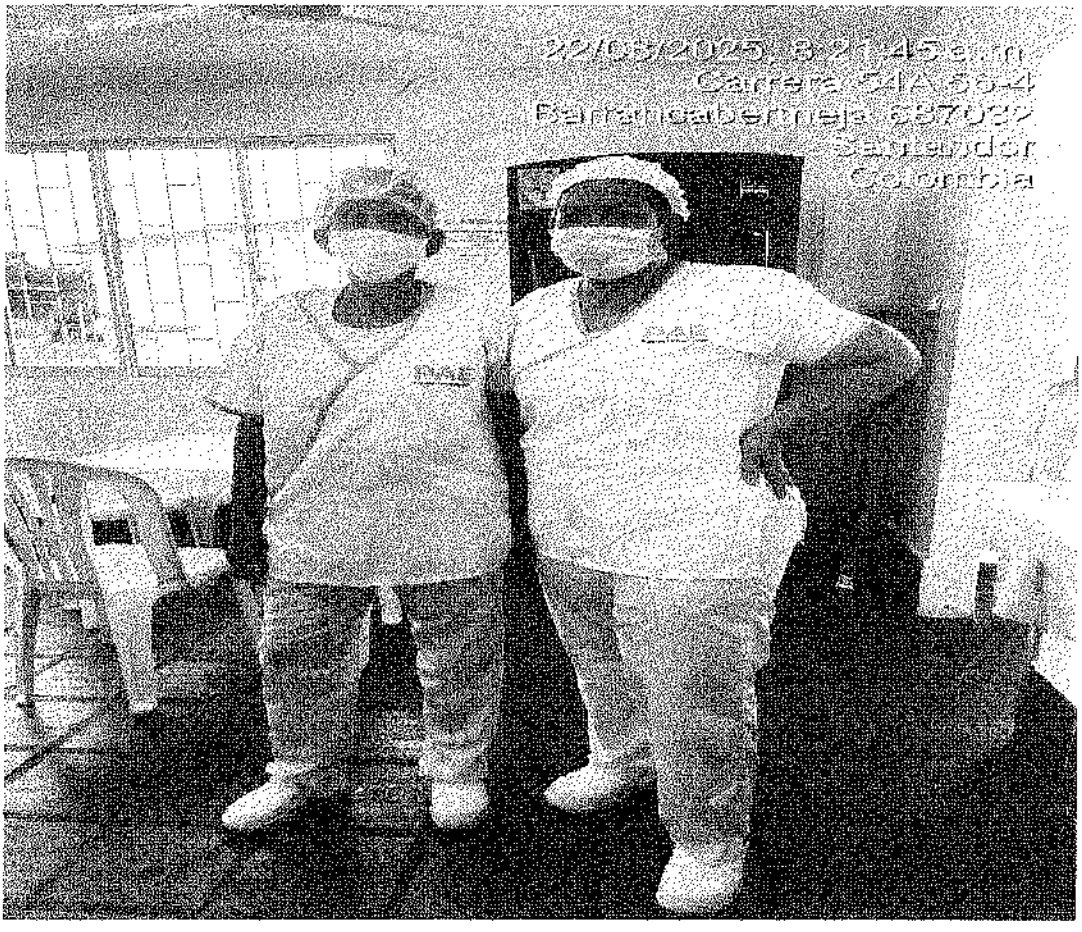
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 22-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
SEDE EDUCATIVA: JOSE PRUDENCIO PADILLA
DIRECCIÓN: CARRERA 54ª NRO 56-4
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCÍA
HORA INICIO VISITA: 07:20 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 08:25AM

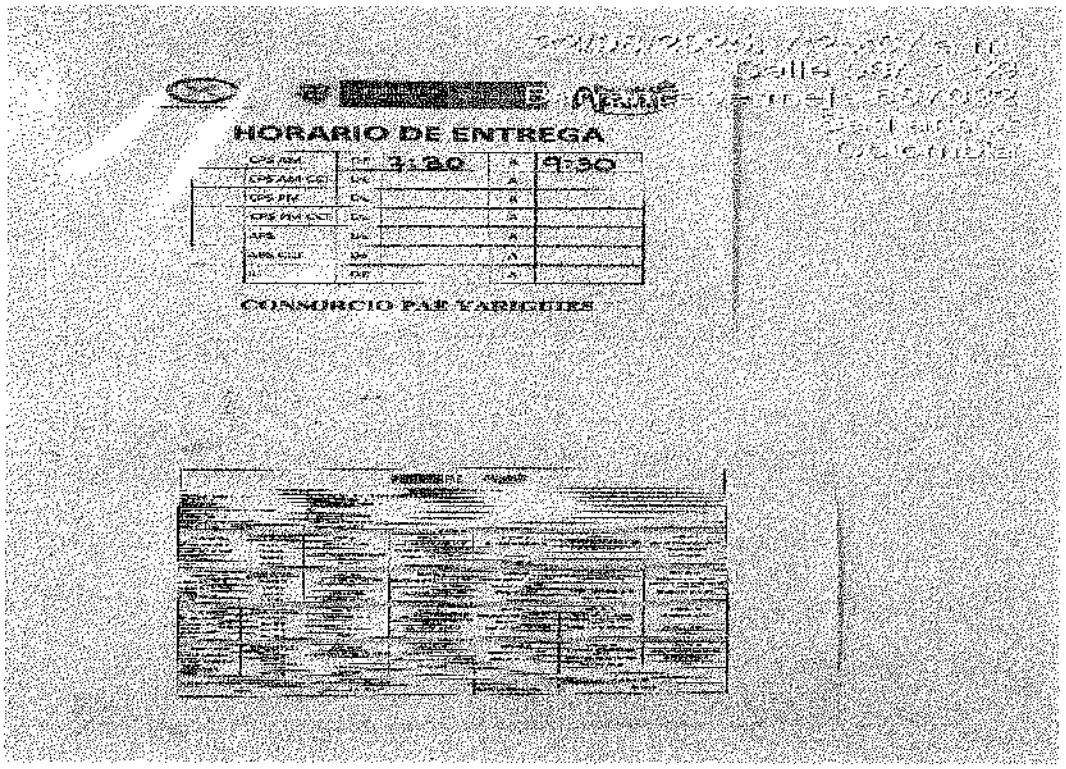
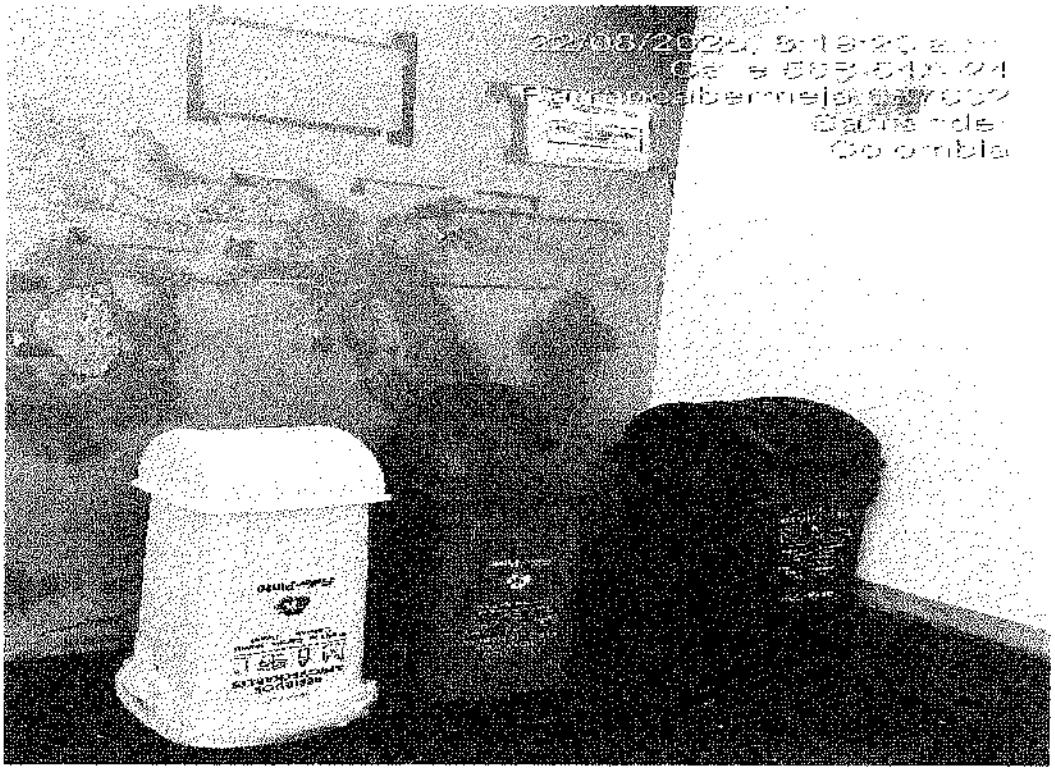
1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

0000289+7

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1	 **EXTINTOR MAL UBICADO, EN EL SITIO NO SE EVIDENCIA BOTIQUIN.**
4. EVIDENCIA 2	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. EVIDENCIA 3	
6. EVIDENCIA 4	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	CEMM	Sede Educativa: CEMM		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 60 #492.	Fecha Visita:	26-08-25	Hora inicio:	09:41 AM.
Operador:	Consorcio Pae Yanguez	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	10:58 AM
No titulares de derecho atendidos	300 Almuerzo	No de visita	2	Zona: Urbano: x Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yuranis García Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea Garcia SST		
Visita técnica	x	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento SST del contrato 2703-25.

PUNTAJE ESPERADO %	35	PUNTAJE OBTENIDO%	34	PORCENTAJE %	97,1%

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

0000027404

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
13	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	0	.	X		No se evidencia certificado de fumigacion
14	CICLO DE MINUTAS- GUIA DE PREPARACIÓN Y LISTA DE INTERCAMBIOS	1	√			
15	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1	√			
16	HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS	1	√			
17	PLAN DE CAPACITACIÓN	1	√			
18	DOCUMENTACIÓN PERSONAL	1			√	Se anexa documentacion personal de yalila Sabaglh.
19	RESUMEN HOJA DE VIDA	1			√	Se anexa resumen hoja de vida yalila Sabaglh
20	CEDULA MANIPILADORAS	1			√	Se anexa y se subsana cedula de yalila.
21	CERTIFICADO MEDICO	1			√	Se anexa y se subsana certificado medico de yalila.
22	CERTIFICADO BPM	1			√	Se anexa certificado BPM de yalila Sabaglh.
23	FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACIÓN	1	√			
24	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN	1	√			
25	FORMATO DE CONTRAMUESTRAS	1	√			
26	EL PERSONAL DE MANIPULADORAS CUENTA CON DOTACIÓN (ZAPATOS,DELANTAL,PANTALON,CAMISA,COFIA,TAPABOCAS Y GUANTES)	1	√			
27	SE CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES, IDENTIFICADOS, DE MATERIAL SANITARIO, CON TAPA Y BOLSA PLÁSTICA, UBICADOS EN UN SITIO EXCLUSIVO PARA LA RECOLECCIÓN TEMPORAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SE PROMUEVE EL RECICLAJE.	1	√			
28	SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS, CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS, SE LLEVAN REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES.	1	√			
29	SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, ES DECIR, MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLÁSTICOS Y EMPAQUES.	1	√			
30	EXISTEN EXTINTORES DE INCENDIOS CON FECHAS VIGENTES DE RECARGA	1	√			
31	EXISTE BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS QUE CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	√			

0000273

comutir

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	CEMM	Sede Educativa: El Campestre		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Direcoción:	Carrera 51 # 37A-160	Fecha Visita:	26-08-25	Hora inicio:	11:02 AM
Operador:	Consorcio Pae Yariguies	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	
No titulares de derecho atendidos	377	No de visita	1	Zona: Urbano: X Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yaneth Martinez Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: verificación de lineamientos técnicos de contrato 2703-25 en SST

PUNTAJE ESPERADO %	36	PUNTAJE OBTENIDO%	33	PORCENTAJE %	91.30%

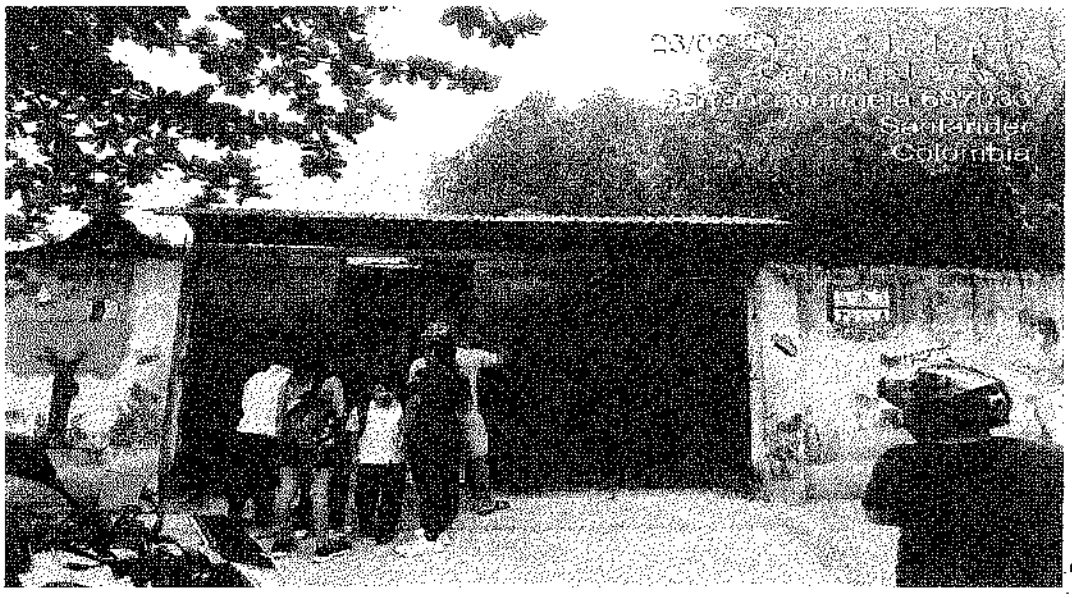
DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	√			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	√			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	√			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	0		X		No llevan registro porque no hay termometro
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	√			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	√			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	√			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	√			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	√			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	√			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	√			

1087200000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

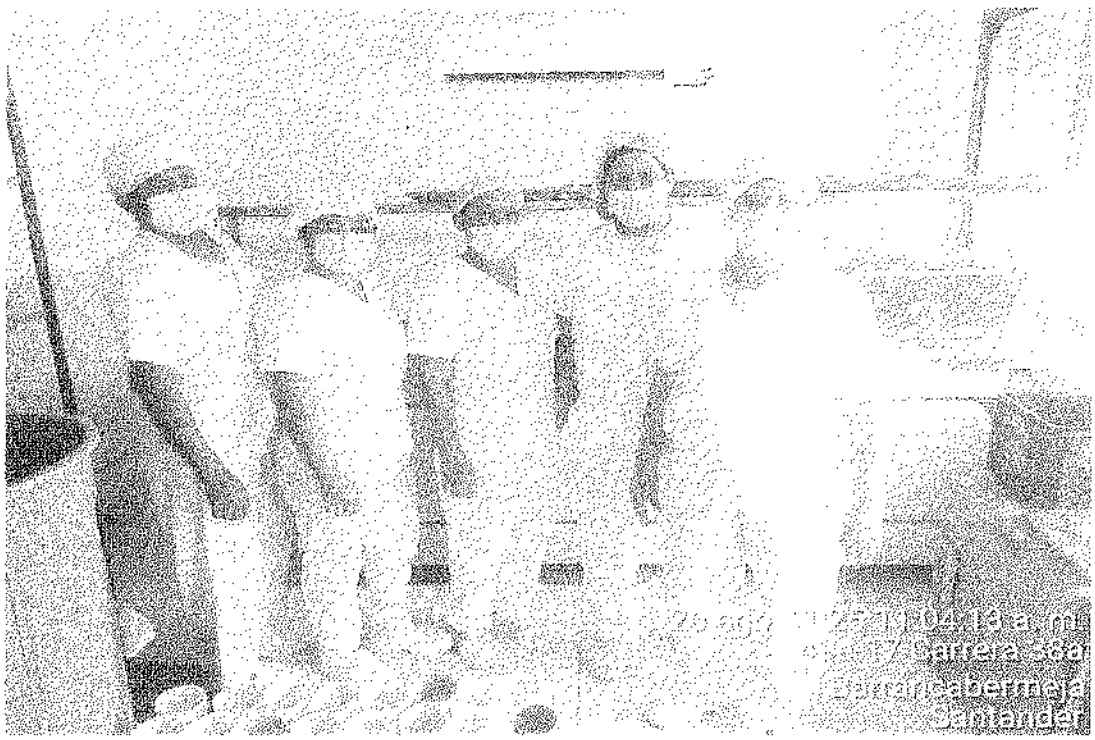
FECHA: 26-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: CEMM
SEDE EDUCATIVA: EL CAMPESTRE
DIRECCIÓN: CARRERA 51 NRO 37ª- 160
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCÍA
HORA INICIO VISITA: 11:02 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 12:17 PM

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. SALIDA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	

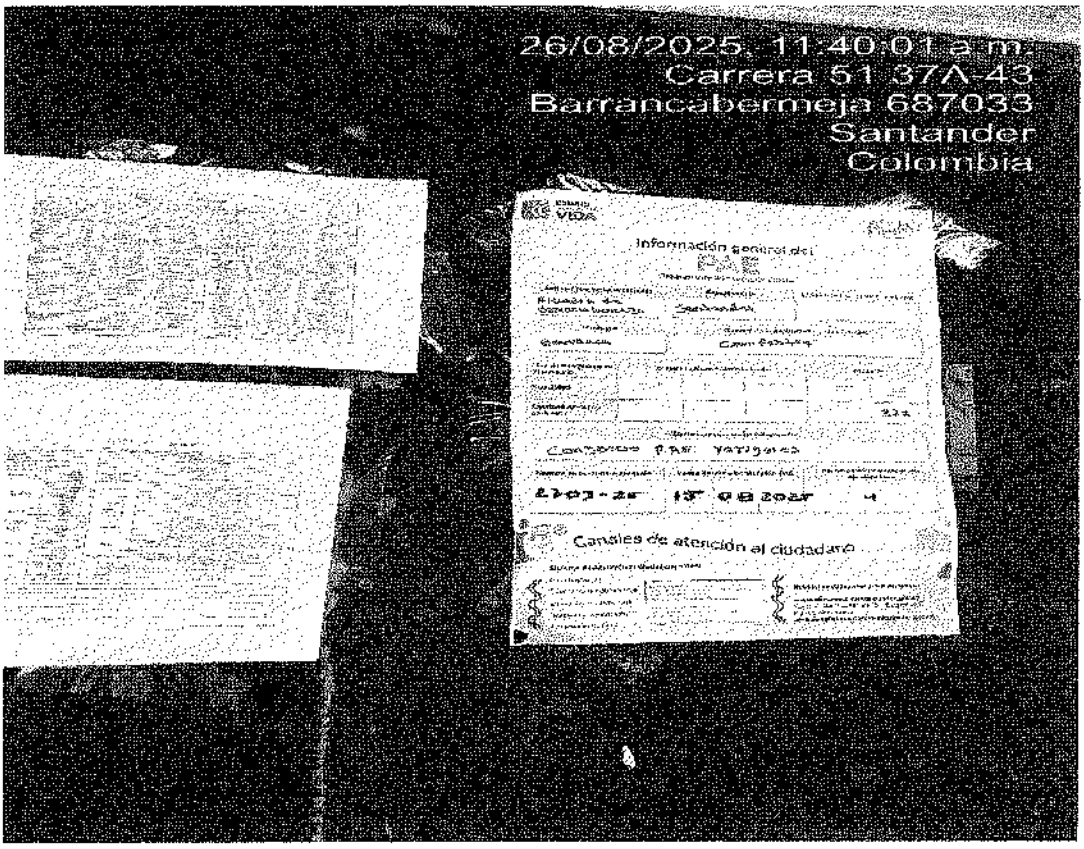
0000282 0000281

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. EVIDENCIA 1



4. EVIDENCIA 2



comutar

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	Ciudadela Educativa M.	Sede Educativa:	Independencia	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 48A # 49a	Fecha Visita:	26-08-25	Hora inicio:	08:00 AM.
Operador:	Consorcio Pae Yariguies	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	
No titulares de derecho atendidos	155 AM	No de visita	1	Zona: Urbano: 01 Rural:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Julieta Sanchez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea García SST		
Visita técnica	X	Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento técnico de contrato 2703-25 en SST.

PUNTAJE ESPERADO %	34	PUNTAJE OBTENIDO%	33	PORCENTAJE %	97,0%.

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA	1	✓			
2	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
3	FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDO S	1	✓			
4	FORMATO CONTROL DE PLAGAS	1	✓			
5	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	1	✓			
6	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	1	✓			
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	✓			
8	FICHAS TECNICAS DE ELEMNTOS DE ASEO	1	✓			
9	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	1	✓			
10	PROGRAMA DE AGUA POTABLE	1	✓			
11	CERTIFICADO DE AGUS POTABLE	1	✓			
12	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	1	✓			

0000284

DOCUMENTOS SEDES EDUCATIVAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	SST			
			EVIDENCIADO	NO EVIDENCIADO	CORREGIDO	OBSERVACIONES
32	EL COMEDOR ESCOLAR TIENE PUBLICADO EN UN LUGAR VISIBLE LA FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE.					
33	SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y/O ACTAS DE REUNIÓN DEL MISMO.					
34	SE EVIDENCIA SEÑALIZACIÓN EN EL AREA DEL RESTAURANTES ESCOLAR					
35	ES VISIBLE EL MECANISMO QUE EL OPERADOR Y LA ETC TIENEN PARA ATENDER LAS SPQR EN EL COMEDOR ESCOLAR					
36	EL TRANSPORTE GARANTIZA EL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN REQUERIDAS PARA LA MATERIA PRIMA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, RECIPIENTES O CANASTILLAS DE MATERIAL SANITARIO CON TAPA, ETC. Y CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (SI APLICA)					
37	EL PERSONAL TRANSPORTADOR CUENTA CON CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y VESTIMENTA ADECUADA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.					
38	LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE NO ALMACENAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO. SE UTILIZAN LOS RECIPIENTES, CANASTILLAS, O IMPLEMENTOS DE MATERIAL ADECUADO COMO ESTIBAS PLASTICAS, DE MANERA QUE AÍSLEN EL PRODUCTO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN					

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

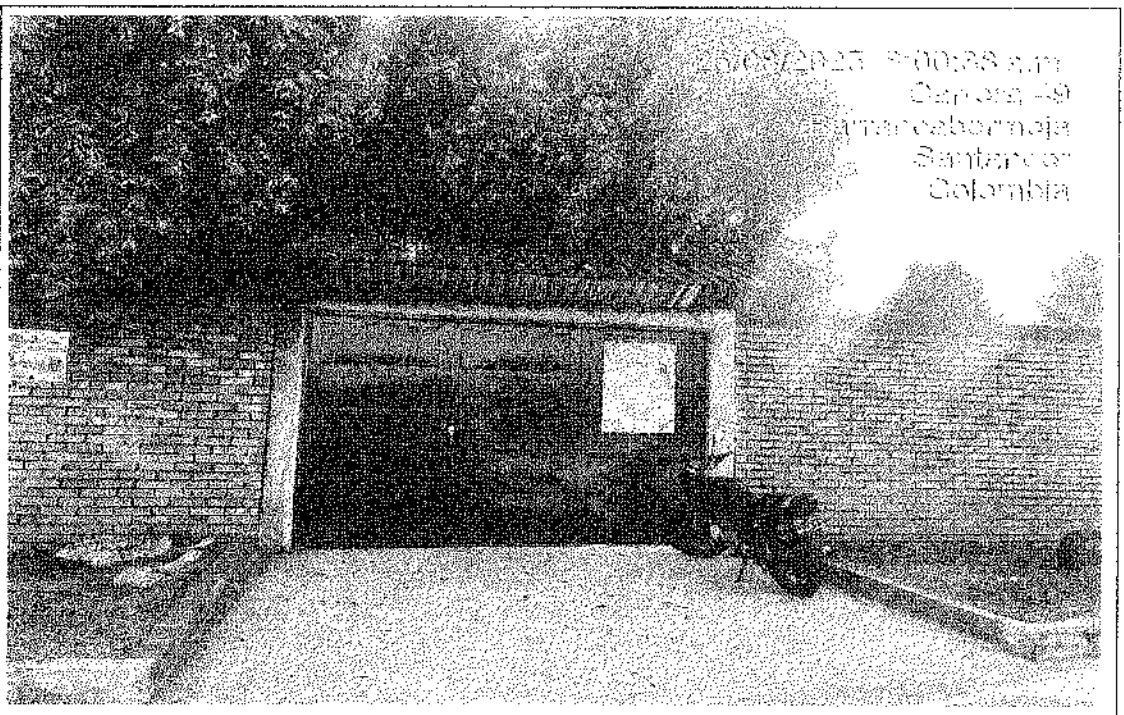
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	

1820 0068

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – SST	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 26-08-25
INTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA MAGDALENA MEDIO
SEDE EDUCATIVA: LA INDEPENDENCIA
DIRECCIÓN: CARRERA 49 VEREDA INDEPENDENCIA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANDREA GARCÍA
HORA INICIO VISITA: 08:00 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA:

1. LLEGADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2. EVIDENCIA 1	

00000288

290

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

ANEXO

2

00000290

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutri24@gmail.com

291

Barrancabermeja, 11 de agosto 2025

Señora
CAROLINA CAMARGO
Secretaria de educación
Distrito de Barrancabermeja

Respetuoso Saludo,

Por medio de la presente, me permito hacer entrega de las muestras de los alimentos que corresponden a la minuta de la Ración Industrializada de la semana del 11 al 15 de agosto de 2025.

Menú: lunes, 14 de julio 2025	Menú: martes, 15 de julio 2025	Menú: miércoles, 16 de julio 2025	Menú: jueves, 17 de julio de 2025	Menú: viernes.18 de julio 2025
YOGURT	LECHE ENTERA UAT-(UHT) LARGA VIDA	AVENA UAT-(UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: CANELA.	LECHE ENTERA UAT-(UHT) LARGA VIDA	AVENA UAT-(UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: CANELA.
GALLETA PUNTO ROJO	PAN SABOR A COCO	GALLETA MULTICEREAL	BROWNIE	GALLETA DE LECHE
MANZANA, COMUN CRUDA	GRANOLA	MANDARINA, COMUN CRUDA	PERA, COMUN CRUDA	BOCADILLO DE GUAYABA

00000291

Calle 37 No. 36 – 171 Barrio Yarima
Cel 3013978233 - consorciopaeyariguies@gmail.com

A continuación, se relaciona peso, marca, lote, fecha de vencimiento y Proveedor de los menús anteriormente descritos.

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	MARCA
AVENA UAT-(UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: CANELA.	200 ML	20103	22/10/25	COLFRANCE
YOGURT SABOR FRESA MORA MELOCOTON	200 ML	204	05/09/025	COLFRANCE
LECHE ENTERA UAT-(UHT) LARGA VIDA	200 ML	21404	31/10/25	COLFRANCE
GRANADILLA COMÚN, CRUDA	100-150 GRS			ALGRAN
PERA COMUN, CRUDA	100-150 GRS			ALGRAN
MANDARINA COMUN, CRUDA	100-150 GRS			ALGRAN
GALLETA DE PUNTO ROJO	25g – 40g – 70g – 90g - 120g	21725	04/10/25	HENZ & ASOCIADOS
GALLETA DE MULTICEREAL	25g – 40g – 70g – 90g - 120g	21725	04/10/25	HENZ & ASOCIADOS
GALLETA DE LECHE	25g – 40g – 70g – 90g - 120g	20403	22/10/25	HENZ & ASOCIADOS
BROWNIES	25g – 40g – 60g – 80g – 100g	21825	26/08/25	HENZ & ASOCIADOS
PAN CON SABOR A COCO	25g – 40g – 60g – 80g – 100g	21825	26/08/25	HENZ & ASOCIADOS
GRANOLA	20-30 GRS	G310325	03/26	CUBITO SAS
BOCADILLO DE GUAYABA	15g – 20g	208	18/10/25	FINATTA SAS

00000292

CONSORCIO PAE YARIGUIES

Agradezco de antemano la atención prestada.

Atentamente,

PAOLA JAIMES
Coordinadora Técnica

0000263

294

Barrancabermeja, 19 de agosto 2025

Señora
CAROLINA CAMARGO
interventoria
Distrito de Barrancabermeja

Respetuoso Saludo,

Por medio de la presente, me permito hacer entrega de las muestras de los alimentos que corresponden a la minuta de la Ración Industrializada de la semana del 19 al 22 de agosto de 2025.

Menú: martes, 19 de agosto 2025	**Menú: miercoles,20 de agosto 2025**	**Menú: jueves 21 de agosto 2025**	**Menú: viernes 22 de agosto 2025**
YOGURT	LECHE ENTERA UAT-(UHT) LARGA VIDA	AVENA UAT-(UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: CANELA.	LECHE ENTERA UAT-(UHT) LARGA VIDA
GALLETA CHIP DE CHOCOLATE	GALLETA DE MANTEQUILLA	PAN DE QUESO	CROISANNT
GRANADILLA	MANZANA	GRANOLA	BOCADILLO

A continuación, se relaciona peso, marca, lote, fecha de vencimiento y Proveedor de los menús anteriormente descritos.

00000294

Calle 37 No. 36 – 171 Barrio Yarima
Cel 3013978233 - consorciopaeyarigues@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: — BODEGA/OFICINA:

FECHA: 19 - 08 - 25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1:Aceptable/0:Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA 1: Aceptable y/o 0:Rechazado Marque UNO (01) y/o CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1:Cumple y 0:No Cumple) Marque UNO (01) y/o CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Yogurt, Fresa, Mora, melocotón, Calcrance P. 200g L Mayo. 204 FV 05-04-25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Chips de chocolate P. 25g, 40g 70g, 90g, 125g FV 11/01/25 L 221125g HENZ	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granadilla p. 120g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera (UHT) 200ml L220405 FV 10/11/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Sabor a mantequilla, 25g, 40g 70g, 90g, 120g L 21125 FV 28/09/25 HENZ	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana 120g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena, Colfrance 200ml UHT L22603 FV 12-11-25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	pan de queso (25g, 40g, 60g, 80g, 100g) L22525P FV 02-09/2025 HENZ Y ASOCIADOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola (20g, 30g) (cereal barras oro) LT 03/10375 FV. MOY - 2026	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera (UHT) L22405 FV. 10-11-2025 200ml (Colfrance)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de garullas con mantequilla blanca 15g L 13-07 FV 12 11 25 la Soledad S.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mereida Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443.
Cargo: Inspector de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

00000296

298

Barrancabermeja, 25 de agosto 2025

Señora
CAROLINA CAMARGO
interventoria
Distrito de Barrancabermeja

Respetuoso Saludo,

Por medio de la presente, me permito hacer entrega de las muestras de los alimentos que corresponden a la minuta de la Ración Industrializada de la semana del 25 al 29 de agosto de 2025.

Menú: lunes, 25 de agosto 2025	**Menú: martes, 26 de agosto 2025**	**Menú: miércoles, 27 de agosto 2025**	**Menú: jueves, 28 de agosto 2025**	**Menú: viernes, 29 de agosto 2025**
YOGURT	LECHE ENTERA UAT-(UHT) LARGA VIDA	AVENA UAT-(UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: CANELA.	LECHE ENTERA UAT-(UHT) LARGA VIDA	AVENA UAT-(UHT) LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: CANELA.
GALLETA PUNTO ROJO	PAN SABOR A COCO	GALLETA MULTICEREAL	BROWNIE	GALLETA DE LECHE
MANZANA, COMUN CRUDA	GRANOLA	MANDARINA, COMUN CRUDA	PERA, COMUN CRUDA	BOCADILLO DE GUAYABA

8620000298

Calle 37 No. 36 – 171 Barrio Yarima
Cel 3013978233 - consorciopaeyariguies@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

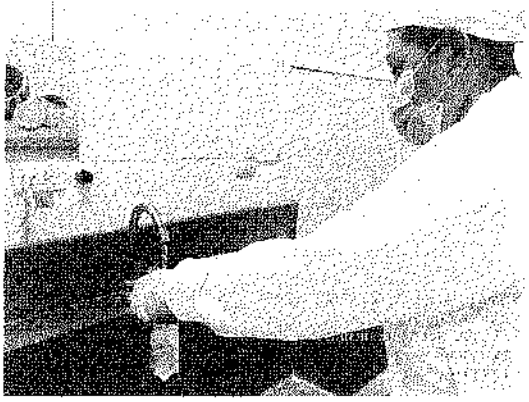
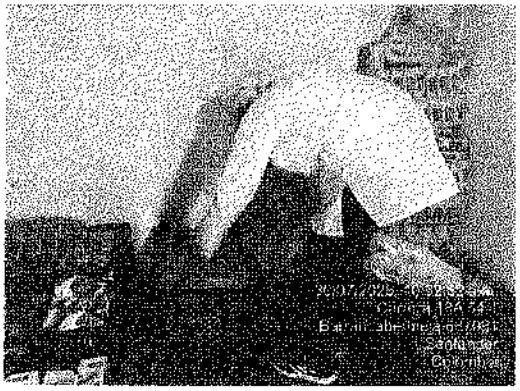
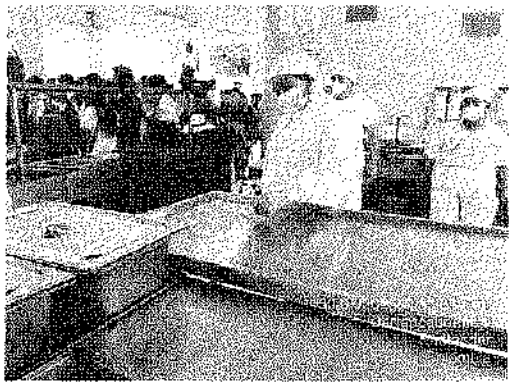
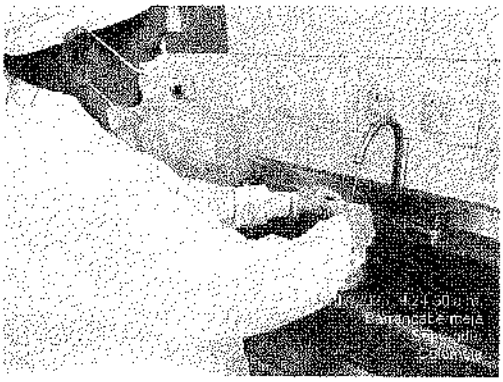
ANEXO 3

900000301

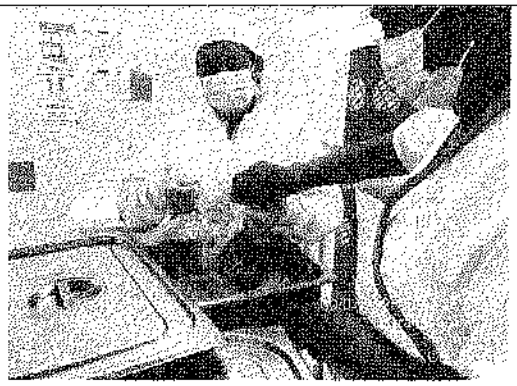
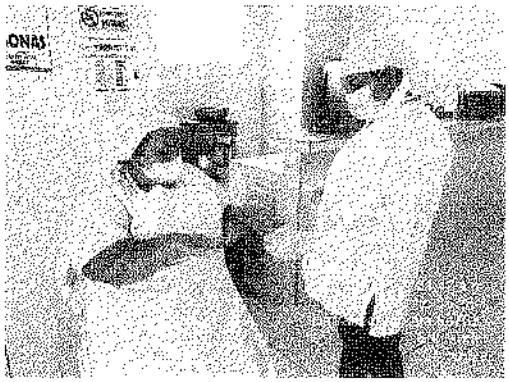
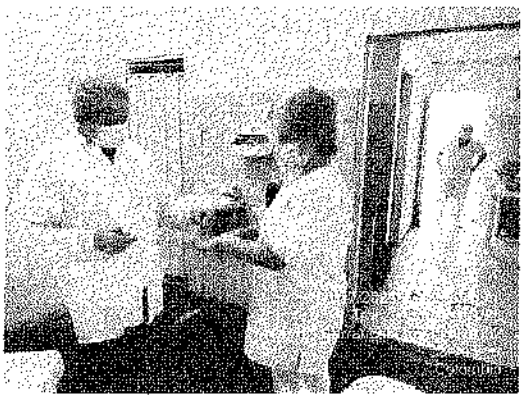
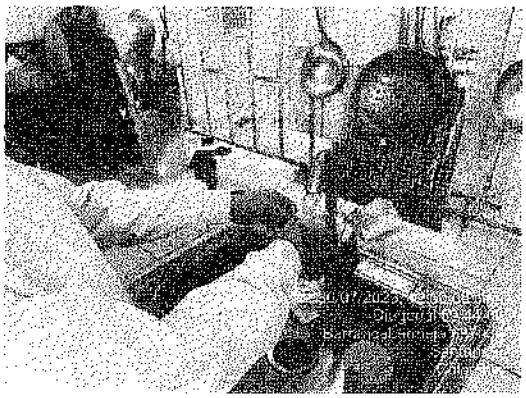
Calle 37 Nº 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – TOMA DE MUESTRAS	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: AGOSTO DE 2025
TOMA DE MUESTRAS DE LABORATORIO

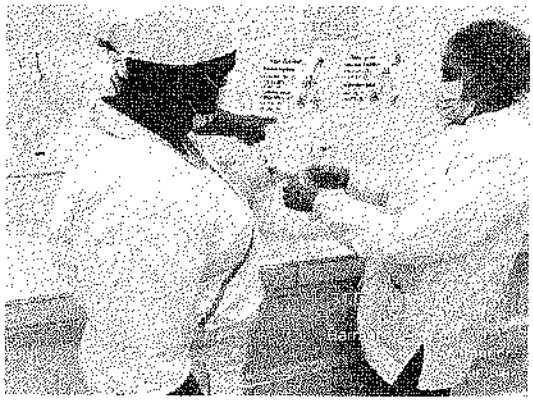
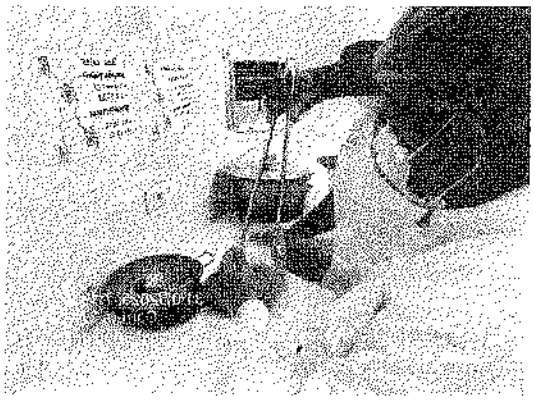
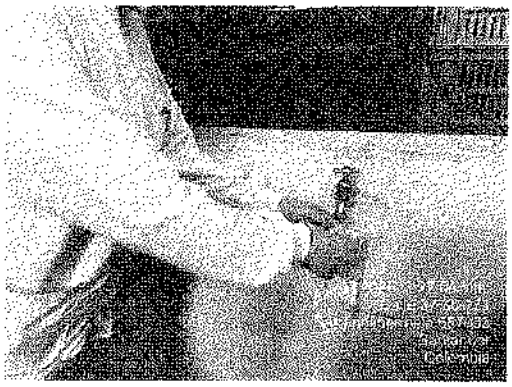
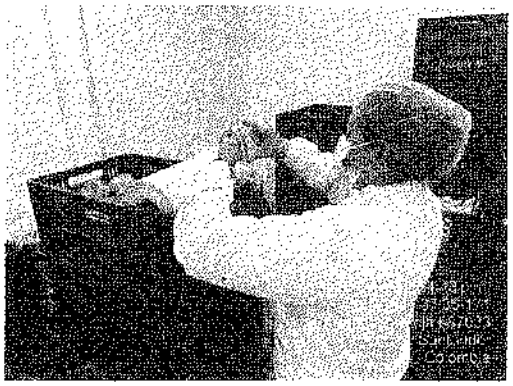
CPA TORCOROMA	   
CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – TOMA DE MUESTRAS	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

	 
CINCUENTENARIO	 
CPA CAMILO TORRES	 

00000303

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – TOMA DE MUESTRAS	Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

CHICO	 
BODEGA	   

0000304

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518436

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de almacenamiento (San Marcos)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518436
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	28 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	32 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

305

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518436

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

9003006

307

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518434

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Tanque #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518434
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NE °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	SM 9215D	UFC/100mL	118	Máx 100
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	12	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	11	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

0000307

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518434

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518433

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Tanque #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518433
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NE °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	SM 9215D	UFC/100mL	112	Máx 100
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	23	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	15	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

1000309

310

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518433

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000310

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518432

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de fresa con leche		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518432
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518432

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000311+4

313

INOQUALAB — ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518431

Fecha de emisión: 2025-08-22

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518431
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm.1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	50	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoquatab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518431

Fecha de emisión: 2025-08-22

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000314

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518430

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102566795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón - Área preparación (San Marcos)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518430
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesón	**Temperatura**	NE °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000314 4

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518430

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000031547

317

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518429

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Nancy Borja #3 (San Marcos)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518429
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NE °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	21	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000316 0000317

318

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518429

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000318

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518428

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Zuleida Castillo #2 (San Marcos)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518428
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NE °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	23	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	11 mohos, 2 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000319

320

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518428

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000320

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518427

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Esmile Ardila #1 (San Marcos)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518427
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NE °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	49	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000321

322

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518427

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000322

323

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518425

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	800039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área preparación (San Marcos)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518425
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	28 °C	**Área**	Preparación
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	6 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma Interna INOQUALAB para ambientes

0000323

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518425

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000324

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518424

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta (Campo Gala)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518424
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	20425 G	**Fecha Vencimiento (+)**	21/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

0000325

INOQUALAB

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518424

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000326

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518423

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	San Marcos El Llanito - sede Campo Gala
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 09:00:00
Cadena Custodia	21278
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt sabor mora (Campo Gala)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518423
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	N/A °C
Lote (+)	204	**Fecha Vencimiento (+)**	05/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

328

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518423

Fecha de emisión: 2025-08-21

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000328

329

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518420

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Roscón con bocadillo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518420
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C
Lote (+)	21825 P	**Fecha Vencimiento (+)**	26/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva"	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

900039412 329

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518420

Fecha de emisión: 2025-08-21

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 6.2

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

000330

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518419

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pared - Furgón placa LPK451		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518419
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	26 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

332

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518419

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

1777332

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518418

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-6
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Furgón placa LPK451		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518418
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

333

334

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518418

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0003334

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518417

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Dirección	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pared - Furgón placa GQW553		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518417
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	26 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

335

336

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518417

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000336

337

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518416

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Furgón placa GQW553		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518416
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según; Norma interna INOQUALAB para ambientes

1733337

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518416

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000033338

339

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518415

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pared - Furgón placa LPL370		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518415
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	26 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0003336

340

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518415

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000340

341

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518414

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Furgón placa LPL370		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518414
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	2 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

000341

342

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518414

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

2700003742

343

INOQUALAB — ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC — ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518413

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Bocadillo de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	No. de Muestra	2518413
Fecha de análisis	2025-08-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	NA °C
Lote (+)	2006	Fecha Vencimiento (+)	18/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	10 Mohos , <10 Levaduras	1000 - 2000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.4

0000343

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518413

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000344

345

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518412

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta de leche		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518412
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21825 C	**Fecha Vencimiento (+)**	05/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

0000345

346

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518412

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

9430000

347

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518411

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Granola		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518411
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	310325	**Fecha Vencimiento (+)**	MAR 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.7

1438 0347

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518411

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

348

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	No. de Muestra	2518410
Fecha de análisis	2025-08-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	NA °C
Lote (+)	21825P	Fecha Vencimiento (+)	26/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

350

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000350

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102566795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara al material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518410
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21825P	**Fecha Vencimiento (+)**	26/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

352

INOQUALAB

ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518410

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

2500000352

353

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518409

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Brownie		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518409
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	2182570	**Fecha Vencimiento (+)**	22/08/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

354

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518409

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000354

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518408

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta multicereal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518408
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	20525G	**Fecha Vencimiento (+)**	22/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

356

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2518408

Fecha de emisión: 2025-08-21

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518407

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ronaldo Correa #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518407
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NE °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	71	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el simbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 : * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

1536000

358

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518407

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000358

359

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518406

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	800039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jean Phierre Ballesteros #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518406
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NE °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	16	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000036

360

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518406

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000360

361

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518404

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche entera		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518404
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21404	**Fecha Vencimiento (+)**	31/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/mL	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/mL	<3	< 3
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	Máx 10000
Recuento de Esporas aerobias*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	< 10
Recuento de Esporas anaerobias*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	< 10

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

1360000

362

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518404

Fecha de emisión: 2025-08-21

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: DECRETO 616 2006

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

29000000

363

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518403

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguíes
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt sabor fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518403
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	204	**Fecha Vencimiento (+)**	05/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

0000363

364

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518403

Fecha de emisión: 2025-08-21

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

000364

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518402

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Dirección	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt sabor Melocotón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518402
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	204	**Fecha Vencimiento (+)**	05/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

0000365

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518402

Fecha de emisión: 2025-08-21

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518401

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt sabor mora		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518401
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	204	**Fecha Vencimiento (+)**	05/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

1630000

368

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518401

Fecha de emisión: 2025-08-21

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000368

369

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517600

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	SEDE CHICÓ - SEDE LAURELES - SEDE MARY VILLAMIZAR
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 14:12:00
Cadena Custodia	21106
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de mango con leche (Laureles)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	No. de Muestra	2517600
Fecha de análisis	2025-08-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	NA °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	Proveedor (+)	NA
Cantidad	500 mL	Empaque	Bolsa plástica
Área	NA	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

notaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

370

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517600

Fecha de emisión: 2025-08-10

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000370

371

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517599

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	SEDE CHICÓ - SEDE LAURELES - SEDE MARY VILLAMIZAR
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 14:12:00
Cadena Custodia	21106
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Dedido apanado de pollo (Laureles)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	No. de Muestra	2517599
Fecha de análisis	2025-08-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	NA °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	NA	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2006LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

0000371

3/2

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517599

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

2300272

393

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517598

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	SEDE CHICÓ - SEDE LAURELES - SEDE MARY VILLAMIZAR
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 14:12:00
Cadena Custodia	21106
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado (Mary Villamizar)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	No. de Muestra	2517598
Fecha de análisis	2025-08-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	NA °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

0003373

35-4

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517598

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

0000374

375

INOQUALAB — ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC — ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517596

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	SEDE CHICÓ - SEDE LAURELES - SEDE MARY VILLAMIZAR
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 14:12:00
Cadena Custodia	21106
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Dedito apanado de pollo (Chicó)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517596
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

3003375

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517593

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 12:39:00
Cadena Custodia	21104
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesa de alistamiento		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	No. de Muestra	2517593
Fecha de análisis	2025-08-02	Matriz	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesa	Temperatura	28 °C
Área	N/A	Empaque	Tubo
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	23	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 3 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000379

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517593

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000380

381

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517592

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 12:39:00
Cadena Custodia	21104
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mauricio Parada		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517592
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	28 °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	27	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de refarencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

1803381

382

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517592

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

382

383

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517591

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 12:39:00
Cadena Custodia	21104
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Almacenamiento de materia prima		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	No. de Muestra	2517591
Fecha de análisis	2025-08-02	Matriz	AMBIENTE
Temperatura	34 °C	Área	Almacenamiento de materia prima
Tiempo Exposición	15 minutos	Empaque	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	8	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	15 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad a la normatividad.
* = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

1000383

384

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517591

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA:

AUTORIZA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000384

385

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517590

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 12:39:00
Cadena Custodia	21104
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Almacenamiento de fruver		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	No. de Muestra	2517590
Fecha de análisis	2025-08-02	Matriz	AMBIENTE
Temperatura	18 °C	Área	Almacenamiento de fruver
Tiempo Exposición	15 minutos	Empaque	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	12 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
"*" = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

386

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517590

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

9830000

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517590

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 12:39:00
Cadena Custodia	21104
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Almacenamiento de fruver		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517590
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	18 °C	**Área**	Almacenamiento de fruver
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	12 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
* = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

388

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517590

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

1093788

389

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517587

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 12:39:00
Cadena Custodia	21104
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt de melocotón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517587
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	198	**Fecha Vencimiento (+)**	30-08-25
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 mohos, <10 levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

8300515

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

390

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517587

Fecha de emisión: 2025-08-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000390

391

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517587

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 12:39:00
Cadena Custodia	21104
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt de melocotón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517587
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	198	**Fecha Vencimiento (+)**	30-08-25
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 mohos, <10 levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

1630003

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

392

INFORME DE RESULTADOS M-2517587

Fecha de emisión: 2025-08-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000392

393

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517578

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua de llave #1 (Agrop. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517578
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NA °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	N/A
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	SM 9215D	UFC/100mL	19	Máx 100
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

393

394

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517578

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000394

395

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517577

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua de llave #1 (Esc. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517577
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NA °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	SM 9215D	UFC/100mL	59	Máx 100
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	123	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	50	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

5600009

396

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517577

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000396

397

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517576

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Carne de cerdo en cuadritos (ESC. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517576
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	N/A	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

0000397

398

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517576

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000398

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517575

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Carne de cerdo en cuadritos (Agrop. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517575
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

000039

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517575

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000400

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517574

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Maricela Fernandez (Agrop. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517574
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	28 °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	7	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

1040000

402

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517574

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000402

403

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517574

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Maricela Fernandez (Agrop. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517574
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	28 °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	7	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000403

4C9

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517574

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000404

405

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517573

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Cuchillo - (Agrop. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517573
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Utensilio	**Temperatura**	28 °C
Área	Proceso	**Empaque**	Tubo
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000405

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517573

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

90400000

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517572

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área proceso (Agrop. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517572
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	28 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	9 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

0000407

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517572

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

00000408

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517571

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesa - Área proceso (Agro. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517571
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesa	**Temperatura**	28 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	22	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000409

410

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517571

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000410

411

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517570

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Lady Verónica Gomez (Escuela La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517570
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	28 °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	12	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	5 mohos, 1 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000411

412

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517570

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000412

413

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517569

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Cuchillo - (Escuela La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517569
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Utensilio	**Temperatura**	28 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	7	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000413

414

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517569

Fecha de emisión: 2025-06-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517568

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de proceso (Esc. La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517568
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	28 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	5	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	18 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el Item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

0004415

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517568

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000416

417

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517567

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. AGROPECUARIO LA FORTUNA / ESCUELA LA FORTUNA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:49:00
Cadena Custodia	21101
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesa - área de proceso (Escuela La Fortuna)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517567
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesa	**Temperatura**	NA °C
Área	Proceso	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

418

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517567

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000418

INOQUALAB ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517540

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Pollo apanado (Primera de mayo)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517540
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (*)	NA	**Fecha Vencimiento (*)**	NA
Fecha Elaboración (*)	NA	**Proveedor (*)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

0000419

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517540

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000420

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517539

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Johanna Carpio		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517539
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	39	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517539

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00004422

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517538

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área proceso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517538
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	NA °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	19 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517538

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000424

1126

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517537

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibath Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Cerdo guisado en cuadraditos (Cincuentenario)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517537
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (*)	NA	**Fecha Vencimiento (*)**	NA
Fecha Elaboración (*)	NA	**Proveedor (*)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

2025-08-25

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517537

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

428

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517536

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Pollo apanado (Manuela Beltran)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517536
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

428

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517536

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

0000428

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517535

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado (Alejandro Galvis)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517535
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

900042

430

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517535

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

0000430

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517534

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado (Policarpa)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517534
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

1300431

433

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517533

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado (Mi granjita)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517533
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

0000433

434

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517533

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

435

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517532

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua potable llave #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517532
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NA °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	Proceso
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	SM 9215D	UFC/100mL	5	Máx 100
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

5370000

436

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517532

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000436

437

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517531

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este Informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Evelyn Araujo - Manipulador #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517531
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	51	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

1370000

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517531

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

8430000

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517530

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Nini Johana Rojas - Manipulador #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517530
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	44	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0003439

440

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517530

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0440000

491

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517530

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO - SEDE CINCUENTENARIO - SEDE PRIMERO DE MAYO
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 11:07:00
Cadena Custodia	21096
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Nini Johana Rojas - Manipulador #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517530
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	44	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

1470000

442

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517530

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

443

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517525

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Carne de cerdo asado (John F. Kennedy)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517525
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

0000443

444

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517525

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000444

445

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517525

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Carne de cerdo asado (John F. Kennedy)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517525
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

000045

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517525

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

447

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517524

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesa - Área proceso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517524
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesa	**Temperatura**	NA °C
Área	Proceso	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000447

448

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517524

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000448

449

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AQUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517523

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Elsa Lara		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517523
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

450

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517523

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000450

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517521

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de mango con leche		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517521
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	1100	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

000451

452

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517521

Fecha de emisión: 2025-08-10

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

452

INOQUALAB — ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC — ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517520

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Ensalada de tomate, pepino, lechuga		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517520
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (*)	NA	**Fecha Vencimiento (*)**	NA
Fecha Elaboración (*)	NA	**Proveedor (*)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

0000463

45A

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517520

Fecha de emisión: 2025-08-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

454000

455

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517519

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevo tortilla		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517519
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517519

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00003456

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioaldiente@inoqualab.com

457

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517518

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo sudado		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517518
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

458

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517518

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000458

459

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517517

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el meterial sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua potable llave #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517517
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NA °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	Proceso
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	**Método**	**Unidades**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Aerobios mesófilos*	SM 9215D	UFC/100mL	0	Máx 100
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

65+3600

460

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517517

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

00000460

461

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517516

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de preparación		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517516
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	Preparación
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF 2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	3 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

0000461

462

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517516

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

463

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517515

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. CIUDADELA EDUCATIVA // I.E. JOHN F. KENNEDY
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 10:39:00
Cadena Custodia	21093
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de almacenamiento		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517515
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	Almacenamiento
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	6	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	9 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

0000463

464

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517515

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000464

465

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517514

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Kelly Gómez #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517514
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	12	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000465

466

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517514

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

4617

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517513

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Karen Zambrano #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517513
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	82	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 4 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

1970000

46-8

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517513

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000468

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517512

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua potable llave #2 (CPA)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517512
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NA °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	Proceso
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	SM 9215D	UFC/100mL	0	Máx 100
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

6940000

4720

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517512

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0700470

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517511

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000472

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517510

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesa área proceso (CPA)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517510
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesa	**Temperatura**	NA °C
Área	Proceso	**Empaque**	Tubo
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	0	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

0000473

424

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517510

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000047474

495

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517509

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de almacenamiento (CPA)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517509
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	28 °C	**Área**	Almacenamiento
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el simbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

0000475

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517509

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

00000476

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E-mail: servicioalcliente@inoqualab.com

497

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517508

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área proceso (CPA)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517508
Fecha de análisis	2025-08-02	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	28 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	6	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	2 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

77400000

478

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2517508

Fecha de emisión: 2025-08-10

PROCESA: EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioaldiente@inoqualab.com

0000478

479

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517507

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Lentejas (Tec. Industrial)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517507
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	40	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

67500079

480

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517507

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

00000480

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517506

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Lentejas (Tec. Industrial)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	No. de Muestra	2517506
Fecha de análisis	2025-08-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	NA °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

482

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517506

Fecha de emisión: 2025-08-10

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

00000482

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

483

INOQUALAB — ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517505

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de fresa en leche (Tec. Comercio)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517505
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

000483

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517505

Fecha de emisión: 2025-08-10

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000484

485

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517504

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de fresa en leche (Tec. Industrial)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517504
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NAN	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

0000485

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517504

Fecha de emisión: 2025-08-10

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000486

487

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517503

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada zanahoria rallada (Tec. Comercio)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517503
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	30	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

0000487

488

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517503

Fecha de emisión: 2025-08-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

8647000

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517502

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada de zanahoria rallada (Tec. Industrial)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517502
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	90	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

68700000

490

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517502

Fecha de emisión: 2025-08-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

0000490

491

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517501

Fecha de emisión: 2025-08-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-01 - 09:35:00
Cadena Custodia	21092
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Carne de cerdo sofreida (Tec. Comercio)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-01	**No. de Muestra**	2517501
Fecha de análisis	2025-08-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

1674000

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517501

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000492

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2517500

Fecha de emisión: 2025-08-10

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA: Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA: Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000494

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 4

000435

Calle 37 Nº 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

496

comutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 04	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

PROGRAMA:	PAE Bucaramanga	HORA:	8:00 a.m
CONTRATISTA:	Consorcio PAE YARIGUIES	FECHA:	07/08/2025
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega	MUNICIPIO/DEPARTAMENTO:	B/Bermeja / Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Paola Jaimes	TIPO DE SERVICIO:	Visita tecnica
N° DOCUMENTO:	45 762 208	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Osiris A. Perez R.
DIRECCIÓN:	Jardin Cll 32 #36-171	N° DOCUMENTO:	28 983 858

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
1	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO		
1.1	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad,deformaciónes mecánicas,roturas y suciedad.	1	
1.2	No observa deterioro en el empaque primario (Deformación del empaque rigido).	1	
1.3	Para los productos lacteos de empaque flexible. No se observa el uso empaque intermedio (Bolsa plasticas).	1	
1.4	La unidades de productos lacteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuadad sin abombamiento ni humedad.	1	
1.5	El empaque primario de las galletas y/o pan no presentan roturas.	1	
1.6	Las galletas se encuentran enteras.	1	
1.7	La vida util de los productos almacenados es mayor a 45 días	1	
1.8	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado	1	
1.9	Las frutas y verduras cumple con sus caracteristicas organolópticas	1	
1.10	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
2.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operario (Certificados medicos de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clinicas y epidémiologicas.	1	
2.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente o impermeable y estan dotados con los elementos de protección requeridos (Gafas,Guantes,Chaqueta,Botas Etc) y los mismos son de materias sanitario.	1	
2.3	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega y/o planta con el uniforme.	1	
2.4	Los manipuladores se lavan y desifectan las manos (Hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando exista riesgo de contaminación cruzada en las diferentes eutapas del procuso.	1	
2.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello,tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no use maquillaje.	1	
2.6	Las manos se encuentran limpias sin joyas,sin esmalte y con uñas cortas.	1	
2.7	Los guantes estan en perfecto estado limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previenen la contaminación.	N.A	
2.8	Los empleados no comen o fuman en areas de proceso,evitan practicas antihigienicas tales como rascarse,toser,escupir y no se observan sentados en el piso,andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	

9643000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía de Bucaramanga Transporte Público para todos Alcaldía Bucaramanga Gobierno de la gente
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO GC-PO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

2.9	Los empleados que estan en contacto directo con el producto,no presentan afecciones en la piel o enfermedades efecto contagiosas.	1	
2.10	Los visitantes cumplen con las Practicas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa.	1	
2.11	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulacion de alimentos,que contengan al menos metodología,duración,cronograma y temas especificos acorde con la empresa,el proceso tecnologicosy el desempeño de los operarios etc.Para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta.	1	
2.12	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higienicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.	1	
2.13	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higienicas.	1	
2.14	El personal manipulador realiza lavado de manos con agua y jabón desinfectante,antes de comenzar su trabajo	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas,anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2	Las estibas,anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	mejorar limpieza de estibas
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centimentros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centimentros de manera que se permita la inspección,limpieza y fumigación,si es el caso.	1	
3.4	Los alimentos se encuentran almacenados,clasificados e identificados,de acuerdo con el tipo de alimento y lote.	0	en cuarto de congelacion no se observo rotulacion.
3.5	Los productos plaguicidas,Detergentes,Desinfectantes y otras sustancias peligrosas estan etiquetadas adecuadamente con rotulo que indique su toxicidad y estan almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.6	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el numero indicado en el exterior de la caja,evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.7	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de o de trabe para evitar deslizamientos de las cajas.	1	
3.8	Las cajas no sobrepasan el nivel del bordo de la estiba,del anaquel o estanteria donde se encuentran almacenados.	1	
3.9	Cuando se evidencia el uso de estanteria,esta debe estar anclada al piso.	N.a	
3.10	Existe rotación de los alimentos almacenados primero en expirar,primero en salir.	1	
3.11	Los alimentos estan almacenados en su empaque secundario original.	1	
3.12	Se cuenta con un area aislada o identificada para almacenamiento de producto no conforme,llevando registros de Fecha,Lote,Cantidad de productos y Actas de disposición final.	0	no se evidencia area especifica de no conformes y aislada sin pena
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
4.1	El plan de saneamiento basico que se aplica en la bodega,es el mismo entregado por el contratista como requisito habilitante para su contratacion.	1	
4.2	Implementa y cumple con el programa de limpieza y desinfección el cual incluye; Todas la áreas de la bodega,agentes y sustancias utilizadas.Concentraciones,Formas de uso,Equipos o implementos requeridos para efectuar la operación,Periodicidad de la limpieza y desinfección, Plan de Contigencia para corte de agua y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	
4.3	Implementa y cumple con el programa de manejo y disposición de residuos sólidos (Basuras),El cual incluye elementos,áreas,recursos y procedimientos que garantice la eficiente labor de recolección,conducción,manejo,almacenamiento interno,clasificación,transporte y disposición final,periodicidad y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidosdel programa se encuentren actualizados de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	

7647000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO 00-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

4.4	Implementa y cumple con el programa de control de plagas el cual contempla todas las areas de proceso,mapa de ubicación de cebos,sustancias empleadas,responsables,frecuencias,certificación de control de plagas externa y registro de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentran actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	
4.5	Cuenta con el registro de la hora de despacho del vehiculo tanto para los vehiculos de descargue como los vehiculos del cargue de los complementos alimentarios,la placa del mismo,asi como la identificación del personal manipulador,como parte de la bitácora correspondiente.	1	
4.6	Implementa y cumple con el programa de manejo del agua,con soportes que certifiquen potabilidad.PH y cloro,soportes de calidad y certificación de lavado de tanques,existe el documento soporte y se encuentra actualizado.	1	
4.7	Existe el soporte del concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente,de acuerdo con el formato INVIMA.	1	
5.	MANEJO ADMINISTRATIVO DENTRO DE LA BODEGA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
5.1	Se cuenta con un sistema de información para manejo de inventarios y despachos.	1	
5.2	Se cuenta con todas las actas de recibido de productos suministrados por los proveedores,debidamente firmadas.	1	
5.3	Se cuenta con actas de entrega de productos a las sedes educativas debidamente firmadas en medio magnético o físico.	1	
5.4	Cuenta con actas de devolución de productos suministrados por los proveedores,cuando aplique.	1	
5.5	Cuenta con un soporte de cargue de los productos y/o materia prima destinados para las sedes.	1	
5.6	Los productos identificados durante el inventario físico correspondan a los registrados en las existencias del sistema de información,Garantizando el manejo apropiado de las cantidades de alimtos compradas y suministradas a las sedes educativas. NOTA: El sistema de información puede encontrarse en medio físico o magnético.	1	
6.	UBICACIÓN	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
6.1	Se localiza en sitio seco,no inundabl,aislado de cualquier foco de insalubridad que represente *riesgos potenciales para la contaminación del alimento,como botaderos de* basura,pantanos,charcas y/o criaderos de animales etc.	1	
6.2	La edificación debe ser diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo,lluvia,suciedad u otros contaminantes,asi como del ingreso y refugio de plagas y animales domesticos.Sus accesos y alrededores mantienen limpios,libres de acumulación de basuras,aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
6.3	El acceso a la unidad de observación es independiente de vivienda.	1	
6.4	El establecimiento es de facil acceso,es decir que se puede ingresar a el sin ayuda de terceros.	1	
7.	UBICACIÓN Y DISEÑO DE LA BODEGA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
7.1	Los techos paredes y puertas se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia suciedades u otros contaminantes.	0	Techos no adecuados presentan filtraciones y uso en mal estado.
7.2	Los techos ,paredes y puertas se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales	1	
7.3	La edificación posee una adecuada separación física entre las areas de alto contenimiento y administrativas.	1	
7.4	Se dispone de servicios sanitarios (Separados hombres-Mujeres) Cuando aplique.	1	
7.5	Los servicios sanitarios se encuentren dotados de lavamanos,cuentan con bolsa y tapa,papel higiénico ,jabón liquido desinfectante,secador o bolla papel de manos desechable.	1	
7.6	Se dispone de vestidores y casilleros de,si se cuentan con personal femenino y masculino,los vestidores deben ser separados hombres de mujeres.	1	

0003498

comutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIONPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO BG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

7.7	Los vestidores se encuentran separados físicamente por pared o puerta de los servicios sanitarios.	0	ustiones no estan separados de bodega.
7.8	La bodega cuenta con un lugar especifico para almacenamiento de residuos sólidos,alejado de las areas del almacenamientos de productos.	1	
7.9	Cuenta con sistema contraincendios (extintores vigentes,aspersores y/o mangueras.	1	
7.10	Las instalaciones electricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circuito.	1	
7.11	Los pisos son resistentes,no deslizantes,libres de grietas o defectos,permiten la limpieza,desinfección e impiden el estancamiento de agua o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento,para el area de almacenamiento.	1	
7.12	Los drenajes estan protegidos con rejillas	1	
7.13	Cuenta con un sistema de verificación natural o artificial.	1	
7.14	Cuenta con señalización de cada área,de acuerdo la resolución 2674/2013	1	
8.	PLANES DE CONTIGENCIA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
8.1	Contigencia de orden publico	1	
8.2	Planteamiento de rutas alternas frente a cambios en las condiciones de accesibilidad	1	

A - Cantidad Total de aspectos evaluados.	69	OBSERVACIONES
B - Número de aspectos que no aplica (N/A)	2	
C - Número de aspectos que aplican (A - B)	67	
D - Número de aspectos clasificados en 1:	62	
% de Cumplimiento	92.5	

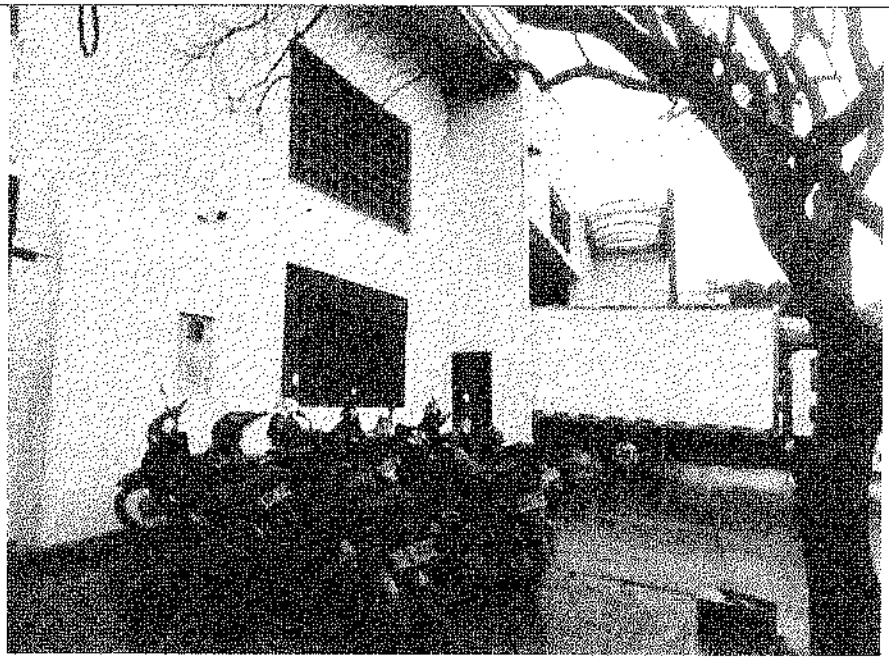
OBSERVACIONES

	Firma por parte de la Interventoria	Firma por parte del Contratista - Operador
Firma :	Jairo A. Perez R.	- Yair Cuello
Nombre:	[illegible]	- Yair Cuello Acuña
C.C	78.483.858	- 1005781026

9670000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

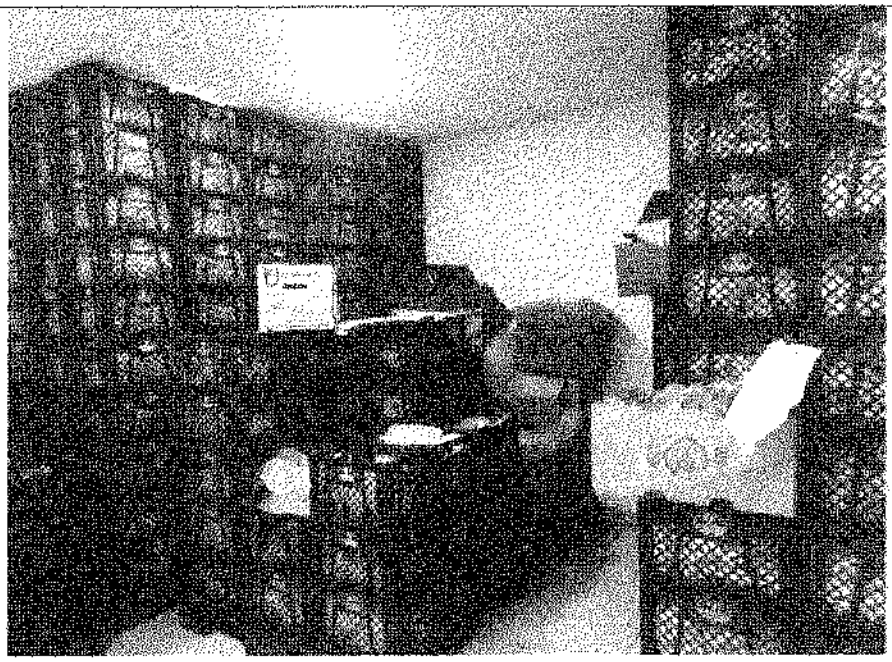
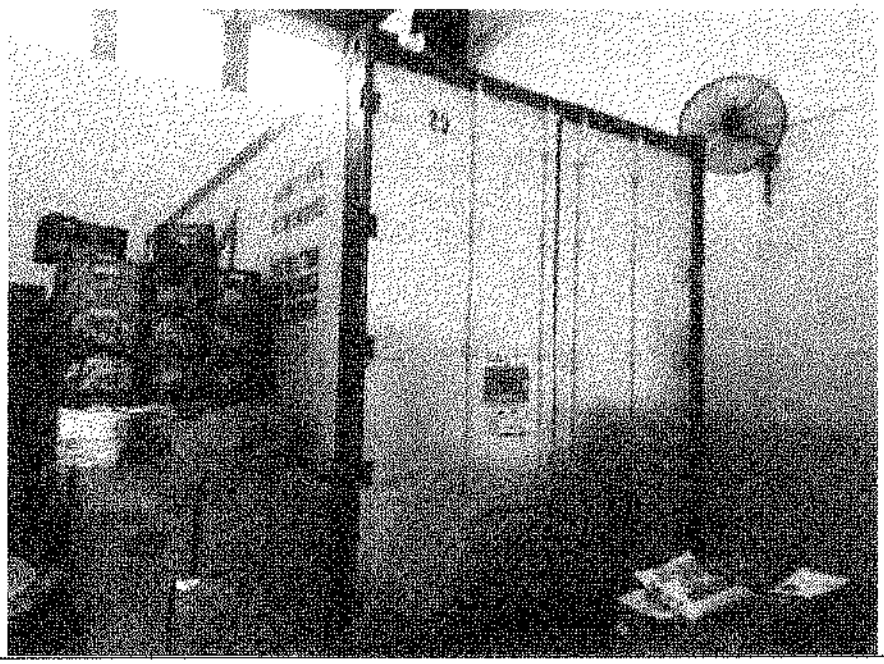
Fecha: 16-08-2025
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE
Dirección: BARRIO YARIMA
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

1. Fachada de la Bodega de almacenamiento y/o embalaje	
2. Personal Manipulador En el momento de la visita el personal manipulador no cuentan con calzado adecuado.	

00000500

500
501

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. AREA DE REFRIGERACION	
4. AREA DE CONGELACION	

00000591

SOL

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. AREA ALMACENAMIENTO	
6. EXTINTOR Y BOTIQUIN	

0000502

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO 8A-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

PROGRAMA: PAE – Barrancabermeja	HORA: 8:30 AM
CONTRATISTA: Consorcio PAE Yariguies	FECHA: 16-08-2025
SITIO DE REVISIÓN: Bodega	MUNICIPIO/DEPARTAMENTO: Barrancabermeja - Sider
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Paola Jaimes.	TIPO DE SERVICIO: Visita Tecnica
Nº DOCUMENTO: 45762208	FUNCIONARIO INTERVENTOR: Roam Ropalino-V
DIRECCIÓN: Calle 37 #36-171 B. Yorima.	Nº DOCUMENTO: 22956836.

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
1.	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO		
1.1	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad,deformaciónes mecánicas,roturas y suciedad.	1	
1.2	No observa deterioro en el empaque primario (Deformación del empaque rígido).	1	
1.3	Para los productos lacteos de empaque flexible. No se observa el uso empaque intermedio (Balsa plasticas).	1	
1.4	La unidades de productos lacteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento ni humedad.	1	
1.5	El empaque primario de las galletas y/o pan no presentan roturas.	1	
1.6	Las galletas se encuentran enteros.	1	
1.7	La vida útil de los productos almacenados es mayor a 45 días	1	
1.8	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado	1	
1.9	Las frutas y verduras cumple con sus caracteristicas organolépticas	1	
1.10	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.	1	
2.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
2.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladoras y operario (Certificados medicos de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidémiologicas.	1	
2.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y cerrado de material resistente e impermeable y estan dotados con los elementos de protección requeridos (Gafas,Guantes,Chaqueta,Botas Etc) y los mismos son de materias sanitario.	1	
2.3	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega y/o planta con el uniforme.	1	
2.4	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (Hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso.	1	
2.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recibir cabello,tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje.	1	
2.6	Las manos se encuentran limpias sin joyas,sin esmalte y con uñas cortas.	1	
2.7	Los guantes estan en perfecto estado limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde no provienen la contaminación.	N.A	
2.8	Los empleados no comen o fuman en areas de proceso,evitan practicas antihigienicas tales como rascarse,toser,escupir y no se observan sentados en el piso,andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse ella.	1	

16/08/2025

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.030.412-5			Gobernación Nariño · Pasto Educado Constructor de Paz · Alcaldía Distrital de Barbacoas · Alcaldía Municipal de Ipiales
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO BO-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

2.9	Los empleados que estan en contacto directo con el producto,no presentan afecciones en la piel o enfermedades efecto contagiosas.	1	
2.10	Los visitantes cumplen con las Practicas de higiem y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa.	1	
2.11	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulacion de alimentos,que contengan al menos metodologia,duración,cronograma y temas especificos acorde con la empresa,el proceso tecnologicoy el desempeño de los operarios etc.Para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta.	1	
2.12	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higienicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.	0	Hacen falta avisos Alusivos en el area de limpieza de canastillas.
2.13	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	
2.14	El personal manipulador realiza lavado de manos con agua y jabón desinfectante,antes de comenzar su trabajo	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas,anaqueles y/o estanterías.	0	Se evidencia canastillas con Producto directamente Sobre el piso
3.2	Las estibas,anaqules y/o estanterias para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centimentros con respecto a las paredes paramentales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevados del piso por lo menos 15 centimentros de manera que se permita la inspección,limpieza y fumigación,si es el caso.	1	
3.4	Los alimentos se encuentran almacenados,clasificados e identificados,de acuerdo con el tipo de alimento y lote.	0	Cuarto de refrigeración sin rotulado este PNC y Producto en buen estado.
3.5	Los productos plaguicidas,Detergentes,Desinfectantes y otras sustancias peligrosas estan etiquetadas adecuadamente con rotulo que indique su toxicidad y estan almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.6	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el numero indicado en el exterior de la caja,evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.7	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de o de traba para evitar deslizamientos de las cajas.	1	
3.8	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba,del anaquel o estanteria donde se encuentran almacenados.	1	
3.9	Cuando se evidencia el uso de estanteria,esta debe estar anclada al piso.	NA	
3.10	Existe rotación de los alimentos almacenados primero en expirar,primero en salir.	1	
3.11	Los alimentos estan almacenados en su empaque secundario original.	1	
3.12	Se cuenta con un area aislada o identificada para almacenamiento de producto no conforme,llevando registros de Fecha,Lote,Cantidad de productos y Actos de disposición final.	0	En el area de refrigeración No se encuentra Señalizado AREA DE NO CONFORME.
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
4.1	El plan de saneamiento basico que se aplica en la bodega,es el mismo entregado por el contratista como requisito habilitante para su contratacion.	1	
4.2	Implementa y cumple con el programa de limpieza y desinfección el cual incluye; Todas la áreas de la bodega,agentes y sustancias utilizadas,Concentraciones,Formas de uso,Equipos o implementos requeridos para efectuar la operación,Periodicidad de la limpieza y desinfección, Plan de Contigencia para corte de agua y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	
4.3	Implementa y cumple con el programa de manejo y disposición de residuos sólidos (Basuras),El cual incluye elementos,áreas,recursos y procedimientos que garantice la eficiente labor de recolección,conducción,manejo,almacenamiento interno,clasificación,transporte y disposición final,periodicidad y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidosdel programa se encuentren actualizados de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	

comutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL. NIT. 900.039.412-5			Gobierno de Colombia · Territorios para la vida · Alianza para la Prosperidad · Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 19/08/2024	PAGINA 1 de 1

4.4	Implementa y cumple con el programa de control de plagas el cual contempla todas las areas de proceso,mapa de ubicación de cebos,ausencias empleadas,responsables,frecuencias,certificación de control de plagas externa y registria de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentran actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	
4.5	Cuenta con el registro de la hora de despacho del vehiculo tanto para los vehiculos de descargue como los vehiculos del cargue de los complementos alimentarios,la placa del mismo,asi como la identificación del personal manipulador,como parte de la bitácora correspondiente.	1	
4.6	Implementa y cumple con el programa de manejo del agua,con soportes que certifiquen potabilidad,PH y cloro,soportes de calidad y certificación de lavado de tanques,existe el documento soporte y se encuentra actualizado.	1	
4.7	Existe el soporte del concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente,de acuerdo con el formato INVIMA.	1	
5.	MANEJO ADMINISTRATIVO DENTRO DE LA BODEGA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
5.1	Se cuenta con un sistema de información para manejo de inventarios y despachos.	1	
5.2	Se cuenta con todas las actas de recibido de productos suministrados por los proveedores,debidamente firmadas.	1	
5.3	Se cuenta con actas de entrega de productos a las sedes educativas debidamente firmadas en medio magnético o físico.	1	
5.4	Cuenta con actas de devolución de productos suministrados por los proveedores,cuando aplique.	1	
5.5	Cuenta con un soporte de cargue de los productos y/o materia prima destinados para las sedes.	1	
5.6	Los productos identificados durante el inventario físico correspondan a los registrados en las existencia del sistema de información,Garantizando el manejo apropiado de las cantidades de alimentos compradas y suministradas a las sedes educativas. NOTA: El sistema de información puede encontrarse en medio físico o magnético.	1	
6.	UBICACIÓN	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
6.1	Se localiza en sitio seco,no inundable,aislado de cualquier foco de insalubridad que represente *riesgos potenciales para la contaminación del alimento,como botaderos de* basura,pantanos,charcos y/o criaderos de animales etc.	1	
6.2	La edificación debe ser diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo,lluvia,suciedad u otros contaminantes,asi como del ingreso y refugio de plagas y animales domesticos.Sus accesos y alrededores mantienen limpios,libres de acomulación de basuras,aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
6.3	El acceso a la unidad de observación es independiente de vivienda.	1	
6.4	El establecimiento es de facil acceso,es decir que se puede ingresar a el sin ayuda de terceros.	1	
7.	UBICACIÓN Y DISEÑO DE LA BODEGA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
7.1	Los techos paredes y puertas se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia suciedades u otros contaminantes.	0	Los techos no son lisos y presenta goteras en el area de cargue
7.2	Los techos ,paredes y puertas se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales	1	
7.3	La edificación posee una adecuada separación física entre las áreas de almacenamiento y administrativas.	1	
7.4	Se dispone de servicios sanitarios (Separados Hombres-Mujeres) Cuando aplique.	1	
7.5	Los servicios sanitarios se encuentren dotados de lavamanos,canecas con bolso y tapa,papel higiénico ,jabón liquido desinfectante,secador o toalla papel de manos desechable.	1	
7.6	Se dispone de vestidores y casilleros de,si se cuentan con personal femenino y masculino,los vestidores deben ser separados hombres de mujeres.	1	

800539412-8

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Operación Tapabocas Medio País Alcaldía Distrital Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO 60-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

7.7	Los vestidores se encuentran separados físicamente por pared o puerta de los servicios sanitarios.	0	No se tiene separación física entre Vestieres y Bodega.
7.8	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos,alejado de las áreas del almacenamientos de productos.	1	
7.9	Cuenta con sistema contraincendios (extintores vigentes,aspersores y/o mangueras.	1	
7.10	Las instalaciones electricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circuito.	1	
7.11	Los pisos son resistentes,no deslizantes,libres de grietas o defectos,permiten la limpieza,desinfección e impiden el estancamiento de agua o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento,para el area de almacenamiento.	1	
7.12	Los drenajes estan protegidos con rejillas	1	
7.13	Cuenta con un sistema de verificación natural o artificial.	1	
7.14	Cuenta con señalización de cada área,de acuerdo la resolución 2674/2013	1	
8.	PLANES DE CONTIGENCIA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
8.1	Contigencia de orden publico	1	
8.2	Planteamiento de rutas alternas frente a cambios en las condiciones de accesibilidad	1	
	A - Cantidad Total de aspectos evaluados.	69	OBSERVACIONES
	B - Número de aspectos que no aplica (N/A)	2	
	C - Número de aspectos que aplican (A - B)	67	
	D - Número de aspectos clasificados en 1:	61	
	% de Cumplimiento	91,04%	

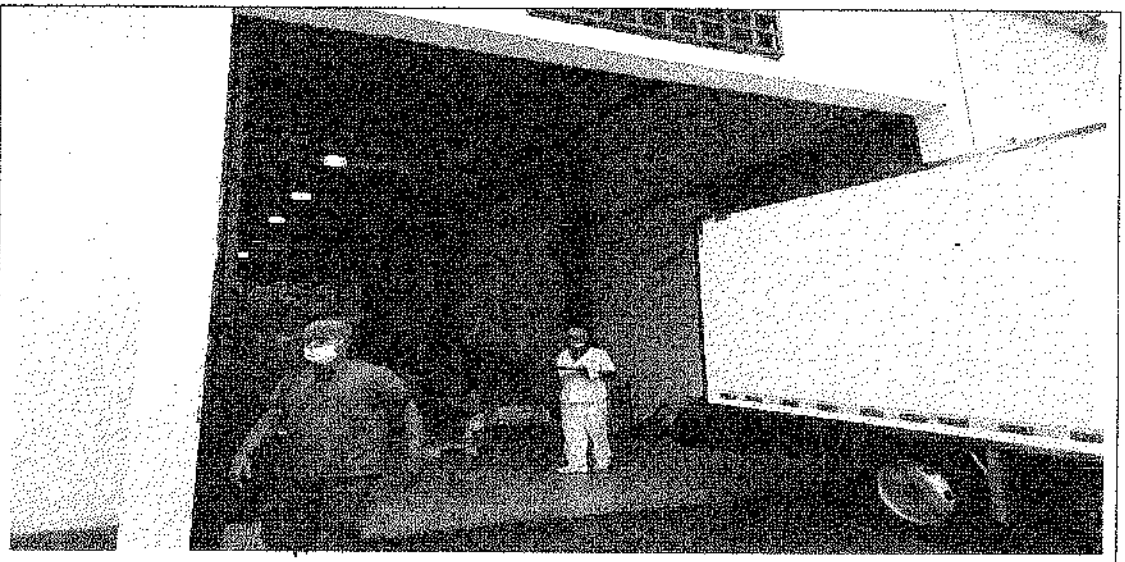
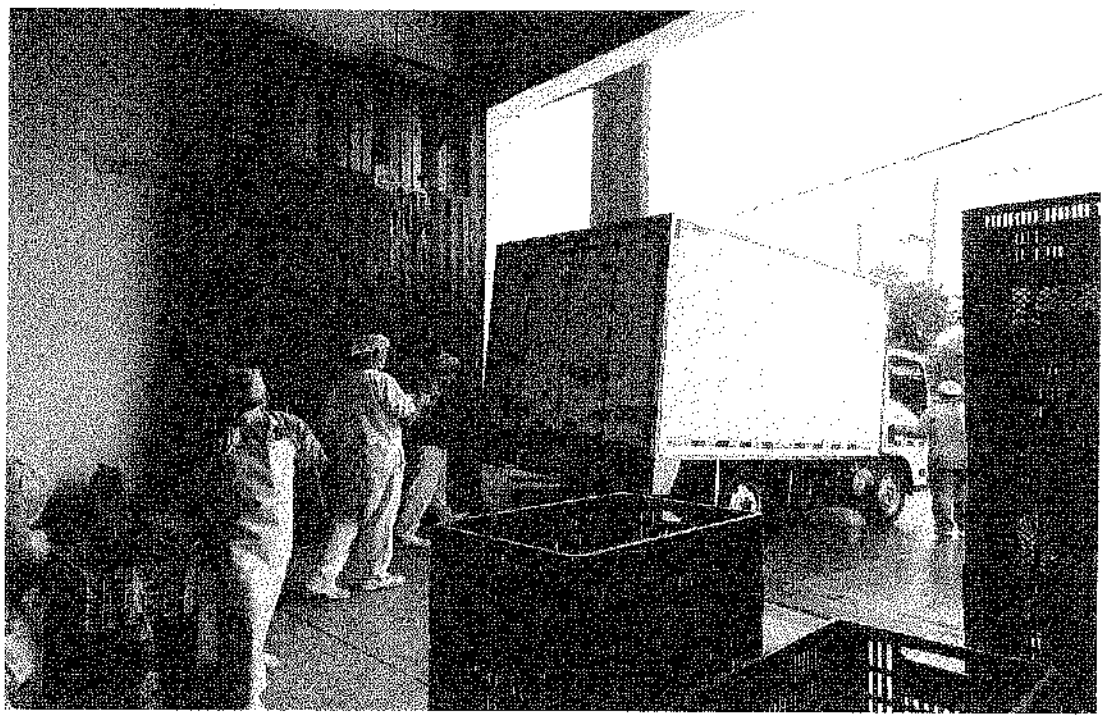
OBSERVACIONES

Firma por parte de la Interventoría		Firma por parte del Contratista - Operador	
Firma :	Rosa M Rapalino V	Firma :	
Nombre:	Rosa M Rapalino V	Nombre:	Yaisa Ayala Duron.
C.c	22956836	C.c	1005181026

1005181026

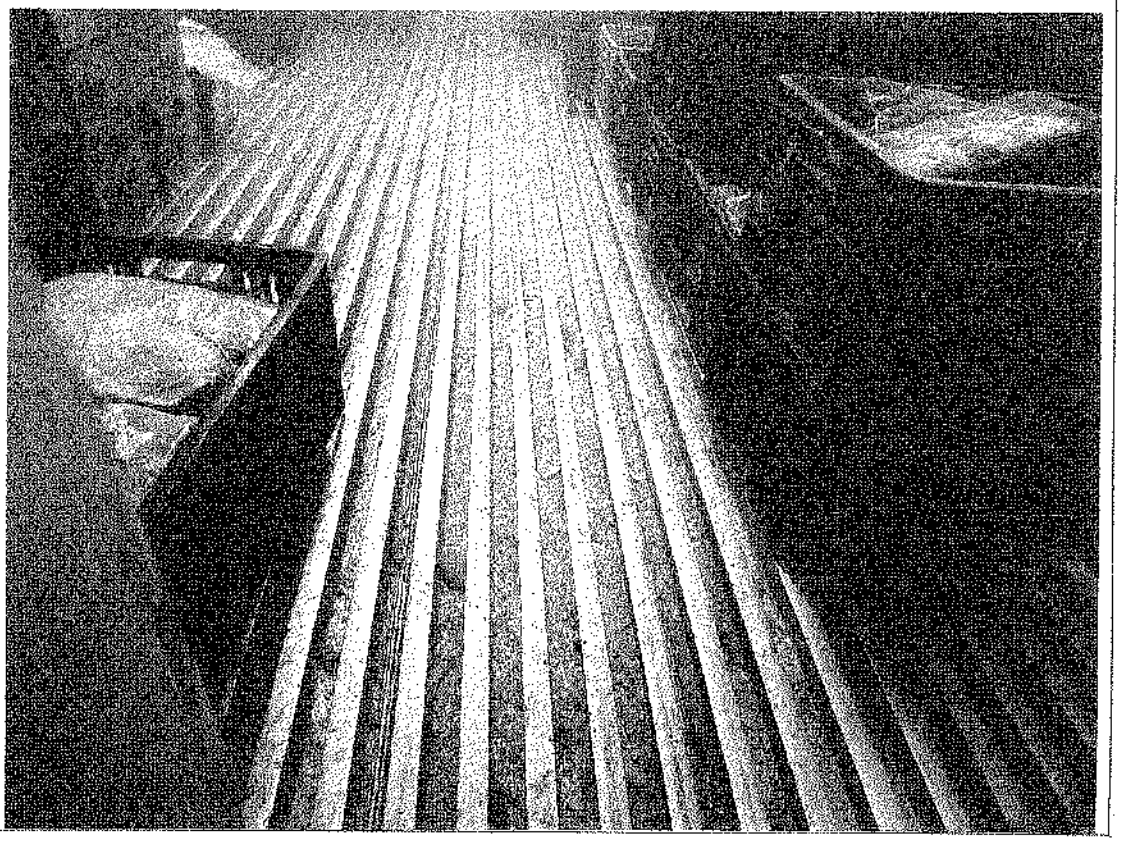
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 16- 08-2025
BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE
DIRECCIÓN: CALLE 37 #36-171B
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 8:30 AM
HORA FINALIZACIÓN VISITA: 12:30 AM

1. FACHADA DE LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	
2. PERSONAL MANIPULADOR EN EL MOMENTO DE LA VISITA EL PERSONAL MANIPULADOR NO CUENTAN CON CALZADO ADECUADO.	

0000510

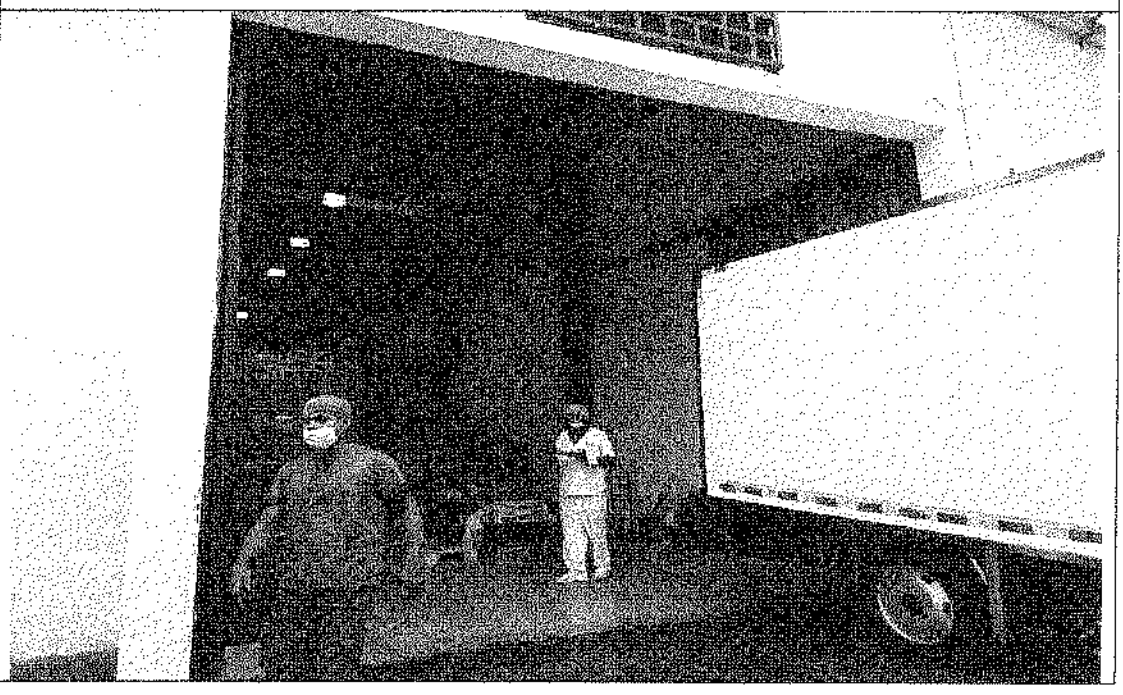
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. AREA DE REFRIGERACION	
4. AREA DE CONGELACION	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

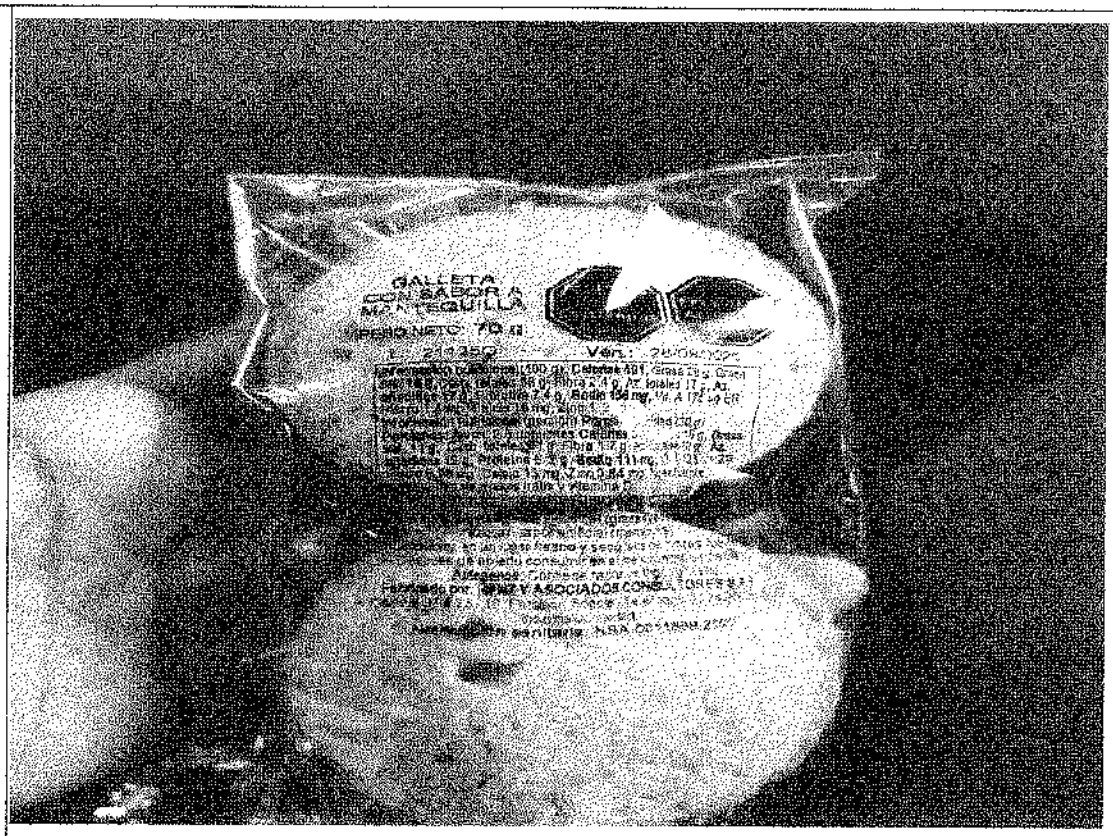
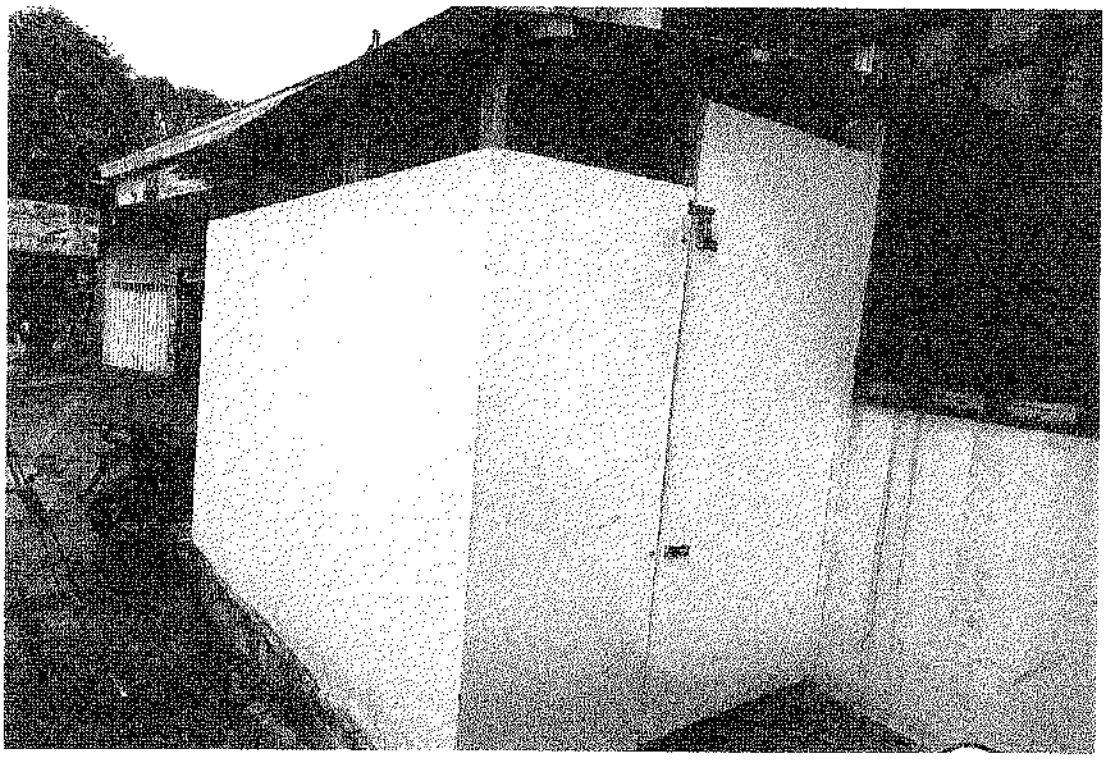
5. AREA ALMACENAMIENTO	
6. EXTINTOR Y BOTIQUIN	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

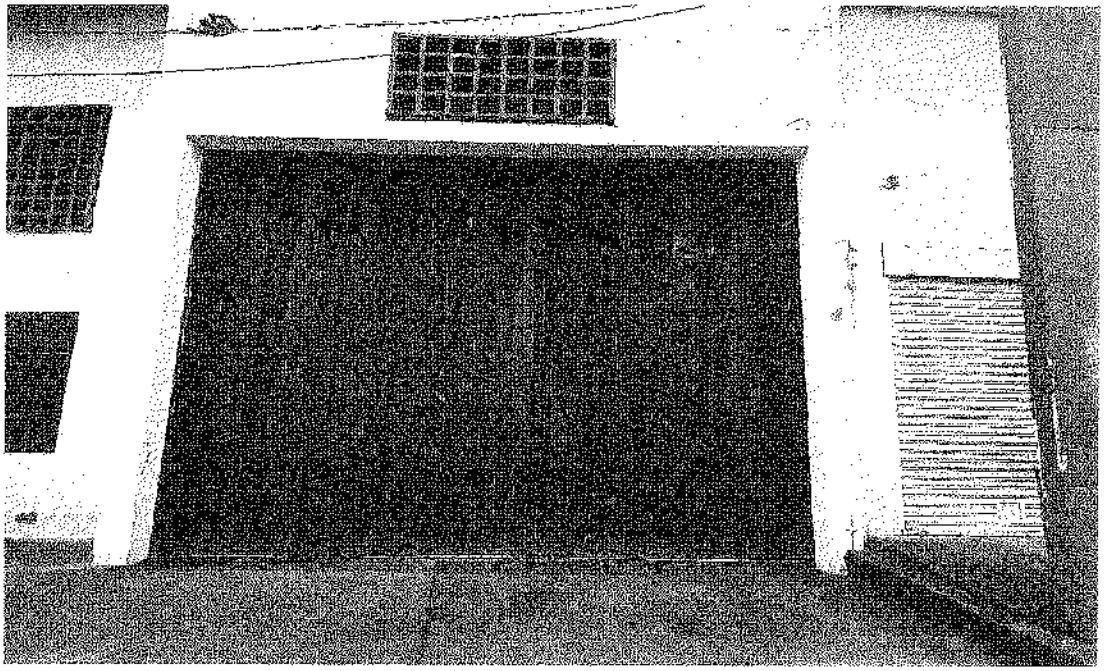
7. AREA DE RECIBO DE ALIMENTOS	
	

0000513

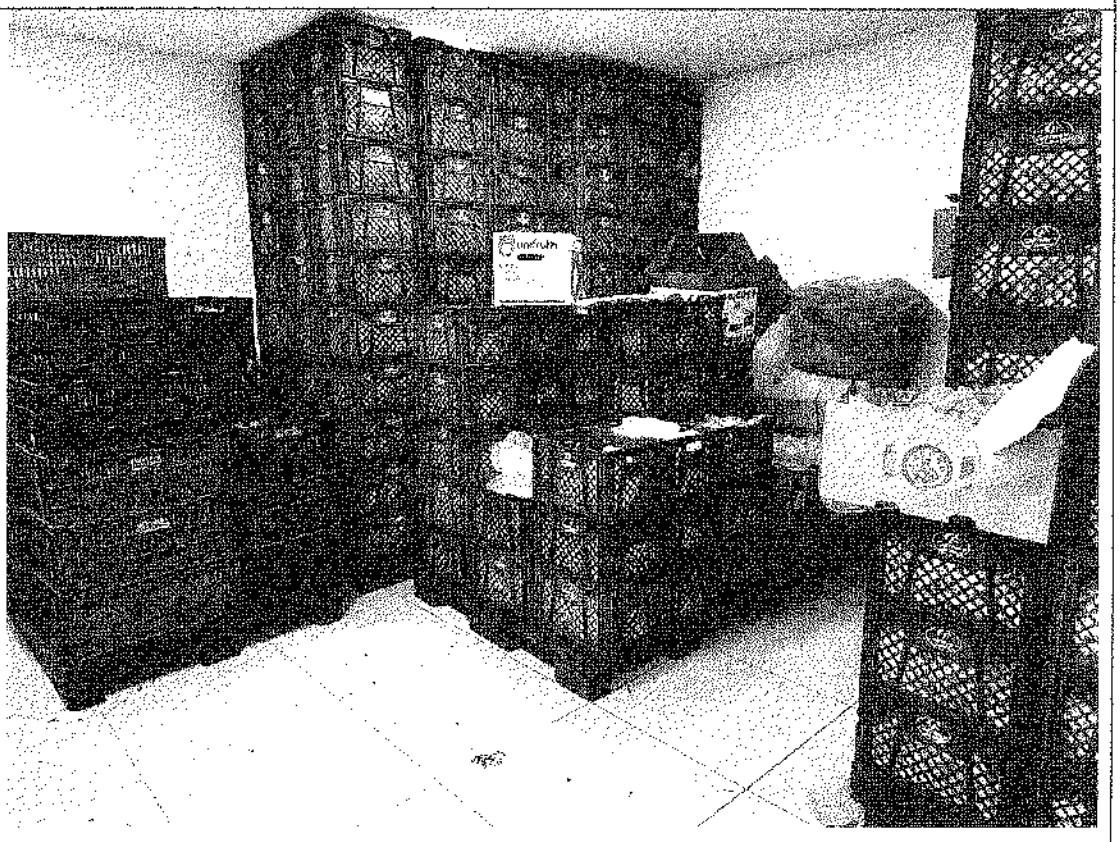
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. CONDICIONES DE EMPAQUE PRIMARIO	
9. DISPOSICION DE DESECHOS.	

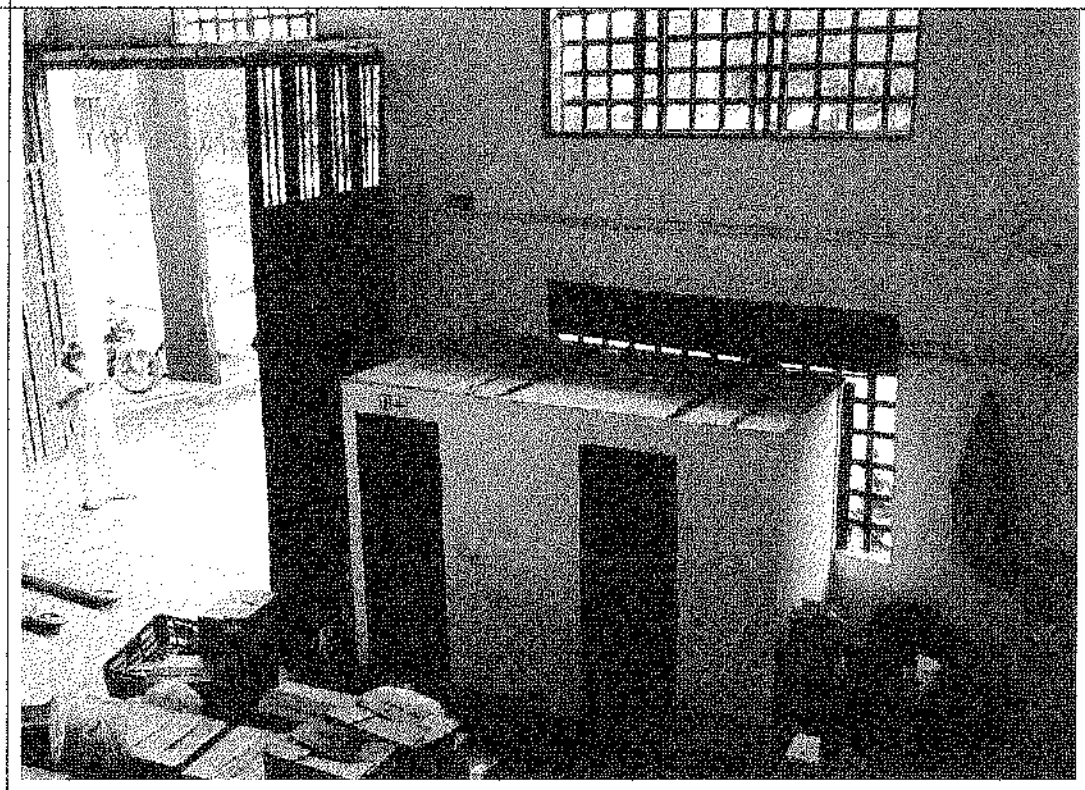
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

10. EVIDENCIA FOTOGRAFICA FINALIZACIÓN VISITA BODEGA Y/O PLANTA	
HALLAZGOS: HACEN FALTA AVISOS ALUSIVOS A BPM EN EL AREA DE LIMPIEZA DE CANASTILLAS	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGOS: SE EVIDENCIA CANASTILLAS CON PRODUCTO DIRECTAMNTE SOBRE EL PISO	
HALLAZGOS: CUARTO DE REFIGERACIÓN SIN ROTULADO ENTRE PRODUCNO NO CONFORME Y PRODUCTO EN BUEN ESTADO O CONFORME	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO – BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y/O EMBALAJE	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: LOS TECHOS NO SON LISOS Y PRESNTAN GOTERAS EN EL AREA DE GRANOS	
HALLAZGO:NO SE TIENE SEPARACIÓN FISICA ENTRE VESTIRES Y BODEGA	

518

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CODIGO SG-FO-35	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	ETC: ALCALDIA MUNICIPAL		Ciudad/ Municipio	BUGA
Dirección:		Fecha Visita:	22/08/2025		
No Contrato / Convenio		Hora Inicio:		Hora de terminación:	
No de raciones contratadas		Complemento AM/PM PAE Regular _____	Complemento AM/PM JU _____	Almuerzos PAE Regular _____	Almuerzos JU _____
No de visita		1ra Visita	2da Visita	3ra Visita	4ta Visita	5ta Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		

Objeto de la visita:

PUNTAJE ESPERADO	64	PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE %	96,8%

CONCEPTO FINAL: CONFORME CON OBSERVACIONES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

	I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
1	Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	1	
2	La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	1	
3	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
4	La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan.	1	
5	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	1	
6	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación. (Pisos, paredes y techos)	1	
7	El tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos.	1	
8	Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	1	
9	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	1	
	TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

	II. PERSONAL MANIPULADOR		
10	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
11	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
12	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
13	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
14	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
	TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR		

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

0000518

519

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			
CODIGO SG-FO-35	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PAGINA 1 de 1

III. VERIFICACION DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Existe un plan de saneamiento de acuerdo con la normatividad vigente	1	
16	Existe el documento que soporte el programa de limpieza y desinfección con registros que indique la periodicidad de los mismos (áreas, equipos, superficies, personal manipulador y alimentos).	1	
17	Existe y se cumple el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, cuenta con el manual y soportes respectivos de las medidas preventivas y correctivas.	1	
18	Existe el documento que soporte el programa de manejo del agua, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques.	1	
19	Existe el documento que soporte el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos, contiene: plano de rutas de recolección y evacuación de los residuos del servicio de alimentación adaptado al establecimiento educativo.	1	
20	Existen manuales y registros referentes a salud ocupacional	1	
21	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	
22	La carpeta de los manipuladores de alimentos incluyen el personal transportador cuenta con toda la documentación (vinculación, pagos, entrega de dotación, certificación médica de aptitud para manipular alimentos, formación en educación sanitaria)	1	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	1	

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%.

IV. CAPACITACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos	1	
25	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	1	
26	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas).	1	
27	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque.	1	

TOTAL CAPACITACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	1	
29	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	1	
30	Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	0	EN EL MOMENTO DE LA VISITA NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE TEMPERATURA
31	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	1	

519

comutrir
Corporación para el Desarrollo Alimentario

VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CODIGO SG-FO-35	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	ETC		Ciudad/ Municipio	BJA
Dirección:		Fecha Visita:	29/08/25		
No Contrato / Convenio		Hora Inicio:		Hora de terminación:	
No de raciones contratadas:		Complemento AM/PM PAE Regular _____	Complemento AM/PM JU _____	Almuerzos PAE Regular _____	Almuerzos JU _____
No de visita		1ra Visita	2da Visita	3ra Visita	4ta Visita / 5ta Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILUS JIMENEZ PADILLA INSPECTORA DE CAMPO		
Objeto de la visita:					

PUNTAJE ESPERADO	64	PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE %	98,4%
CONCEPTO FINAL				CONFORME CON OBSERVACIONES	

CRITERIOS DE EVALUACION: 1 (CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

	I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
1	Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	1	
2	La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	1	
3	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
4	La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan.	1	
5	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	1	
6	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación. (Pisos, paredes y techos)	1	
7	El tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos.	1	
8	Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	1	
9	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

	II. PERSONAL MANIPULADOR		
10	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
11	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
12	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
13	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
14	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

526

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 5

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

000526

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN Alimentos Aprender

Desarrollo de la Agenda

19 DE AGOSTO 2025 SIENDO LAS 4:15 pm SE HACE VISITA POR ATENCIÓN PRIORITARIA AL COLEGIO REAL DE MARES ATENDIENDO LA INUNDACIÓN EN EL COMEDOR ESCOLAR POR REPRESAMIENTO DE AGUA EN SITIO DEL AREA DE PREPARACIÓN, FUGA EN LAVAPLATO POR TUBERIA, Y FUGA DE AGUA ENTRE BALDOSAS DEL PISO DEL AREA DE PREPARACIÓN, SE ATIENDE POR PARTE DE INTERVENTORIA PARA DEJAR POR ESCRITO Y REGISTRO FOTOGRAFICO LO ANTEJMENCIONADO, EVIDENCIANDO MALOS OLORES POR LO SUCEDIDO.

POR LO ANTERIOR ES PERTINENTE REALIZAR EL CAMBIO DE MODALIDAD POR RIESGOS BIOLOGICOS QUE ESTOS CONLLEVAN A SALUD PUBLICA.

SE NOTIFICA CON COPIA A SECRETARIA DE EDUCACIÓN PARA TOMAR LAS MEDIDAS PERTINENTES.

SE FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA Y PERSONAL MANIPULADOR.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos Aprender

Desarrollo de la Agenda

Siendo las 9:00 am del dia 11 de Agosto del 2025, se realiza. visita a la sede Campo Galan de la Institucion Educativa. San Marcos, por parte de la interventoria, encontrando como evidencia:

- Ausencia de la manipuladora. Paola Andrea Peña por motivos desconocidos
- Equipo de refrigeración no cuenta con limpieza y desinfección.
- La docente Leidy Rubelo Gutierrez manifiesta que los complementos no le alcanzan, aunque haya ausencia delos estudiantes, en el momento que ella se dirige a la manipuladora a pedirle explicación, la manipuladora le dice se acabaron
- No se evidencian productos de aseo.
- El dia lunes llegan tarde los complementos
- No se evidencia reemplazo de manipuladora con su debida documentación.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Almuerzos Aprender

PARTICIPANTES			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Leidy T. Rabelo G.	Docente.		3212418066
Claudia P. Vergara B	Interventoria		3143548650

0001530

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	Todos por un nuevo país Territorios de Aprender

Desarrollo de la Agenda

Agosto 12 de 2025

Asunto Visita tecnico interventoria

Sra Mabel. Campos Cala.

Manipuladora pide Favor de entrega a Asesora, a Profesora no tiene disciplina en el Horario de entrega. No hay una Hora definida, ningun Interventor en Horario especifico de entrega y dicen manifiesta que la manipuladora argumenta permiso para Cita medica, interrumpiendo la actividad academica, el dia 11 de Agosto la persona fue entrego en la asesora del Colegio. Hoy 12 de Agosto la Manipuladora no se encuentra por los Condiciones antes mencionado, se Observa una Queja escrita sobre el maltrato, se le Comunica a responsable de la operacion para Solicita aclaracion y nos manifiesta que existen Multiples Quejas de Padres.

No se encontro Asesora

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INFORME ACTA PARCIAL N°08

INTERVENTORIA CORNUTRIR

CONTRATO N°4937-24

0000533

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

534

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

VISITAS UNIDADES APLICATIVAS

AGOSTO 2025

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

0000534



cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

ANEXO 7

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

536

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

VISITAS ZONA RURAL

0000536

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CÓDIGO: F-VC	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 01/10/2021	PÁGINA: 1 de 1

Institución Educativa	Pueblo Regao	Sede Educativa:	Campo 16.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Vereda Campo 16.	Fecha Visita:	05-08-25	Hora inicio:	7:45 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:30 am.
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	152	No de visita	Tipo de ración: P.S AM.		Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Laura Reyes Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brokate Inspector de Campo		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE %	74,19%
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	ventanas que comunican con el exterior no cuentan con protección en caso de ruptura (area preparacion
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

corntrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %
IV. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	no se evidencia termometro, ni control de temperatura	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se evidencia termometro para el control de temperatura.	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
V. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	no cuentan con termometro para el registro de temperatura	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	no cuentan con termometro para registro de temperatura.	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
VI. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1		
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	se evidencia que la proteina no cumple con el gramaje esperado.	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 80
VII. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1		

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CODIGO FO-X	VERSION	FECHA DE ELABORACION	PAGINA 1 de 3

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificado medico de la manip. Laura Reyes
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	no se evidencia soporte de capacitacion de la manipuladora Laura Reyes
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Los productos mayu no cuentan con fichas tecnicas.
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de la empresa de acueducto de la. 2025
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencian recipientes de residuos solidos en buen estado, no se evidencian con bolsas
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se evidencia separacion de residuos y no se aplica el reciclaje

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CÓDIGO: FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 17/08/2016	PÁGINA: 6 de 7

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		N.O	PUNTAJE OBTENIDO	N.O	PORCENTAJE %	N.O.

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cuentan con termometros ni control de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no cuenta con extintor de incendios
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no cuenta con botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Actualizar soporte de conformacion del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	LAURA NATALI REYES DELGADO	Cargo:	MANIPULADORA
N° de celular Manipuladora	3776056859	Firma	LAURA NATALI
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Campo.
Realizada por:		Cargo:	

0000540

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 05-08-25	Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24	SEDE EDUCATIVA: Campo 16 (Pueblo Regao)

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche en polvo Milk.	500 g	15 05 25	15 MAY / 26	RSA0024097-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
00000541					

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SC-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Pueblo Regao			Sede:	Campo 16.				Fecha Visita:		05-08-25			Hora inicio:		7:45 am			
Dirección:									No Contrato Interventoría		4937-24			Hora de terminación:		10:00 am.			
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				4936-24				Número de menú programado		3		Se presentaron intercambios		SI		No		N/A
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Home Colletion					Número de menú entregado		2		Presentaron soporte de autorización		SI		No		N/A
	Gramera		Fecha de última calibración						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X	5	7	9			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9				2		4	6	8	10			
		2	4	6	8	10													

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentado jornada tarde																
Lácteo	Jugo de fresa con leche											210ml	213ml	214ml	200ml	C
Proteico	Carne de res en cuadritos											90g	68g	67g	70g	C
Cereal acompañante	Hojuelita de platano											80g	80g	81g	80g	C
Fruta	—											—	—	—	—	—
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración No:																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																C
NO CUMPLE																—

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES: Revisar gramaje de la proteina y estandarizar servido.

00000542

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

PREDICACIÓN PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN | Alimentos Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Campo 16 (Pueblo Regao)
FECHA: 05-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI PS. AM menú 2	Jugo de Fresa con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación.
	Carne de res en cuadritos	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Moneditas de plátano.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
0000543

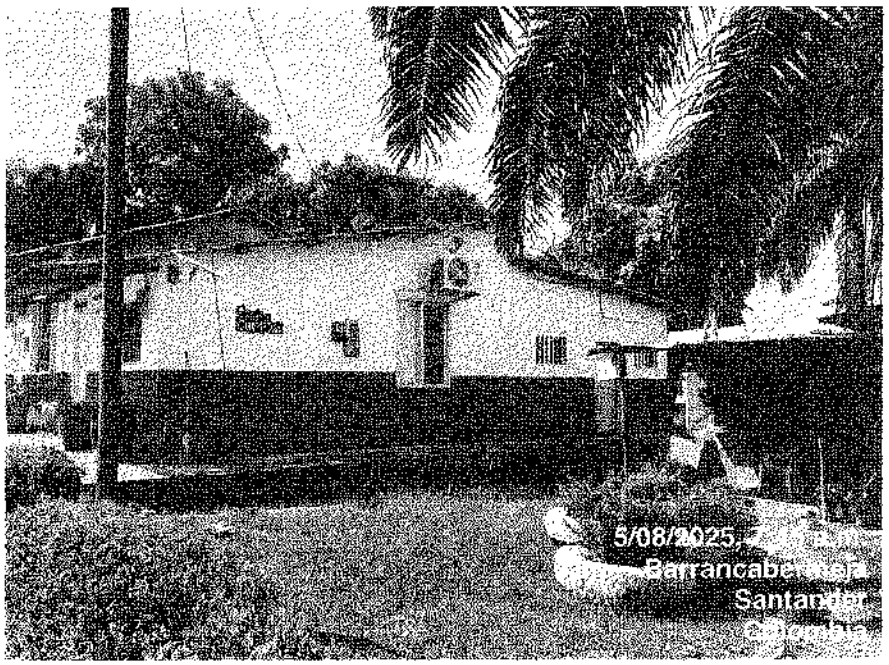
FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate
Documento: 52 424 727
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Claudia Vergara 13

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

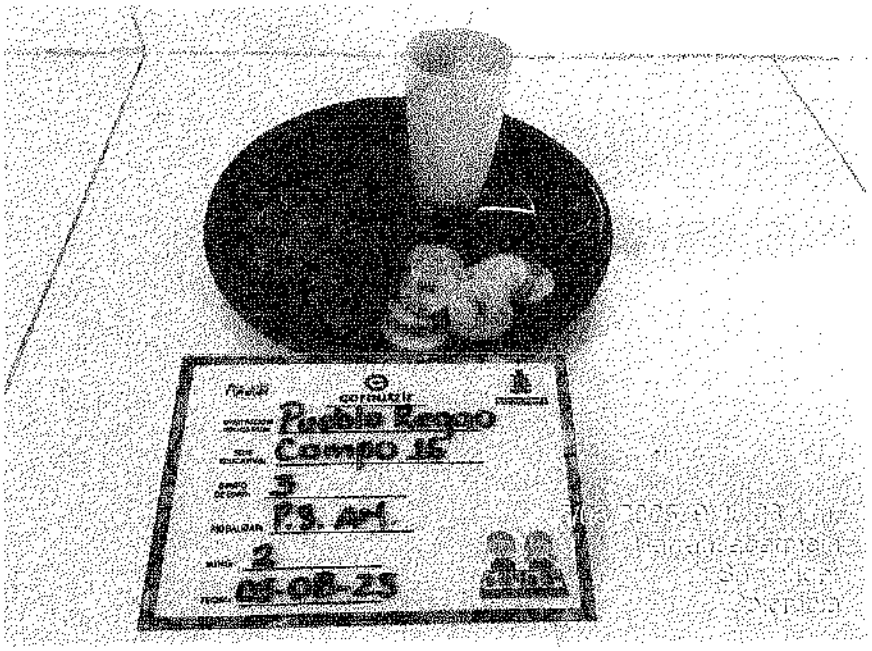
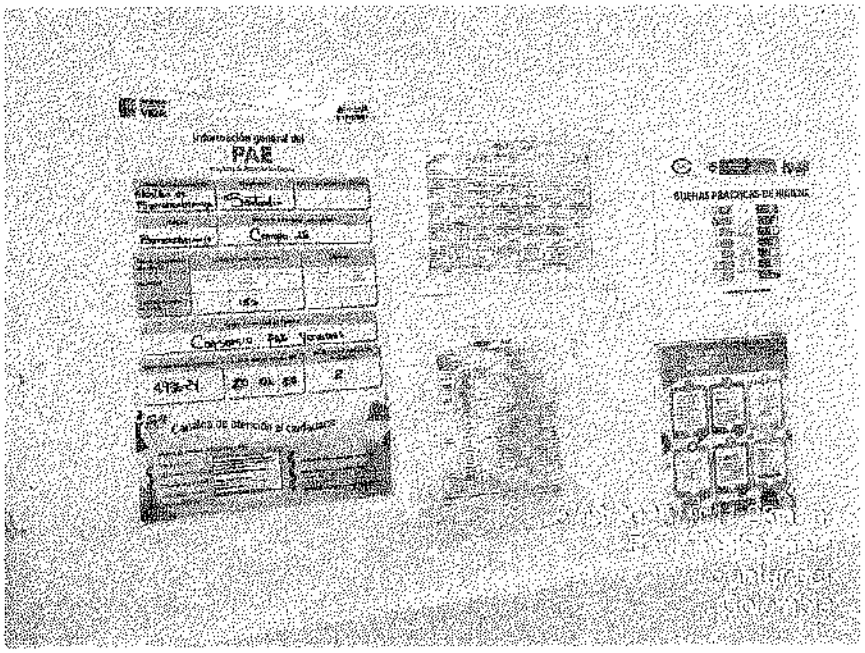
FECHA: 05 DE AGOSTO DEL 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PUEBLO REGAO
COMEDOR ESCOLAR: CAMPO 16
MODALIDAD: CPS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 7:45 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:30 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

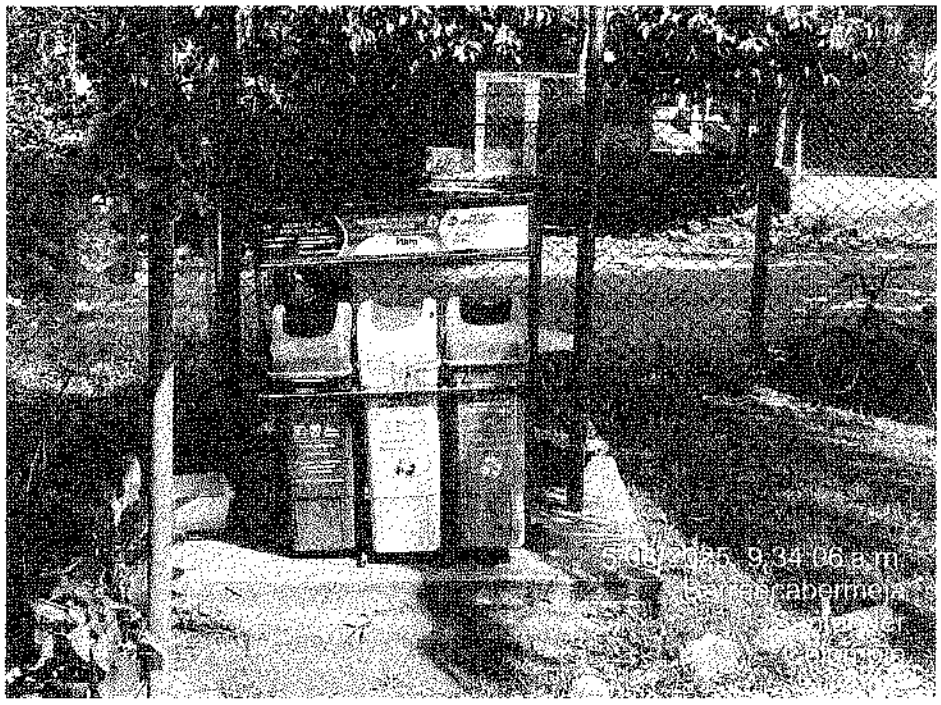
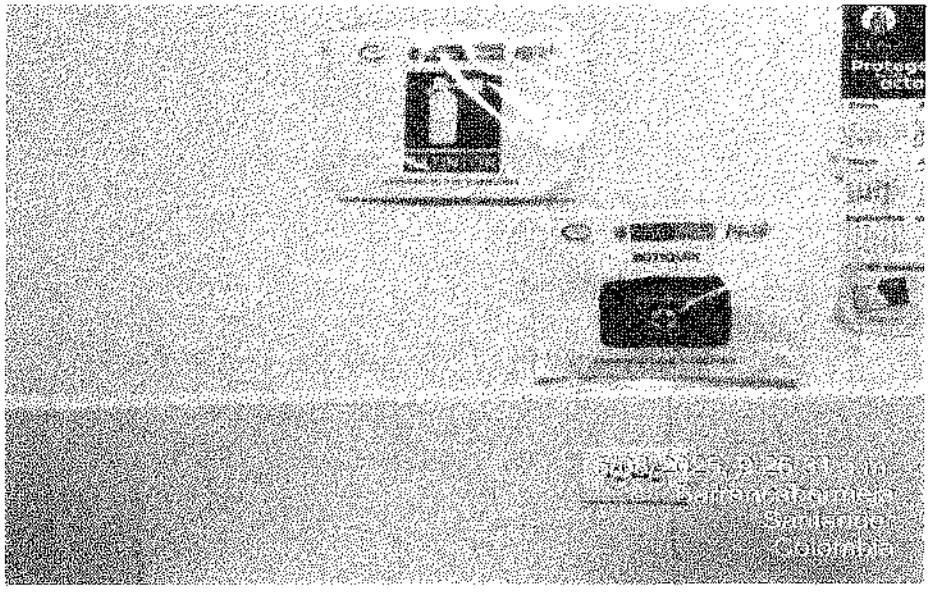
3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

9450000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

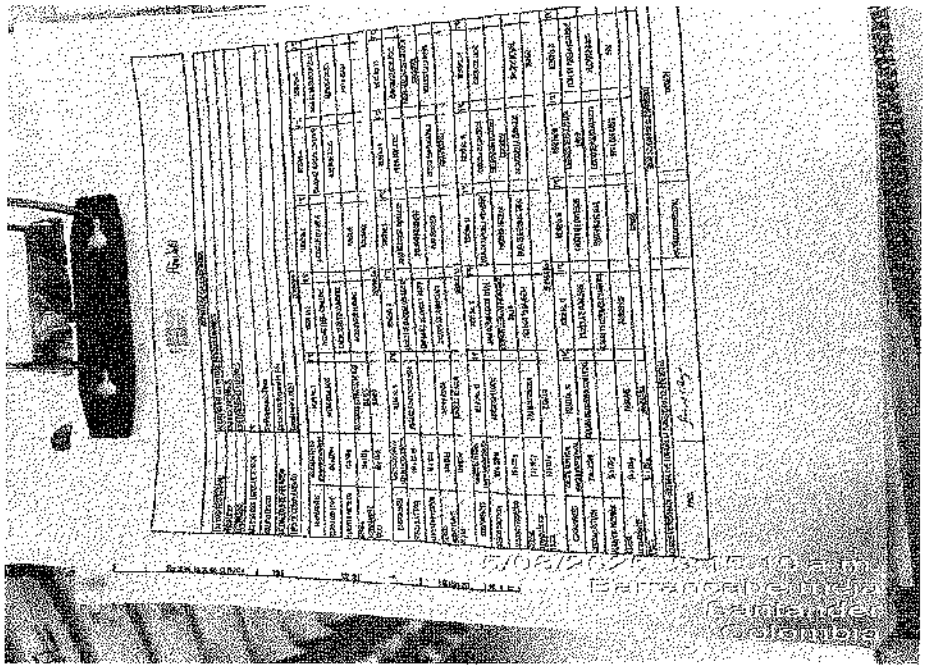
548

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

8750000548

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: no se evidencia registro de temperatura	
HALLAZGO: no cuentan con extintor y botiquín	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

551

CÓDIGO: PAE-FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 09/08/21	PÁGINA: 1 de 1

Institución Educativa	Artilleros	Sede Educativa:	Artilleros	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	12 Agosto.	Hora inicio:	09:10 a.m.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:35
Reporta casos de atención prioritaria	SI: X / NO:	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	No Tienen Agua Potable		
No titulares de derecho atendidos	13.	No de visita	1	Tipo de ración:	Minuta: / Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Emilse Vivero Cordoba.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Jairo Mantilla Duran E.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
1		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES: Describir la razón o evidencia objetiva del incumplimiento
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	—	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	—	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	—	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	—	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	—	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

551

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

552

CÓDIGO: FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 10/01/2014	PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No estan Publicados.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No tienen Termometro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se lleven registros	0	No tienen Termometro
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	—	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	—	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	—	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	—	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	—	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	0	No esta Publicado.
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	—	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

2

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barranquilla — Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CÓDIGO: PAE-FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: MARZO/18	PÁGINA 1 de 11

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementedo de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No hay registro de potabilidad
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI SE EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

554

CÓDIGO: FO-01	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 17/04/2014	PÁGINA: 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	—	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	—	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	—	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IX. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	Vencido
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0	no esta publicada
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	no esta publica

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No se Observa Novedad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Emilse Viveros Cordoba	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3142272487.	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:	Javier Mauricio Davera B	Cargo:	Inspector de campo

0000554

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	San Marcos.						Fecha Visita:	12 Agosto			Hora Inicio:	09:27						
Dirección:	Vereda Rodeo.						No Contrato Interventoria	4937-24			Hora de terminación:	10:18						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		4936-24				Número de menú programado	2			Se presentaron intercambios				Si	No	N/A	
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC		Número de menú entregado	2			Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración		—		Alimentos verificados en la visita de	1	3 X	5	7	9						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10						
		2	4	6	8	10												

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 5 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - Complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteíco																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche UHT	210	218	207	200	C	204	216	220	200	C	200	216	208	200	C
Derivados del cereal	Pan de Leva	25	28	23	25	C	43	45	49	40	C	72	75	73	70	C
Frutas	Manzana.	120	125	123	118	C	124	116	112.	110	C	119	120	117	115	C
Azúcares y dulces	Bocadillo Guayaba															
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

00000555

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN Alimentos para Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa								CODIGO: SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1				
Dirección:									Fecha Visita:						Hora Inicio:					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					4936-24			No Contrato Interventoría		4937-24				Hora de terminación:					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado			Se presentaron intercambios				Si	No	N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración					Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
	2	4	6	8	10				2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

90000556

556

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 12 Agosto | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Ag. Fluvial.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los Items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera Colanta.	C	L25409.	V31/10/2025.	RSIAE02130604	C	C
2	Pan de Uva.	C	L21925P	V280825.	NSA013716.	C	C
3	Manzana	C	NA	NA	NA	NA	NA

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

0000557

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: I.E San Moreno.
FECHA: 12 Agosto

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1 Aceptable/0 Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptacion 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptacion 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	TEMPERATURA	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche entera UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1 aceptación
	Pan de Uva	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
00000558

FIRMA

Nombre: Jorge Mauricio Devia B.
Documento: 91473072 de Bucaramanga
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

559

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

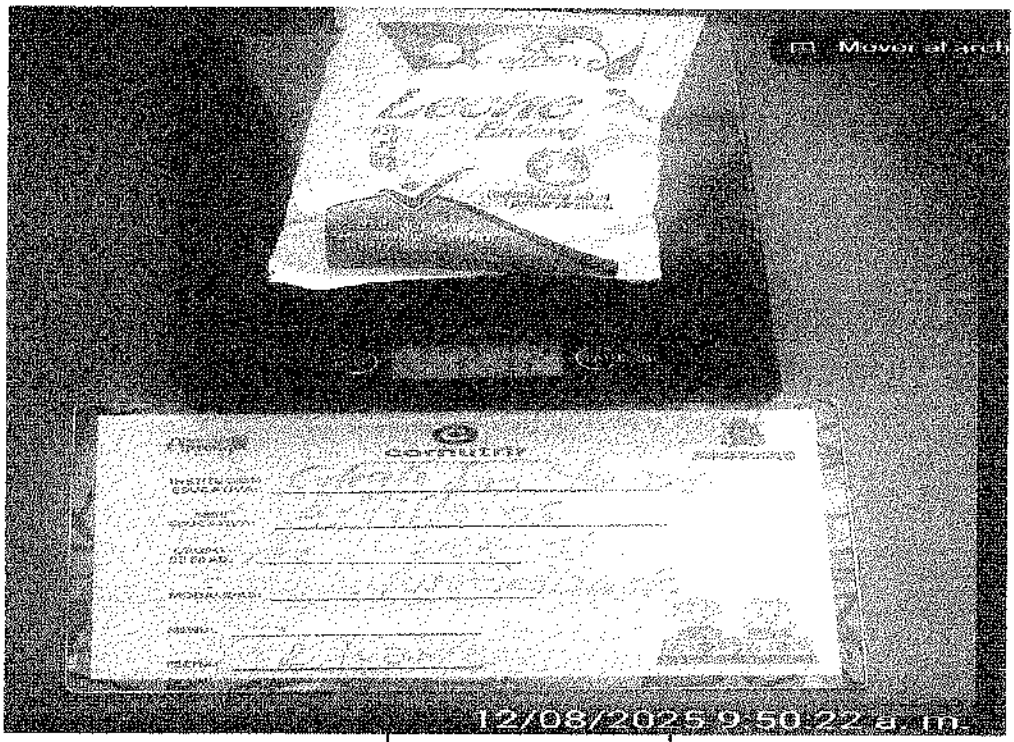
FECHA: 12 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SAN MARCOS ASTILLEROS
COMEDOR ESCOLAR: ASTILLEROS
MODALIDAD: RACION INDUSTRIALIZAQDA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA : 09:27 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:18 A,M

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

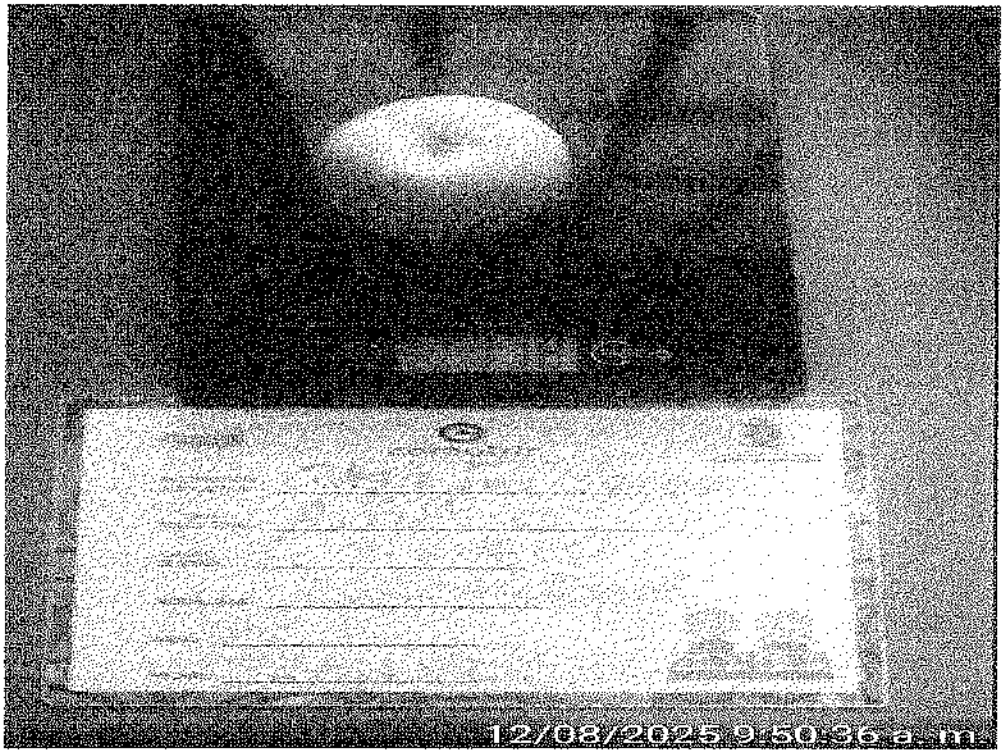
6550000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Prosperidad Social · Unidos Podemos Más · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO



Fechas.31/10/2025



0000560

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CONSECUTIVO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA)	PÁGINA

Institución Educativa	I.E. San Marcos.	Sede Educativa:	San Marcos Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Corregimiento el Llanito.	Fecha Visita:	12 Agosto.	Hora inicio:	11:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI: X / NO:	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	No se preparo Con Agua potable.		
No titulares de derecho atendidos		No de visita	Tipo de ración		Minuta: 5 / Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nancy Borja Mejia	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Jairo Mauricio Devera B.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	59	PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE %	77,96 %

CONCEPTO FINAL	Conforme Con Observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:
	CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	✓ OBSERVACIONES (Describir hallazgos encontrados y acciones de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Tienen una cerca en malas condiciones.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	No tienen Agua potable.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	Agua de Pozo, no hay Prueba de Potabilidad
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos Industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No tienen tongas adecuadas.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	Agua no potable
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000562

cornutrir
Corporación para el desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

565

CODIGO: FO-GA-1 | VERSION: 01 | FECHA DE EMISIÓN: 01/07/2015 | PAGINA 1 de 5

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68,75.
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estantarías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	No se evidencia	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia toma temperatura	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se lleven registros	0	No hay termometro adecuado	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	No hay Agua potable.	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para esta efecto.	1		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	no hay agua potable.	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	no estan diligenciados.	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	no estan diligenciados.	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33%.
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1		
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	0	Hay Cambio de fijo sin Soporte	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Manipuladora falda Capilla sin delantal de la parte superior, peinada.	

0000565

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

565

			CONCEPTO FINAL	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN:	PÁGINA 1 de 5

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Los Manipuladores Si Usan
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	No hay Agua Potable Se Solicita Analisis.
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	Agua no Potable.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No es potable
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	Agua no potable.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69,23%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO.	

0000563

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

			CONSECUTIVO:	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 2016/01 PÁGINA 1 de 4
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO		
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO		

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay.
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.	0.	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2		PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3		PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Se encuentra Manipuladora Evelida Carrillo Fabara sin uso de parte superior de la cofia.
- Botiquín Mal diligenciado.
- En mesa 5 no hay cuchara, solo se trae con fecha 5 Ago pero no en uso.
- Formato limpieza no diligenciada hasta el 5 Agosto
- No hay formato Kardex.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Nancy Borja Mejía	Cargo:	manipuladora.
N° de celular Manipuladora	3149181493.	Firma	Nancy Borja Mejía
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Mauricio Devera B	Cargo:	Inspector de Campo
Realizada por:		Cargo:	

5000567

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	San Moises Principal Honto					CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/05/2024					PAGINA 1 de 1				
Dirección:							Fecha Visita:	12 Abril				Hora inicio:	11:00.						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24			No Contrato Interventoria	4937-24				Hora de terminación:	1:00 P.						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC		Número de menú programado	5		Se presentaron intercambios			Si	No	N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración		—		Número de menú entregado	5		Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
	2	4	6 X	8	10			2	4	6 X	8	10							

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses						DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 Meses											
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo revuelto.	55	58	50	50gr	C	54	59	54	50	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco.	128	132	127	125gr	C	149	140	140	140	C.					
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa Frita.	74	79	81	70	C	89	80	91	80	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada de Verdura.	84	91	87	60	C	94	93	98	90	C					
Fruta	Jugo de Guayaba	210	220	216	200	C	216.	220	210	200	C.					
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						X					X					
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones	Jugo de Fruta Con leche y guayaba.
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000568

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 12 08 2025.	Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24	SEDE EDUCATIVA: San Mateo Principal.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche en Polvo.	500gr.	L150525A	V 15 May 2026.	RSA0002409-2023	C	C
2	Arepas.	500gr	L220225	V 22 Feb 26.	PSA0002974-2021	C	C
3	Aceite vegetal.	1000 ml	L080525.	V 080526.	PSA0002974-2021	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

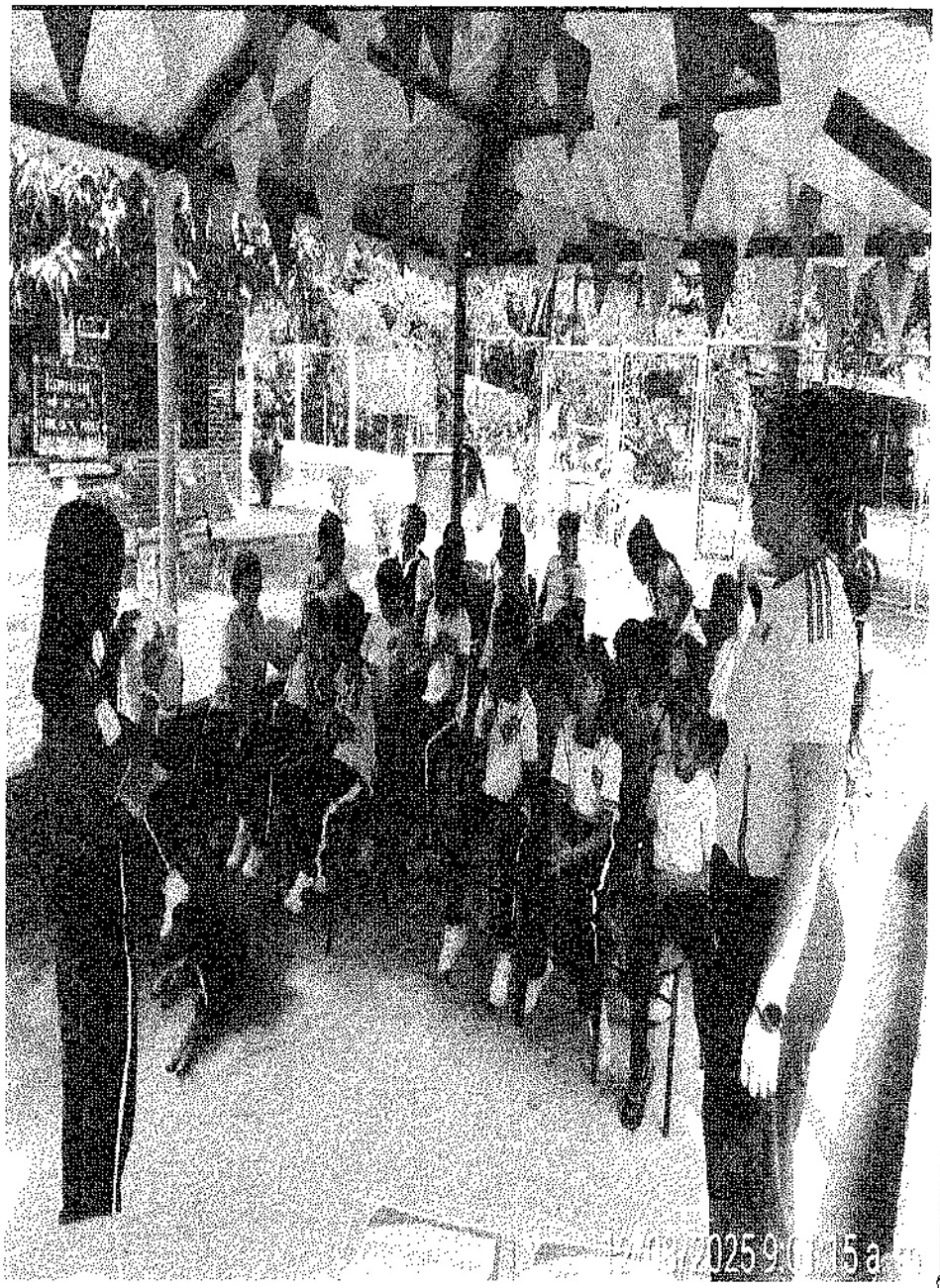
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
99000569					

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 12/08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E CAMPO GALAN MARCOS
COMEDOR ESCOLAR: CAMPO GALAN
MODALIDAD: RACION INDUSTRIALIZADA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 08:00 AM
HORA SALIDA VISITA: 09:01 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA
La manipuladora le pide a la profesora que la supla, a la aseadora, múltiples excusas, sirve cuando quiere acorde a los tiempos de ella , fuera de control



cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

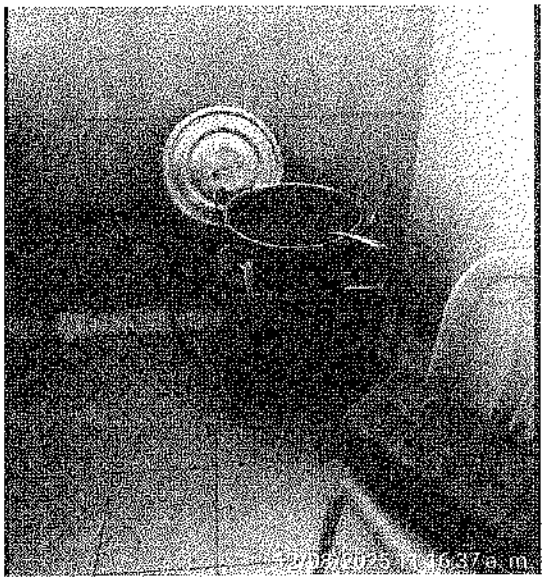
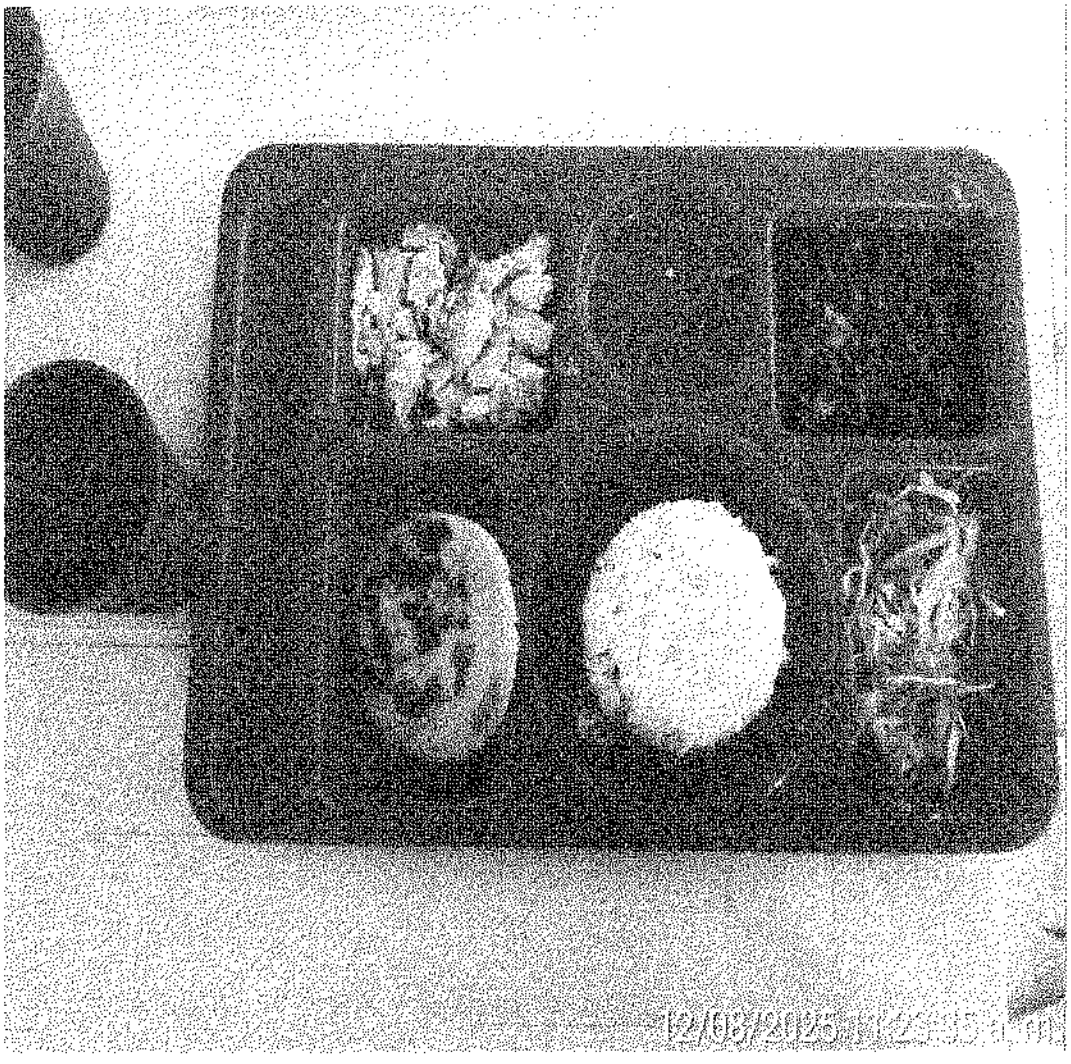
FECHA: 12 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SAN MARCOS
COMEDOR ESCOLAR: SAN MARCOS
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 11:10 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:32 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA NO HAY POTABILIDAD NI ESTUDIOS QUE PERMITAN MANEJAR LA BIOSEGURIDAD Y LAS RESPONSABILIDADES QUE SE DEBEN ASUMIR	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

0001578

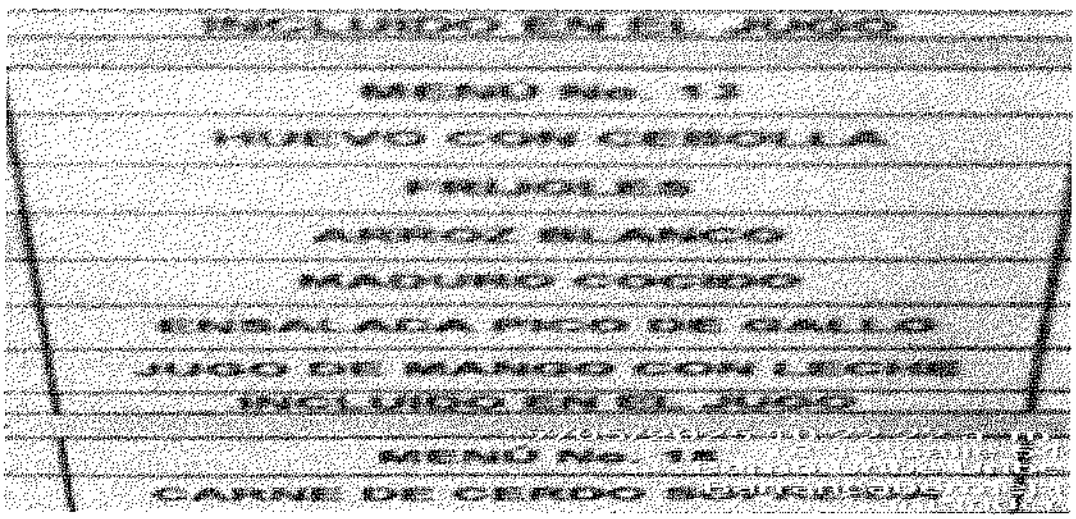
594

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	 
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

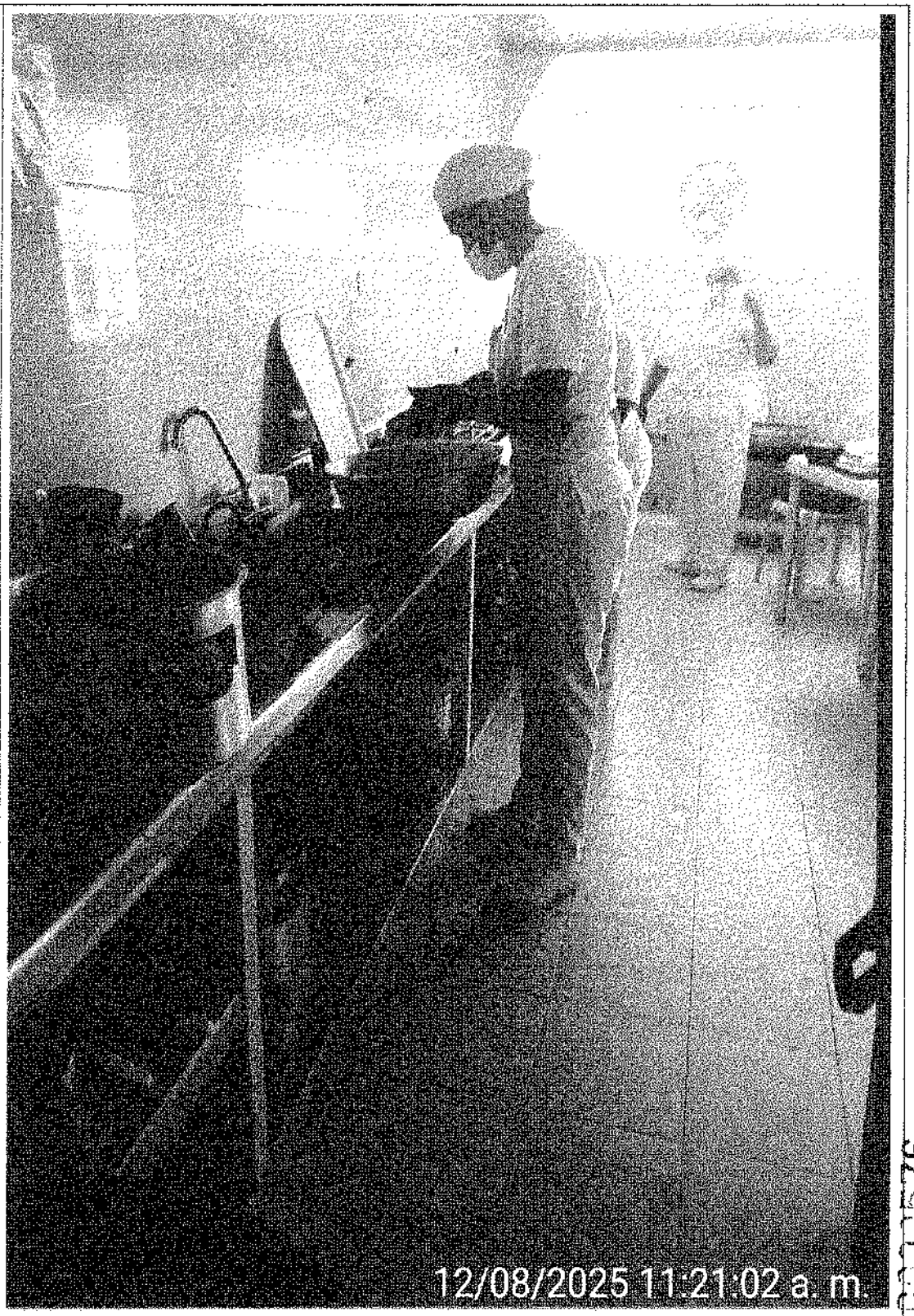
0000574

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS **Tanque rojo no mes el tanque adecuado, pero tiene tapa**	

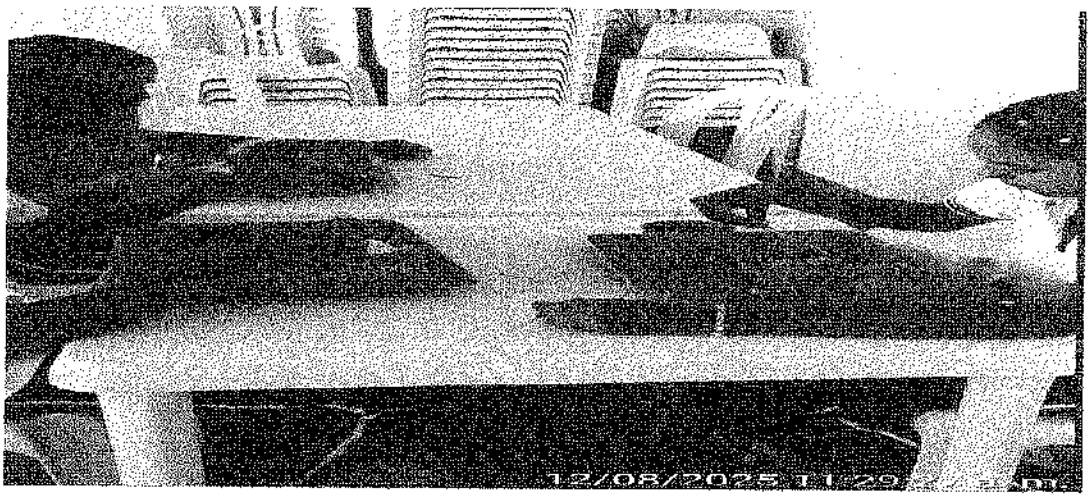
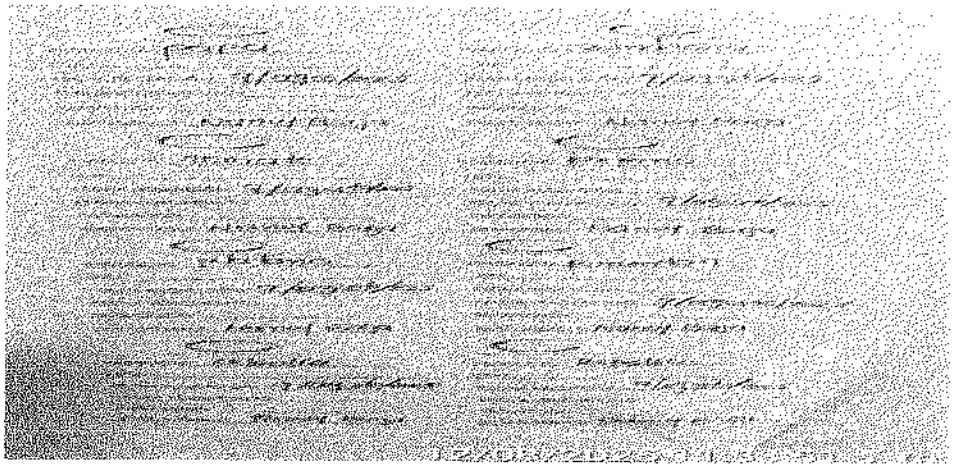
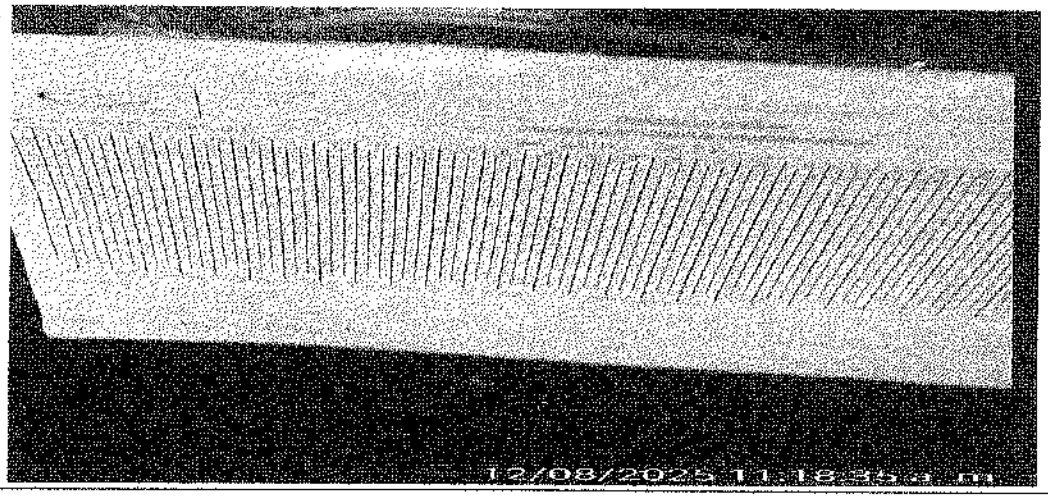
576

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

576

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: La rotulacion no esta desarrollada correctamente, manipuladoras manifiestan que no han sido capacitadas y supervisora manifiesta que si	
HALLAZGO: Tomas de temperatura no son reales	

0000577

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CÓDIGO: FR-PCAL	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 20/04/2021	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	I.E San Moras Llanito	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Corregimiento el Llanito	Fecha Visita:	5 Agosto.	Hora inicio:	10:20 am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	12:45 am.
Reporta casos de atención prioritaria	SI: X NO:	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Se estan preparando los alimentos con agua de pozo		
No titulares de derecho atendidos	128	No de visita	1	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nancy	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Mauricio Devera Bustillo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE %	63,33%
CONCEPTO FINAL					No Conforme (Prioritario)
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio RI: Ración industrializada ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Se encuentra sucio. Con telarañas, polvo
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No tiene agua potable
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	hay que realizar un Area general
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Le tiene que realizar limpieza General
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	El Area esta sucia
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Tongos sin Tapa y no son los adecuados
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	tienen angeo para evitar sucio
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

590

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	No se evidencia.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No hay termometro
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No hay termometro
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplan con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	Area Sucia y Agua sin registro Potable
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	Agua no potable
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Agua no potable.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No hay termometro
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No hay termometro

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Una Manipuladora sin pantalon Negro

La Líder

8000580

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

581

			CUMPLE (SI/NO)	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Una Manipuladora con Pantalon Negro
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	no se evidencia en A2
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia en A2.
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se lleven registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	El Agua no es potable
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Pero agua no es potable
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	Agua no Potable
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	Agua no Potable

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No tiene recipientes adecuados
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61,53

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (SI aplica)	NO	

1581

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción objetiva a ejecutar o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción objetiva a ejecutar o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción objetiva a ejecutar o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No llegan adecuadamente la H2 Kordex y cloro, en H2, no hay potabilidad en el agua.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Nanci Borja Mejia	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3194171493	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	J. Mauricio Rivera B.	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

582

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa	San Manuel Corregimiento el Llanito		CODIGO SC-FC-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2021	PAGINA 1 de 1
Dirección:			Fecha Visita:	5 Agosto	Hora Inicio:	10:20 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación:	12:45 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			NA	Número de menú programado		2		Se presentaron intercambios				Si		No		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			---	Número de menú entregado		2		Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9				
		2	4	6 X	8	10		2		4		6 X		8		10				

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11 -14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de res en cuadritos						78	81	79	70	C					
Cereal (arroz)	Arroz blanco						149	142	153	140	C					
Leguminosa	Frijol						125	128	127	120	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Patacon.						136	130	137	130	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada, lechuga, tomate						98	102	93	90	C					
Fruta	Naranjada						207	212	216	200	C					
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																

CUMPLE			6
NO CUMPLE			
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

1003583

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 5 Agosto de 2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: I.E San Marcos.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite La ideal	1000 ml	L100525	V 100526	RSA0003698-2022	C	C
2	Arroz 6@6 rm.	500 gr	L220525.	V 22 May 2026	NSPC010837-2021	C	C
3	Azucar Blanco Providencia	500 gr	L13032025	V 13 MAR/27.	NSA 004901-2018	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

00000584

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentación PAE — Todos por un Nuevo País — Alimentos que Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: San Marcel, Caminopat
FECHA: 5 Agosto de 2025.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Carne de res en Cocodor, guisada	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación.
	Frijoles	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz blanco.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Patacon	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada Lechuga-tomate zanahoria	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Naranjada	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Javier Mauricio Duarte Bayona
Documento: 91473072 de Bucaramanga
Cargo: Profesional de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

00000585

586

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 5 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SAN MARCOS EL LLANITO
COMEDOR ESCOLAR: SAN MARCOS
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 10:20 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:16 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	

0000586

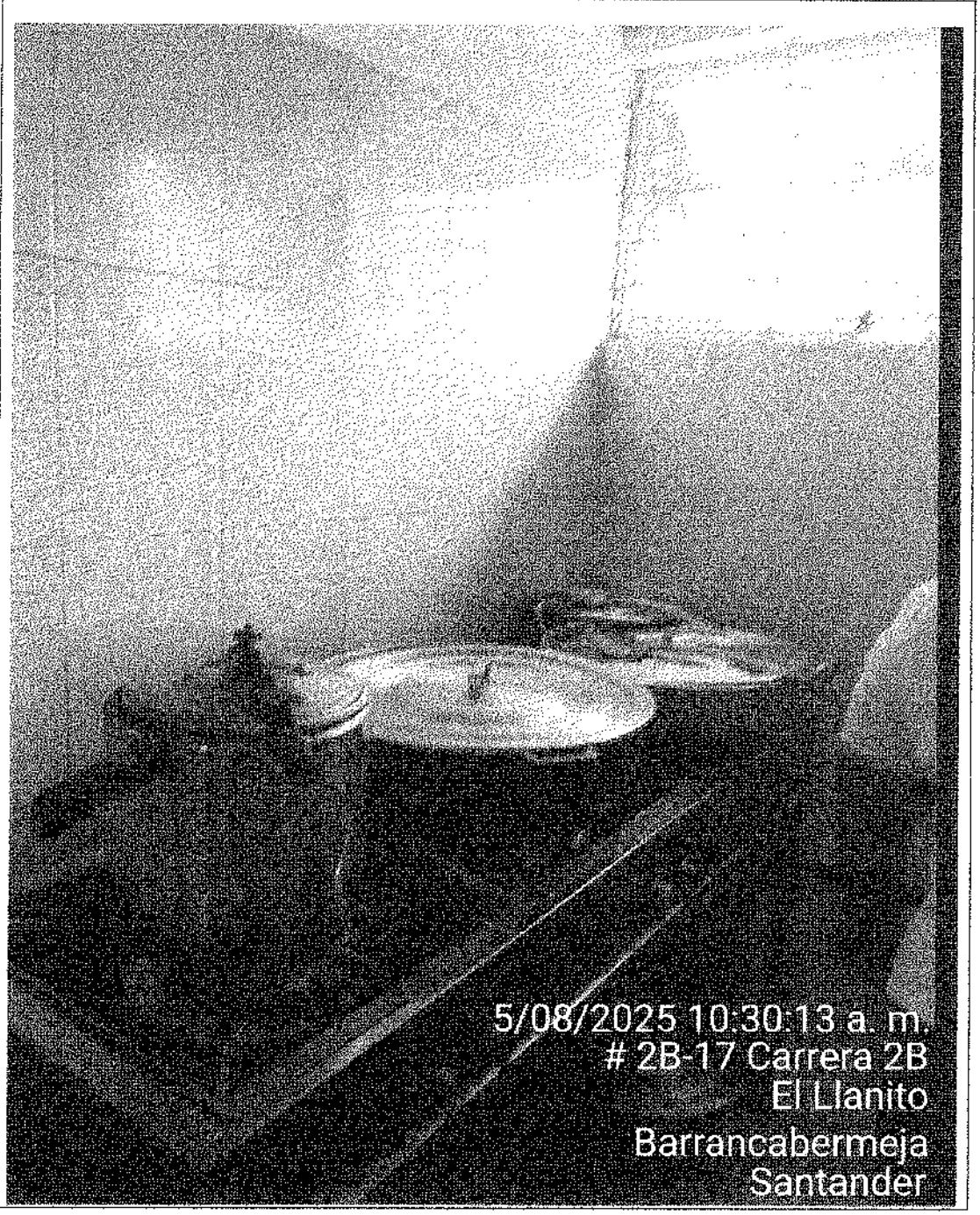
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR



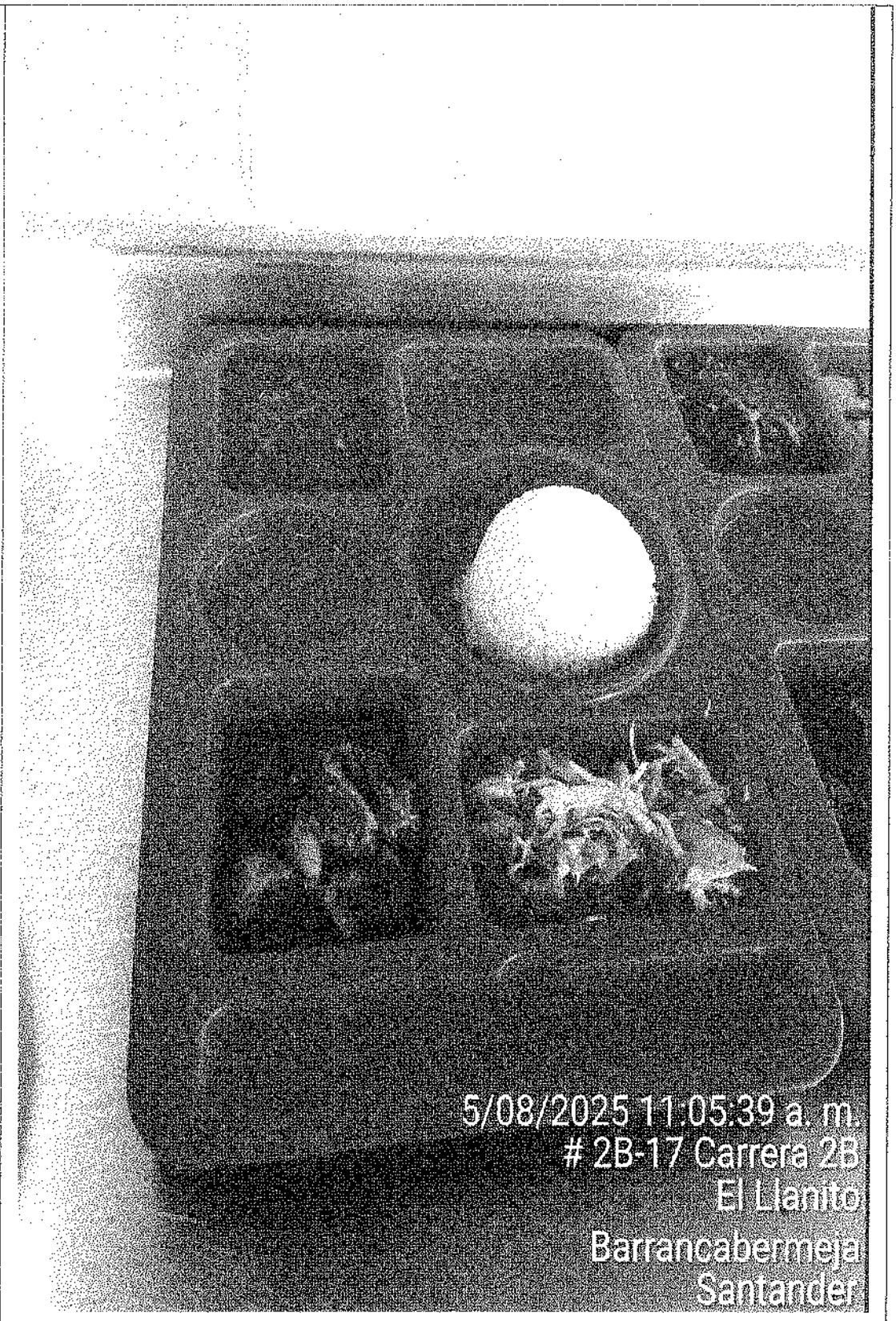
588

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

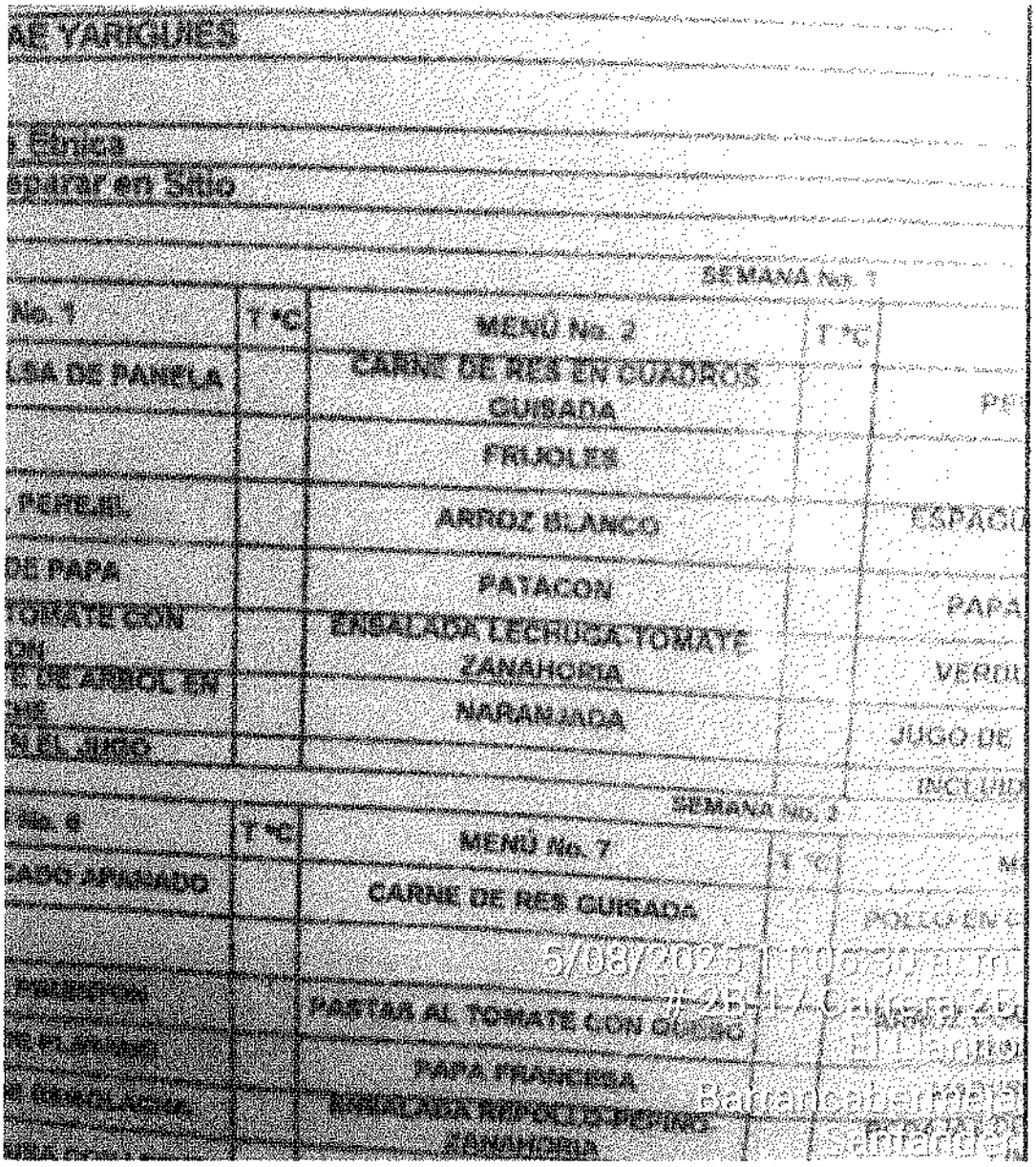
8800515

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

589

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

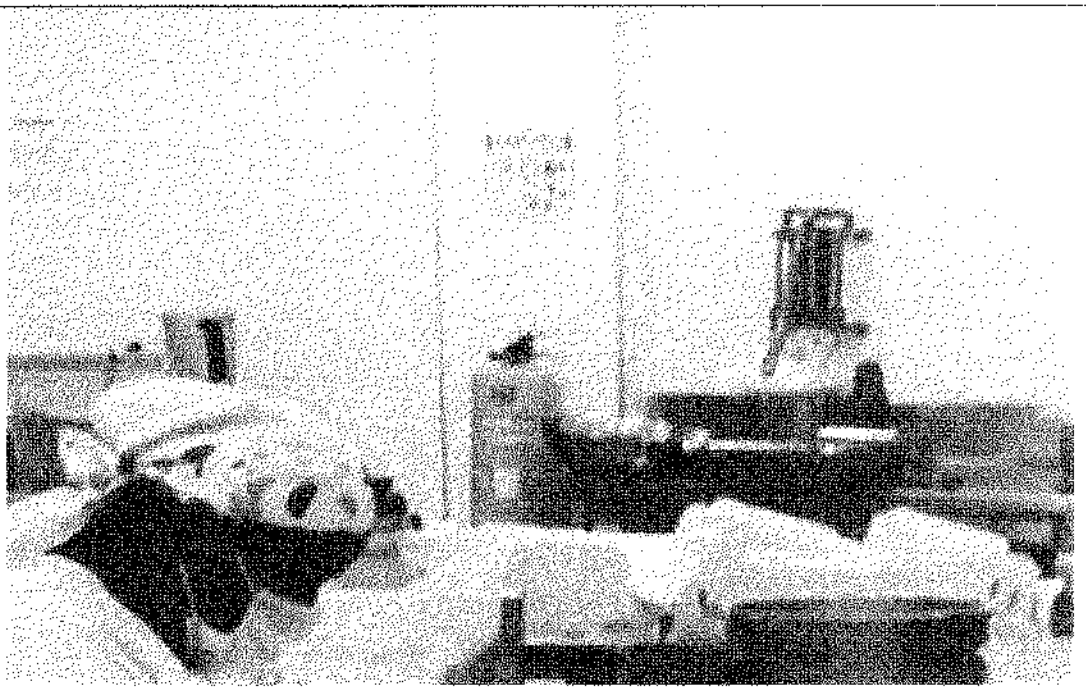
5/08/2025

0000590

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprendel — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

10.ÁREA DE SERVIDO	

0000593

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Pésima disposición de desechos	
HALLAZGO: Pisos sucios fuera de control	

0000594

595

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Gobernación Nuevo País Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:
Desorden tapas tiradas en el suelo



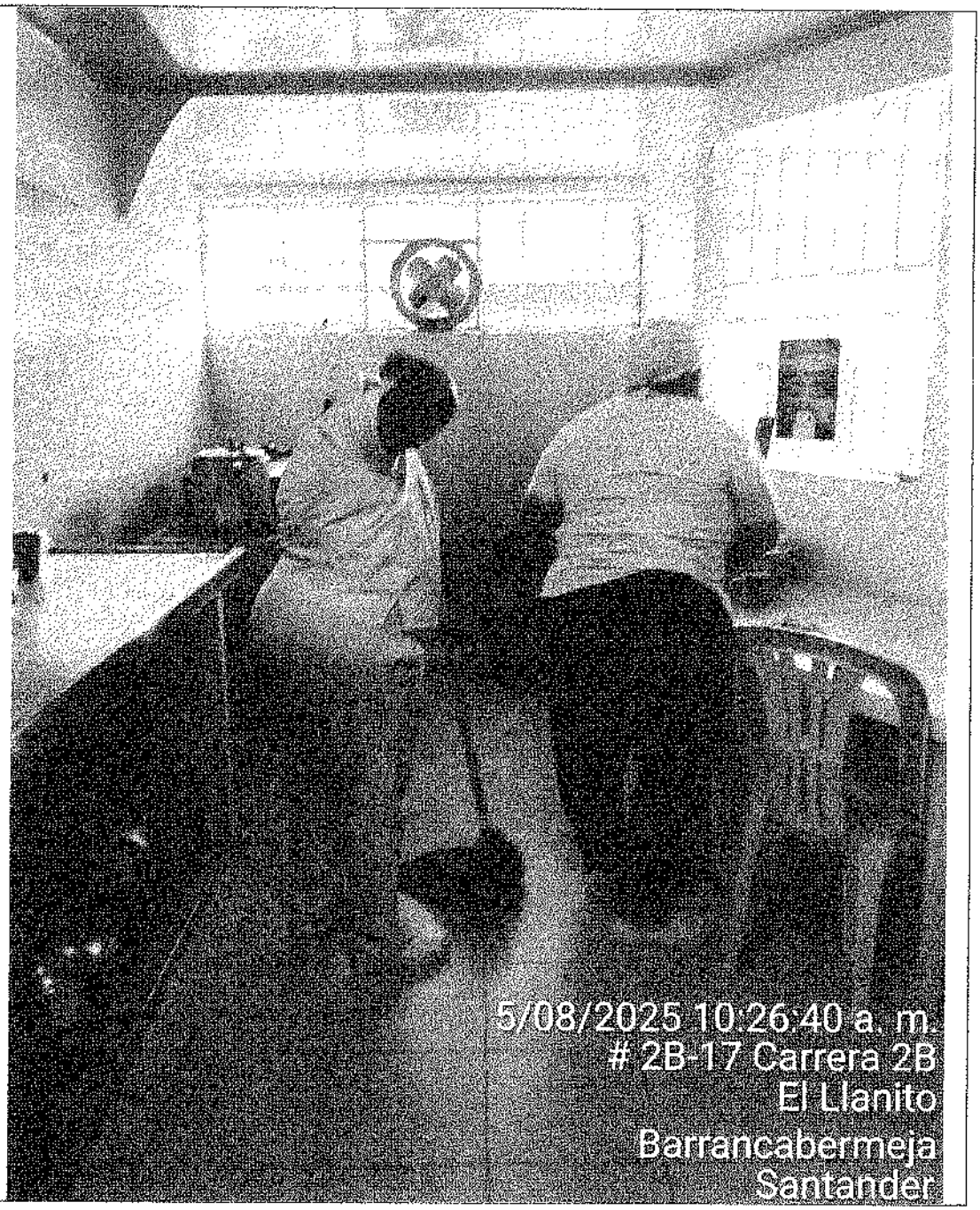
9600565

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: **Raciones sin justificar y elementos oxidados que no hacen parte del menaje**	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:
Manipuladora lider sin uso del pantalón del uniforme, aduce que tiene el periodo?



0000597

548

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:
Cielorraso sucio con telarañas, desaseo total, falta de limpieza, no conocen los protocolos ni la norma



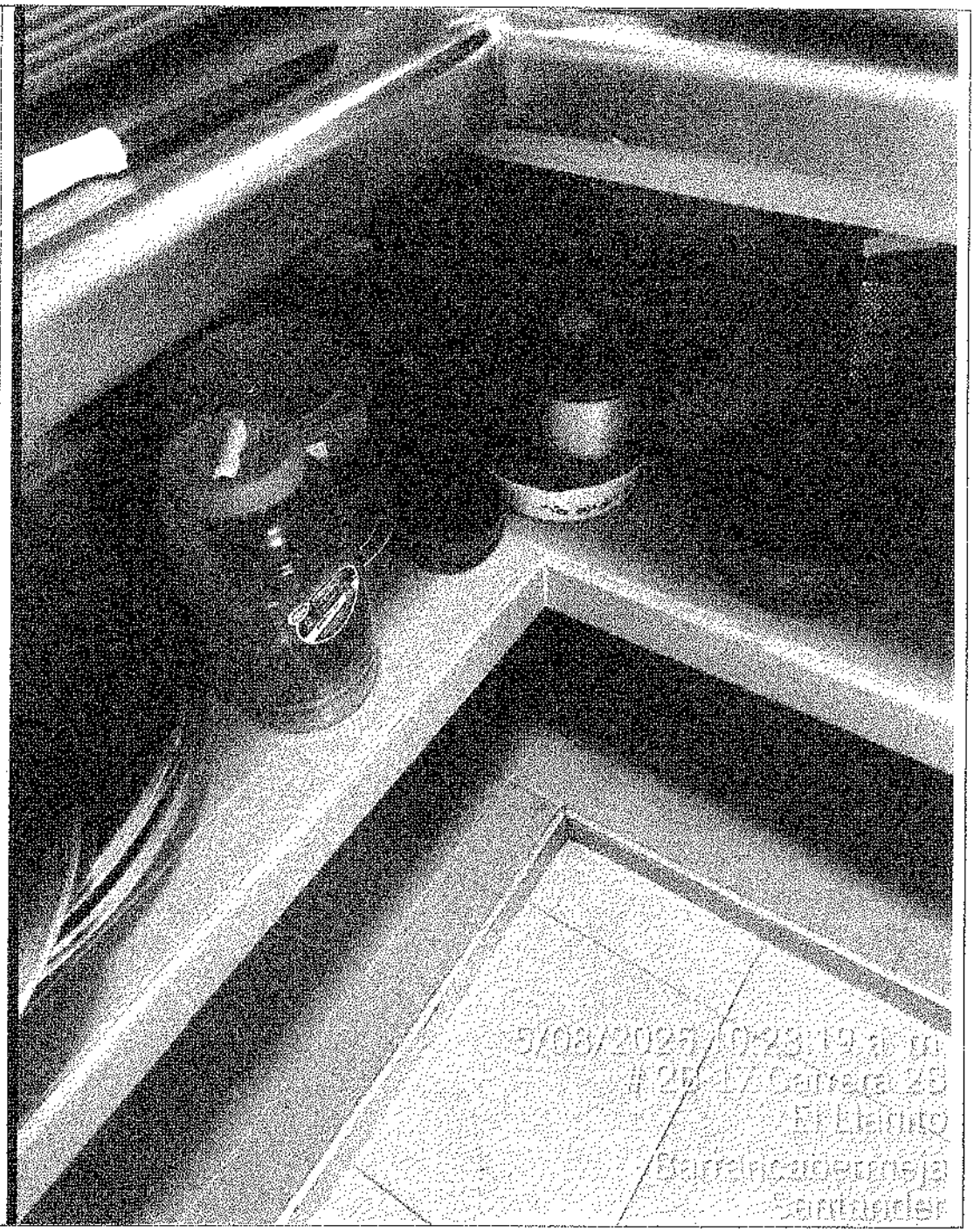
0000568

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Desaseo en menaje	

1090050599

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Desorden en el mantenimiento del sitio	

5108/2025 10:23:19 am
28-17 Carrera 28
Barrancabermeja
Santander

00000600

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

1445

Institución Educativa	Institución Educativa Diego Hernandez		Sede Educativa:	La Floresta.	ETC: Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	#31-21 calle 65		Fecha Visita:	12-02-25	Hora inicio:	6:47 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	8.06 am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	135		No de visita	1	Tipo de ración	RI - Am	Minuta: 7 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yarlis Tatiana Castaño / Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Erna Fabiola Cabillos Gomez. Inspector de Campo.			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	70,73 %
CONCEPTO FINAL				CONFORME CON OBSERVACIONES.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladores encobradas ración preparada en sitio	N° de manipuladores encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), D (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (cuando la casilla anterior sea D)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	No cuenta con instalaciones para facilitar la operación de limpieza.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No cuenta con techos diseñados para garantizar las condiciones higiénico sanitarias.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	El area de distribución no cumple con las condiciones higiénico sanitarias.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No se cuenta con un lugar adecuado para el almacenamiento del producto.
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No cuentan con rejilla
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No cuentan con el espacio requerido por lo cual, no tiene ventana. 1445
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No cuenta con el piso requerido para garantizar las condiciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

1046

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o de mejora)
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	30%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se llevan registros de Temperatura, no cuentan con termometro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

1046

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

1448

			CÓDIGO SOCIAL	OBSERVACIONES	PLAN DE MEJORAMIENTO	FOTO
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O			
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O			
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O			
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O			
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como satibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O			

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las razones que justifican el valor de la calificación)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuentan con registro de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las razones que justifican el valor de la calificación)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	N.A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las razones que justifican el valor de la calificación)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia en la A2 el respectivo CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yarlis tatiana Castaño Orozco	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3125604462	Firma	yarlis tatiana
Atendido por:	Diana Maria Cardenas Alvear	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3204077119	Firma	Diana M. cardenas
Realizada por:	Erna Pabola Caballos Gomez	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

0001348

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 12-08-25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: La Floresta

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera	200ml	21404	31-10-25	RSA-0003049-2019	C	C
2	Pan de coco	60g	21825P	26-08-25	NSA-00137 16-2023	C	C
3	Granola	20g	G 310325	MAR-26	RSAD 101 80514	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

00001449

1449

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SO-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ / LA FLORESTA		Fecha Visita:	12-08-25	Hora inicio: 8:47 am
Dirección:	#34-21 Calle 55		No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación: 8:05 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24			

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	HOME COLLECTION		Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	X	5		7		9			
		2	4		6	8	10			2	4		6		8		10			

COMPLEMENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Ládeo																
Ración Industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA											210	208g	122ml	200ml	C
Derivados del cereal	PAN DE COCO.											65g	63 g	54 g	60g	C
Frutas												21g	22g	22g	15g	C
Azúcares y dulces	GRANOLA															
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												C	C	C		
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

4503150

1450