FORMATO ACTA DE RECIBO DE SATISFACCION DE SERVICIOS

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO , en calidad de supervisora del contrato No. CO1.PCCNTR.7728207 DE 2025, del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, hace constar por medio de este documento que recibiò a satisfacción el servicio de ALIMENTACIÒN para los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila, por el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre de 2025, el cual tiene las siguientes características:

Contratista:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Contrato No.	No. CO1.PCCNTR.7728207 DE 2025
Fecha de Suscripción:	1 DE ABRIL DE 2025
Fecha de Inicio :	7 DE ABRIL DE 2025
Objeto:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila.
Valor de Contrato	$ 965.363.282,00
Valor a cancelar :	$ 115.919.850

Descripción del Servicio recibido:

* Factura GC 199 2025 por $ 115,919,850
Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911610, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02, ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 1,262,250 Distribucion Presupuestal: Con cargo al compromiso presupuestal dependencia No. 911642, con rubro presupuestal No. C-3603-1300-14-0-3603025-02, ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES $ 114,657,600

El supervisor hace constar que verificó el cumplimiento de las obligaciones contractuales entre las cuales se encuentra el pago oportuno de aportes parafiscales y de seguridad social de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007

Para constancia se firma en Campoalegre, a los 16 dias del mes de octubre de 2025, por:

ESPERANZA PASCUAS PERDOMO
Supervisor Asignado

Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7728207 DE 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE FORMACIÒN AGROINDUSTRIAL "LA Angostura" REGIONAL HUILA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7728207 DE 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	1 DE ABRIL DE 2025
OBJETO	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila
CONTRATISTA	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CC o NIT	36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN	Campoalegre Huila
FECHA DE INICIO	07-04-2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	268 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$965.363.282
PRÓRROGA NRO.	N.A.
FECHA DE TERMINACIÓN	31-12-2025
ADICIÓN NRO	N.A.
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$965.363.282
FORMA DE PAGO	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: EL SENA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pagos mensuales, de acuerdo con el avance en la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la materia Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: a) Factura electrónica; b) Certificación suscrita por el Supervisor del contrato en la que consta que se ha recibido a satisfacción el objeto, obligaciones especificaciones técnicas y demás del contrato; c) Certificación del Pago de Aportes Parafiscales, Seguridad Social y certificación de contratación de

	aprendices, esto en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria que tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor del servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°013-2020-000054 y N°0132020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera: 1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF 3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PD NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3- 2012-000055 del 07 de abril y No. 3-2021-000182 del 28 de septiembre 2021
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	07
PERIODO DEL INFORME	1-10-2025/31-10-2025

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	61-44-101058605		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	02-04-2025		
FECHA APROBACIÓN	07-04-2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	01-04-2005	01-05-2026	193.072.656.40

Salarios y prestaciones sociales	01-04-2025	31-12-2028	48.268.164.10
Calidad del servicio	01-04-2025	01-07-2026	193.072.656.40

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	61-40-10102131		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	02-04-2025		
FECHA APROBACIÓN	07-04-2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Predios labores y operaciones	**01-04-2025**	**31-12-2025**	284.700.000

En atención a lo señalado en el modificatorio nro.N.A., se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

2.EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES GENERALES:

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación	Conforme lo contratado	Anexos adjuntos por la Supervisión
2. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Conforme lo contratado	Adjuntas
3. Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.	Garantías aprobadas por la administración	Adjuntas
4. Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta	Conforme	

5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	Conforme	
6. Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Conforme	Se aprueba la factura electrónica en la plataforma de SIIF Nación
7. Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados	NA	
8. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.	Presentan las planillas de conformidad	Adjuntas
9. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución de este.	Conforme	
10. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se	Conforme	

encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.		
11. Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato	NA	
12. Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones	NA	
13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	SIN	
14. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan	NA	

suministrado		
15. Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	N.A	

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas del objeto, descritas en el presente estudio previo	Se presta el servicio conforme al objeto contractual.	Registro fotográfico de la prestación del servicio
2. El contratista deberá entregar una relación con el personal que pondrá a disposición para el cumplimiento del objeto contractual, la cual deberá acompañar con la hoja de vida con sus debidos soportes de experiencia y formación profesional o técnica (Administrador del Restaurante, Nutricionista y Coordinador de Gestión) debidamente aprobada y verificadas por la supervisión y apoyos de supervisión cada uno dentro de su competencia	El contratista a la firma del acta de inicio presentó el personal especializado requerido para la ejecución del contrato	Se adjuntan hojas de vida personal especializado.
3. El contratista deberá mantener por su cuenta y riesgo, al frente del restaurante un representante cuando no lo haga personalmente, con plena autoridad y responsabilidad para la adecuada administración de este, función que puede ser desarrollado por el Profesional o Tecnólogo del área de alimentos o cocina, con experiencia en el manejo de los servicios de alimentación.	El contratista dispone del profesional requerido	Se adjunta hoja de vida del señor Jhon Leonardo Bedoya
4. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros	El contratista suministra materias primas y bienes de primera calidad	Se adjunta registro fotográfico

exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato		
Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.	Los alimentos son servidos en los materiales requeridos	Se adjunta registro fotográfico
6. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Todo el personal se encuentra afiliado al sistema de seguridad social	Se adjunta reporte de aportes
7. Garantizar que durante toda la vigencia del contrato el personal a cargo del contratista cuente con el carné de manipulación y preparación de alimentos.	El personal cuenta con el certificado de manipulación de alimentos	Se adjuntan certificados de manipulación de alimentos
8. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran	Se cuenta con los equipos de refrigeración requeridos	Se adjunta registro fotográfico y formatos registro temperaturas
9. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados	Conforme	Evidencia adjunta
10. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos,	Conforme	Evidencia adjunta

así como garantizar la inocuidad alimentaria		
11. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas *. Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte *. Estos programas deben contener los procedimientos POES, cronogramas, registros, listas de chequeo, verificación y acciones correctivas, responsables. Estos DEBEN ser elaborados, revisados y aprobados por un profesional tecnólogo o Ingeniero de alimentos con título registrado y sin antecedentes disciplinarios que inhabiliten el ejercicio de la profesión; quien será el encargado de la implementación y continuo acompañamiento del plan de saneamiento, con acciones preventivas y correctivas	Conforme	Evidencia adjunta

*. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Resolución 2674 del 22 de julio de 2013). *. El contratista se obliga a presentar en la cuenta correspondiente al pago por los servicios prestados, el comprobante de pago del canon de arrendamiento del lugar donde prestara los servicios para el restaurante.		
12. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Conforme	Evidencia adjunta
13. Presentar registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano	Conforme	Evidencia adjunta
14. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Conforme	Evidencia adjunta

15. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Conforme	Evidencia adjunta
16. El contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el documento gor-pg-008 programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías SENA, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos o Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que	Conforme	Evidencia adjunta

cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos		
17. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Conforme	Evidencia adjunta
18. El contratista deberá mantener todo el personal necesario, cumplir con el documento gor-pg-008 programa de inocuidad alimentaria con lineamientos para restaurantes y cafeterías SENA, con el fin de asegurar y garantizar la óptima prestación del servicio, incluyendo personal de aseo, este personal debe ser idóneo para el desempeño de su cargo, el SENA se reserva el derecho de verificar la idoneidad del personal contratado. para la contratación de personal el contratista deberá tener presente los siguientes aspectos: i. Debe contar con el número de empleados suficientes para la atención del servicio y evacuar el suministro dentro del tiempo previsto por los horarios de atención. ii. Debe contar con el personal suficiente que permita facilitar	Conforme	Evidencia adjunta

la rotación del personal en su día de descanso y demás casos requeridos. iii. Los empleados deben contar con un certificado de aptitud médica, certificado de capacitación y formato de revisión diaria del operario donde se evidencia que cumple con lo establecido en la guía técnica y el certificado expedido por la autoridad competente para que puedan realizar la manipulación de alimentos		
19. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA.	Conforme	Evidencia adjunta
20. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	Conforme	Evidencia adjunta
21. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades,	Conforme	Evidencia adjunta

preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.		
22. En el evento en que en el Centro no se cuente con el suministro de agua potable el contratista deberá suplir a su costa esta necesidad para realizar las labores y cumplir con el objeto contractual	Conforme	Evidencia adjunta
23. Cuando los aprendices salgan a actividades programadas por bienestar, según el Plan de Bienestar 2025, el contratista deberá suministrar la alimentación de acuerdo con las necesidades manifestadas por parte del supervisor del contrato.	Conforme	Evidencia adjunta
24. El contratista para la ejecución del contrato deberá presentar al SENA, el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Agricultura y Minería del departamento del Huila, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.	Conforme	Evidencia adjunta
25. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones	Conforme	Evidencia adjunta

higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.		
26. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio del restaurante y dar oportuno y cabal cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato	Conforme	Evidencia adjunta
27. Regresar en perfecto estado (con los desgastes naturales por el uso) todos y cada uno de los elementos que le sean facilitados por el SENA para ser utilizados en el servicio.	Conforme	Evidencia adjunta
28. Presentar al supervisor del contrato dentro de la cuenta de cobro, recibo de pago del arrendamiento.	Conforme	Evidencia adjunta
29. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente y balanceada	Conforme	Evidencia adjunta
30. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	Conforme	Evidencia adjunta
31. Proporcionar como mínimo los siguientes aditamentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer imp	Conforme	Evidencia adjunta
32. Prohibiciones del Contratista: a. Ingreso y almacenamiento en las instalaciones de sustancias y/o bienes explosivos o elementos perjudiciales para la conservación, seguridad e higiene de las personas o de los bienes de la entidad.		

b. Ingreso y venta de bebidas embriagantes, cigarrillos o cualquier tipo de sustancias alucinógenas **c.** Ceder el contrato o subarrendar las instalaciones, salvo expresa autorización del subdirector del centro.		

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

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo		
1. El contratista debe presentar ante el SENA al iniciar el contrato y semestralmente los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: • Coprocultivo para salmonella y shigella. • KOH para uñas. • Secreciones nasofaríngeas • Seriado de baciloscopia • Certificado médico	Conforme	Se adjuntan evidencias
2.La supervisión podrá pedir al contratista el reemplazo de uno o varios operarios que padezcan alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otros que resulten necesarias	N.A.	
3. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	Conforme	Evidencia Adjunta

4.Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. NOTA: Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el contratista tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Conforme	Se adjunta copia solicitud visita Alcaldía de Campoalegre
5.Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar documento que lo certifique como capacitador en educación sanitaria	Conforme	Evidencia Adjunta

6.Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con Resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad y acta/formato de entrega de elementos de protección personal	Conforme	Evidencia Adjunta
7.Realizar por su cuenta y riesgo los mantenimientos necesarios a las estufas, cuartos fríos y demás equipos. Evitar la acumulación de grasas sobre las superficies.	Conforme	Evidencia Adjunta
8. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma compromiso (SENA).	Conforme	Evidencia Adjunta
9. Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista - Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST/Ambiental que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: A la inducción participará el personal que hará parte del desarrollo del objeto contractual	Pendiente	

10. El contratista deberá garantizar que, el personal que ingresa a las instalaciones se encuentra con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS,AFP y ARL. NOTA: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato. (requisito indispensable para el inicio de actividades).	Conforme	Evidencia Adjunta
11. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser: Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro. • Un (1) tapabocas, en color claro. • Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco • Guantes plásticos si se requieren	Conforme	Evidencia Adjunta
12.Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato deberán estar debidamente carnetizados con información permanentemente actualizada durante la ejecución del contrato	Conforme	Evidencia Adjunta

13.De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Conforme	Evidencia Adjunta
14.El Transporte de los alimentos, debe adelantarse según lo indicado en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías descrita en el estudio previo.	Conforme	Evidencia Adjunta
15.Contar con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.	Conforme	Evidencia Adjunta
16.El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el informe de gestión contractual deberá adjuntar el reporte FURAT	Conforme	Evidencia Adjunta

17.El contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no solo sus empleados, trabajadores y subcontratistas, sino también el personal o bienes, el supervisor o terceras personas, resultantes de negligencia o descuido del contratista, sus empleados, trabajadores o subcontratistas para tomar las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes. Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes correrán por cuenta del contratista	Sin Accidentes	
18.En relación con el uso de químicos para el desarrollo del objeto, el contratista se compromete a mantener en el lugar de trabajo las hojas de seguridad de los productos usados y éstos últimos tienen que permanecer rotulados y almacenados acorde con la normatividad vigente. Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química”. El Contratista deberá entregar a la Entidad las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar. Nota: Las hojas de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fecha no superior a 5 años).	Conforme	Evidencia Adjunta

19.El contratista deberá acogerse al plan integral de atención de emergencias establecido por el Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación	Conforme	Evidencia Adjunta
20.El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de bioseguridad necesarios para garantizar la integridad de los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar. Por otra parte, deberá disponer en el sitio de un stock mininos de EPP para su reposición.	Conforme	Evidencia Adjunta
21. Criterios para la compra de alimentos. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 2015.	Conforme	Evidencia Adjunta

22. El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima. a. Carne y productos cárnicos: • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos	Conforme	Evidencia Adjunta
23.Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	En proceso	
24. Criterios para transporte de alimentos		
25. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos.		
26. Autorización sanitaria y registro para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. - señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.		

27. Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.		
28. Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal		
Obligaciones ambientales del contratista		

1. Adoptar los lineamientos ambientales establecidos por la Entidad y la normatividad legal vigente que reglamentan las actividades derivadas de la presentación del servicio, así como lo son los temas de reciclaje, separación en la fuente, manejo de los residuos sólidos y líquidos y el uso eficiente de los recursos hídrico y energético. Conforme lo establecido en los formatos actualizados según vigencia: • GOR-F-008- Formato plantilla formular el plan de gestión integral de residuos • GOR-F-019- Formato cuantificación de residuos peligrosos • GOR-F-014- Formato cuantificación de residuos no peligrosos • GOR-F-019- Formato identificación de residuos peligroso	Conforme	Evidencia Adjunta
2.Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente	Conforme	Evidencia Adjunta
3. Garantizar que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos	Conforme	Evidencia Adjunta

4. Contar con el número de canecas necesarias para la adecuada clasificación de los residuos acorde a lo establecido en la resolución 2184 de 2019.	Conforme	Evidencia Adjunta
5. Realizar y entregar mensualmente un reporte en el cual se logre verificar los volúmenes de los residuos generados y su disposición final o aprovechable	Conforme	Evidencia Adjunta
6. Realizar el uso eficiente de los recursos naturales como lo son energético e hídrico	Conforme	Evidencia Adjunta
7. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Conforme	Evidencia Adjunta
8. Implementar un adecuado programa de control de plagas	Conforme	Evidencia Adjunta
9. Garantizar para la preparación de los menús, productos de marcas debidamente reconocidas, con información nutricional completa, rotulados en forma adecuada con fecha de vencimiento y registros INVIMA	Conforme	Evidencia Adjunta
10. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Conforme	Evidencia Adjunta

11. Velar por el correcto mantenimiento del Restaurante y por el adecuado uso y conservación de las instalaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: •Almacenamiento de Productos Químicos • Implementos para la higienización • Componente de Seguridad y Salud En El Trabajo • Componente Sanitario (Plan de saneamiento) •Componente Ambiental (Manejo integral de residuos) •Implementar un adecuado programa de control de plagas.	Conforme	Evidencia Adjunta
12. Cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Conforme	Evidencia Adjunta
13. Asignar los elementos, áreas recursos y procedimientos que garanticen eficientemente la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de residuos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, así como también del deterioro del medio ambiente, teniendo en cuenta las normas de higiene vigente	Conforme	Evidencia Adjunta
14. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.	Conforme	Evidencia Adjunta

29. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
8/05/2025	GC-187	$ 71.023.500	71.023.500	894.339.782	7,36%
16/06/2025	GC-188	$ 120.615.750	262.662.750	773.724.032	19,85%
10/07/2025	GC-189	$ 113.173.750	304.813.000	660.550.282	31,57%
20/08/2025	GC-191	82.799.675	387.612.675	$ 577.750.607	40,15%
5/09/2025	GC-192	$ 121.612.250	$ 509.224.925	$ 456.138.357	52,75%
14/10/2025	GC-195	$ 122.736.375	$ 631.950.300	$ 333.412.982	65,46%
10/11/2025	GC-199	$ 115.919.850	$747.870.150	$ 217.493.132	77.47%

30. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado : 2025- 04	Planilla nro. 9486012645 del 05-05-2025
SALUD, PENSIÒN Y ARL	Periodo reportado: 2025-05	Planilla nro. 9487168009 del 04-06-2025
SALUD, PENSIÒN Y ARL	Periodo reportado: 2025-06	Planilla nro. 9487168009 del 04-06-2025
SALUD, PENSIÒN Y ARL	Periodo reportado: 2025-06	Planilla nro. 9488298909 del 03-07-2025
SALUD, PENSIÒN Y ARL	Periodo reportado: 2025-07	Planilla nro. 9490010520 del 04-08-2025
SALUD, PENSIÒN Y ARL	Periodo reportado:2025-08	Planilla No. 9491598135 del 2-09-2025
SALUD, PENSIÒN Y ARL	Periodo reportado: 2025-09	Planilla No. 9492471074 del 2-10-2025
SALUD, PENSIÒN Y ARL	Periodo reportado: 2025-10	Planilla No. 9494355986 del 5-11-2025

31. MULTAS Y SANCIONES

N.A.

32. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

N.A.

33. CERTIFICACIÓN

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

34. OBSERVACIONES

De conformidad con los lineamientos GUIA DE APOYOS SOCIOECONOMICOS GFPI-G-007 V15 del 15 de junio 2025.

Que en el numeral **12. Apoyos de Alimentación, establece: 12.1. Generalidades para la asignación presupuestal**
Este apoyo se brinda teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal que tienen los centros de formación como techo asignado en la apertura presupuestal de la vigencia fiscal por concepto interno gastos bienestar y de acuerdo con la priorización de actividades que realicen según la guía GFPI- G-026 del procedimiento de bienestar al aprendiz.

Tipos de apoyo de alimentación: Se brinda a los aprendices de todas las modalidades de los niveles de formación laboral y tecnológica**8** que se encuentren en el centro de formación, ambientes de aprendizaje o escenarios formativos donde desarrolle ejecución de la formación, previo cumplimiento de requisitos.

12.4. Apoyo de alimentación de centros de convivencia

- Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica, que son beneficiarios de los centros de convivencia. Los aprendices de internados - centros de convivencia no participan en convocatoria de apoyos de alimentación temporal por que el servicio de internado incluye alimentación

12.5. Apoyo de alimentación en situaciones especiales

Es aquel que se otorga a los aprendices que presentan una situación de estado de excepción, fuerza mayor, relacionadas con hechos de calamidad o desastre, y las demás situaciones o circunstancias identificadas por la Dirección de Formación Profesional que demanden actuaciones inmediatas.
La adopción de entrega de este apoyo será definida por la dirección general teniendo en cuenta situaciones especiales.

12.6. Apoyo de alimentación temporal

Es aquel que se otorga a los aprendices de formación laboral y formación tecnológica de todas las modalidades y jornadas, que cumplen requisitos y cuyo propósito es apoyar la permanencia del aprendiz en su proceso formativo. Este tipo de apoyo se puede brindar mediante las siguientes modalidades:

- Apoyo de alimentación temporal- trimestral
- Apoyo de alimentación temporal – Ración alim

12.6.2. Modalidad de entrega de apoyo de alimentación temporal – Ración alimentaria

Se refiere a la ración alimentaria servida en caliente, no empacada que puede ser desayuno, almuerzo, cena o refrigerio. En ningún caso será canjeable por alimentos crudos, mercado o dinero. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga por un máximo de nueve (9) meses de Alimentación Temporal, por tanto, se deben realizar convocatorias para la asignación de este apoyo según disponibilidad presupuestal.

Valor y tiempo de los apoyos de alimentación temporal – Ración alimentaria. El apoyo de alimentación temporal – ración alimentaria se otorga al aprendiz por un máximo de nueve (9) meses durante la vigencia anual. El centro de formación define la modalidad de adquisición de este apoyo para entrega a los aprendices de acuerdo con la normatividad vigente de contratación pública, así como las características de la ración alimentaria, priorizando la asignación de los apoyos de alimentación a través de SENA proveedor SENA.

14.1. Servicios que presta el internado[13]

Cuando un aprendiz es adjudicado con un cupo en el Internado – Centro de Convivencia puede ser beneficiario de uno o varios de los servicios relacionados, sin perjuicios de exclusión y por los cuales no se debe cobrar valor alguno. Los servicios del Plan Nacional Integral de bienestar al aprendiz, asociados al internado - Centro de Convivencia son:

- **Alimentación**. Raciones diarias de desayuno, almuerzo, cena durante su estancia en el internado.

GRUPOS BENEFICIARIOS:

IDENTIFICADOR_FICHA	NIVEL_FORMACION	FECHA_INICIO_FICHA	FECHA_TERMINACION_FICHA	NOMBRE_PROGRAMA_FORMACION	TOTAL_APRENDICES
2898536	TECNÓLOGO	04/12/2023	03/12/2025	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	19
2898564	TECNÓLOGO	04/12/2023	03/03/2026	GESTION AGROEMPRESARIAL	23
2898697	TECNÓLOGO	04/12/2023	03/03/2026	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	28
2898694	TECNÓLOGO	04/12/2023	03/03/2026	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	24
3145614	TECNÓLOGO	16/12/2024	15/12/2026	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	22
2898533	TECNÓLOGO	04/12/2023	03/12/2025	PRODUCCIÓN GANADERA	21
3145723	TECNÓLOGO	16/12/2024	15/03/2027	GESTION AGROEMPRESARIAL	33

2942045	TÉCNICO	08/03/2024	16/12/2025	PROGRAMACION DE SOFTWARE .	31
3168271	TÉCNICO	03/03/2025	02/12/2026	PRODUCCION AGROPECUARIA	24
3288036	TECNÓLOGO	25/07/2025	24/10/2027	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	28
3145455	TECNÓLOGO	16/12/2024	15/12/2026	PRODUCCIÓN GANADERA	31
2826433	TECNÓLOGO	02/10/2023	01/10/2025	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD	15
2995556	TECNÓLOGO	08/07/2024	07/07/2026	PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA	17
3186404	TÉCNICO	15/03/2025	02/12/2026	PROGRAMACION DE SOFTWARE .	21
2826423	TECNÓLOGO	02/10/2023	01/10/2025	GESTIÓN INTEGRADA	13
2875557	TECNÓLOGO	22/01/2024	21/01/2026	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	15
3063376	TÉCNICO	15/10/2024	23/01/2026	SERVICIOS DE BARISMO	22
2995512	TECNÓLOGO	08/07/2024	07/07/2026	PRODUCCIÓN GANADERA	26
3230119	TECNÓLOGO	25/07/2025	24/07/2027	PRODUCCIÓN GANADERA	34
2995585	TECNÓLOGO	08/07/2024	07/10/2026	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	36
2928807	TECNÓLOGO	15/04/2024	14/07/2026	PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	23
2875558	TECNÓLOGO	22/01/2024	21/01/2026	GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES	10
2995554	TECNÓLOGO	08/07/2024	07/10/2026	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	17
2875560	TECNÓLOGO	22/01/2024	21/01/2026	ACUICULTURA	10
2995546	TECNÓLOGO	08/07/2024	07/10/2026	GESTION AGROEMPRESARIAL	17
3230144	TECNÓLOGO	25/07/2025	24/10/2027	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	22
2995562	TECNÓLOGO	08/07/2024	07/07/2026	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	21
3230053	TECNÓLOGO	25/07/2025	24/10/2027	COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	24

3230172	TÉCNICO	25/07/2025	24/10/2026	OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	21
2847386	TECNÓLOGO	07/11/2023	06/02/2026	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	50
3230026	TECNÓLOGO	25/07/2025	24/10/2027	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE.	30
3115689	TECNÓLOGO	09/12/2024	08/12/2026	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	14
2847382	TECNÓLOGO	07/11/2023	06/11/2025	PRODUCCIÓN GANADERA	19
3063033	TECNÓLOGO	15/10/2024	22/01/2027	COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS	18
3230151	TÉCNICO	25/07/2025	24/10/2026	PASTELERIA	22
2774575	TECNÓLOGO	10/07/2023	09/10/2025	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	10
3115709	TECNÓLOGO	09/12/2024	08/03/2027	GESTION AGROEMPRESARIAL	24
3115696	TECNÓLOGO	09/12/2024	08/03/2027	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	26
2873513	TECNÓLOGO	22/01/2024	21/04/2026	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	20

RACIONES DIARIAS SUMINISTRADAS:

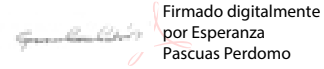
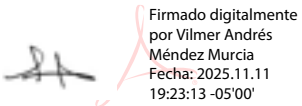
CUENTA 07 DEL 1/31 OCTUBRE 2025					
	DESAYUNO	**ALMUERZO**			**CENA**
FECHA	**100%**	**100%**	**70%**	**50%**	**100%**
miércoles, 1 de octubre de 2025	131	140	23	82	122
jueves, 2 de octubre de 2025	133	145	23	83	118
viernes, 3 de octubre de 2025	110	133	23	89	122
sábado, 4 de octubre de 2025	35	35		0	35
domingo, 5 de octubre de 2025	35	35	0	0	35
lunes, 6 de octubre de 2025	98	98	0	0	12
martes, 7 de octubre de 2025	39	38	30	0	12
miércoles, 8 de octubre de 2025	40	39	0	0	12
jueves, 9 de octubre de 2025	85	95	0	0	85
viernes, 10 de octubre de 2025	85	95	8	0	85
sábado, 11 de octubre de 2025	10	10	8	0	10
domingo, 12 de octubre de 2025	10	10	0	0	10

lunes, 13 de octubre de 2025	10	10	0	0	10
martes, 14 de octubre de 2025	130	147		107	120
miércoles, 15 de octubre de 2025	129	141		117	118
jueves, 16 de octubre de 2025	130	141	18	118	120
viernes, 17 de octubre de 2025	125	123	13	111	58
sábado, 18 de octubre de 2025	65	65			65
domingo, 19 de octubre de 2025	65	65			65
lunes, 20 de octubre de 2025	133	132		117	106
martes, 21 de octubre de 2025	141	142	8	95	122
miércoles, 22 de octubre de 2025	134	142	5	111	122
jueves, 23 de octubre de 2025	136	141	5	86	122
viernes, 24 de octubre de 2025	128	137		108	31
sábado, 25 de octubre de 2025	58	58			58
domingo, 26 de octubre de 2025	59	58			58
lunes, 27 de octubre de 2025	137	124	15	99	116
martes, 28 de octubre de 2025	126	131		110	122
miércoles, 29 de octubre de 2025	132	142	2	105	119
jueves, 30 de octubre de 2025	126	134		107	122
viernes, 31 de octubre de 2025	121	126		89	45
SUBTOTALES	**2896**	**3032**	**181**	**1734**	**2357**

CUENTA DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025		
FECHA	**TRABAJADORES OFICIALES**	
	DESAYUNOS	**ALMUERZOS**
miércoles, 1 de octubre de 2025	3	3
jueves, 2 de octubre de 2025	3	3
viernes, 3 de octubre de 2025	3	3
sábado, 4 de octubre de 2025	0	0
domingo, 5 de octubre de 2025	0	0
lunes, 6 de octubre de 2025	3	3
martes, 7 de octubre de 2025	3	3
miércoles, 8 de octubre de 2025	3	3
jueves, 9 de octubre de 2025	3	3
viernes, 10 de octubre de 2025	2	2
sábado, 11 de octubre de 2025	0	0
domingo, 12 de octubre de 2025	0	0
lunes, 13 de octubre de 2025	3	3
martes, 14 de octubre de 2025	3	3
miércoles, 15 de octubre de 2025	3	3
jueves, 16 de octubre de 2025	3	3

viernes, 17 de octubre de 2025	2	2
sábado, 18 de octubre de 2025	0	0
domingo, 19 de octubre de 2025	0	0
lunes, 20 de octubre de 2025	3	3
martes, 21 de octubre de 2025	3	3
miércoles, 22 de octubre de 2025	3	3
jueves, 23 de octubre de 2025	3	3
viernes, 24 de octubre de 2025	2	2
sábado, 25 de octubre de 2025	0	0
domingo, 26 de octubre de 2025	0	0
lunes, 27 de octubre de 2025	3	3
martes, 28 de octubre de 2025	3	3
miércoles, 29 de octubre de 2025	3	3
jueves, 30 de octubre de 2025	3	3
viernes, 31 de octubre de 2025	3	3
	66	**66**

Para constancia se firma 10-11-2025

	
ESPERANZA PASCUAS PERDOMO Supervisora del contrato	**VILMER ANDRES MENDEZ** Apoyo a la supervisión

Revisó: Cristian -Contratista

Elaboró: Esperanza Pascuas Perdomo -Profesional Grado 02

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
4	31/08/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se realizan ajustes menores en el documento. Se unifica el documento para que se aplicable a contratos de servicios personales y para contratos de bienes y servicios

NUMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	APRENDICES ACTIVOS
3288036	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	28
3230026	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	30
3230026	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	30
3312595	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	24
3312595	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	24
3312595	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	17
3230053	TEGNOLOGO CORDINACION DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	25
2995585	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	27
2995546	GESTION AGROEMPRESARIAL	17
3230172	OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	21
2995554	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	17
3115709	GESTION AGROEMPRESARIAL	26
3145455	PRODUCCION GANADERA	31
3230119	PRODUCCION GANADERA	33
3115696	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	25
3145723	GESTION AGROEMPRESARIAL	33
3063033	COORDINACION SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	15
3063033	COORDINACION SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	15
2995512	PRODUCCION GANADERA	17
2995556	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA	23
2928807	PREVENCION Y CONTROL AMBIENTAL	23
15689-31456	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	19
2995562	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	21
3230151	PASTELERIA	22
2995562	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	21
3115689	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	19
3230151	PASTELERIA	22
3145455	PRODUCCION GANADERA	31
3115689	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	19
3145614	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	27
2995562	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	21
3230151	PASTELERIA	22
2995562	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	21
3145614	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	27
2995562	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	21
3115689	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	19
3145723	GESTION AGROEMPRESARIAL	33
3145614	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	27
3115689	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	19
2995554	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	17
3230172	OPERACION DE MAQUINARIA AGRICOLA	21
3230151	PASTELERIA	

3312652	PRODUCCION GANADERA	24
3230144	GESTION DE LA PRODUCCION AGRICOLA	22

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSEVACIÓN	EVIDENCIA FOTOGRAFICA
1.Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Se hizo revisión de las legumbres	Se realizó una revisión de las legumbres para garantizar su frescura, higiene y calidad, evaluando su aspecto, textura, olor y la ausencia de contaminantes o daños.	
	Se hizo revisión de las carnes	Se controlaron las condiciones de conservación, verificando temperatura, refrigeración y embalaje para mantener la calidad, inocuidad y propiedades de la proteína.	
	Se llevó a cabo la revisión de granos	Se verificó el empaque de los granos para garantizar su integridad y verificar la legibilidad de la fecha de caducidad, asegurando su calidad y frescura.	
	Se hizo revisión de la cocina	Se observó que en la cocina existe una acumulación excesiva de calor junto con presencia de agua en el suelo, condiciones que generan un ambiente laboral inseguro y poco adecuado para el desempeño eficiente del personal.	

2. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.		Se recomienda el uso de vasos de losa; no obstante, el contratista expone dificultades por la falta de restaurante fijo y el traslado de alimentos por parte de los aprendices, lo que limita su implementación	
3. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se hace revisión de temperaturas y se encuentra lo siguiente:	La temperatura congelador -3 grados una nevera en 7.8 y otra en .30.3	
4. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas	Se observa que la limpieza y desinfección está acorde con lo establecido en las normas, utilizan desengrasantes con registro sanitario	Se constató que los procedimientos de higiene implementados en las instalaciones cumplen con los protocolos establecidos, empleando productos de limpieza debidamente autorizados y con registro sanitario vigente	
5. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Se verifica, en coordinación con el contratista, cómo se realiza el retiro adecuado de los residuos generados en el restaurante	Los residuos orgánicos se retiran a diario, evitando acumulación, controlando olores y reduciendo riesgos de contaminación.	
6. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	se realizó el debido control sobre Verificación de la presencia del etiquetado , Condiciones del etiquetado , Control de stock y rotación	Se constató que los alimentos envasados mantienen una rotación adecuada, lo que contribuye a conservar su frescura y evitar pérdidas por vencimiento.	

7. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Se realizó un control para verificar que los alimentos entregados por el contratista cumplen con las especificaciones nutricionales y de calidad establecidas	Se verificó que el menú cumple con los requerimientos nutricionales para una alimentación balanceada y saludable..	
8. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú	Se debe constatar que el menú del día esté publicado en la cartelera de forma clara y accesible para los aprendices	
9. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	carteleras de horarios de alimentación, tablero del menú del día	Se constató la exhibición de la cartelera	
10. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.	Control de desinfección de vegetales, Revisión y mantenimiento de equipos e instalaciones, presentación de comidas	Se constató que los vegetales son sometidos a un proceso de remojo previo, como etapa fundamental dentro del protocolo de limpieza y desinfección.	

11. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú.	Durante los días 3 de noviembre al 7 de noviembre se realizó seguimiento a la variación del menú correspondiente a la jornada diurna.	
12. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	se realiza la inspección de la recolección de loza el mantenimiento de la limpieza de las mesas y asientos	En la verificación matutina se constató que las mesas presentan condiciones adecuadas de limpieza y organización.	
13. Proporcionar como mínimo los siguientes alimentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	se realiza inspección de las mesas	Se verificó que las mesas carecen de sal y servilletas de forma permanente	
14. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	realizar limpieza permanente en el mesón donde se prepara los alimentos, limpiar el área de servicio como mesas	Se constató que los instrumentos de cocina se limpian y desinfectan regularmente, garantizando condiciones higiénicas.	
15. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	verificación del uso de la dotación	N/A	

16. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	verificación del uso de la indumentaria	Se verificó que el personal utiliza el uniforme conforme a las indicaciones establecidas	
17. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató que el personal usa gorros claros en cumplimiento de los protocolos establecidos	
18. Un (1) tapabocas, en color claro.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató el uso de tapabocas por parte del personal, reforzando recomendaciones para garantizar su correcta utilización en todo momento	
19. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató que el personal usa zapatos cerrados y blancos, en cumplimiento de los requisitos de higiene y seguridad.	
20. Guantes plásticos cuando sea necesario.	verificación del uso de la indumentaria	Se observa el uso de guantes plásticos durante el servicio de desayuno y almuerzo	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS







OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	OBSEVACIÓN	EVIDENCIA FOTOGRAFICA
1.Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato	Se hizo revisión de las legumbres	Se inspeccionaron las legumbres garantizando frescura, higiene y calidad para el consumo.	
	Se hizo revisión de las carnes	Se verificaron las carnes, asegurando color, olor, textura y conservación óptimos.	
	Se llevó a cabo la revisión de granos	Se constató que los granos secos cuentan con empaque en buen estado y fecha de caducidad legible, garantizando frescura, calidad e inocuidad	
	Se hizo revisión de la cocina	La cocina presenta exceso de calor y agua en el piso, condiciones que aumentan el riesgo de accidentes y afectan el desempeño del personal	
2. Los alimentos deben ser servidos en caliente, en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.		Se recomienda el uso de vasos de losa; no obstante, el contratista expone dificultades por la falta de restaurante fijo y el traslado de alimentos por parte de los aprendices, lo que limita su implementación	

3. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.	Se hace revisión de temperaturas y se encuentra lo siguiente:	La temperatura congelador -3 grados una nevera en 8.4 y otra en 29.23	
4. Realizar e implementar el plan de Saneamiento Básico en el restaurante del centro de formación, acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en la Resolución 2674 de 2013 del ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas: -Limpieza y desinfección -Manejo de residuos -Abastecimiento de agua -Control de plagas	Se observa que la limpieza y desinfección está acorde con lo establecido en las normas, utilizan desengrasantes con registro sanitario	Se verificó que las prácticas de limpieza cumplen los estándares, usando productos autorizados con registro sanitario que garantizan eficacia y seguridad.	
5. Presentar copia del convenio o contrato con un gestor de residuos autorizados, o certificación expedida por la empresa que le preste el servicio y en la que conste que recibe del proponente los residuos para encargarse de su disposición final	Se verifica, en coordinación con el contratista, cómo se realiza el retiro adecuado de los residuos generados en el restaurante	Los residuos orgánicos se retiran a diario, evitando acumulación, controlando olores y reduciendo riesgos de contaminación.	
6. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	se realizó el debido control sobre Verificación de la presencia del etiquetado , Condiciones del etiquetado , Control de stock y rotación	Los alimentos envasados muestran adecuada rotación, pero carecen de etiquetado reglamentario, lo cual debe corregirse para garantizar trazabilidad y cumplimiento normativo	
7. El proveedor suministrará alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Se realizó un control para verificar que los alimentos entregados por el contratista cumplen con las especificaciones nutricionales y de calidad establecidas	Se comprobó que el menú cumple con las especificaciones nutricionales, asegurando equilibrio y calidad alimentaria	

8. Con el propósito de garantizar la calidad del servicio, el contratista ajustará en caso de requerirse la minuta patrón, previa autorización del supervisor, de tal forma que esta cumpla con las exigencias en el documento GOR-PG-008 Programa de Inocuidad Alimentaría con Lineamientos para Restaurantes y Cafeterías. La modificación de la minuta patrón deberá contar con el aval de profesional en nutrición y el supervisor del contrato, satisfaciendo integralmente la necesidad contractual	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú	Se debe constatar que el menú del día esté publicado en la cartelera de forma clara y accesible para los aprendices	
9. Colocar en cartelera claramente definidos los horarios de iniciación de actividades, preparación, entrega y distribución de alimentos, menú del día y terminación de labores.	carteleras de horarios de alimentación, tablero del menú del día	Se constató la exhibición de la cartelera	
10. Cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación por parte del arrendamiento en la prestación del servicio, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato (que será designado por el Subdirector del centro) en cuanto a manejo higiénico de los víveres, presentación de comidas y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse en solución 0,01% por 10 minutos, seguido de un enjuague con agua potable.	Control de desinfección de vegetales, Revisión y mantenimiento de equipos e instalaciones, presentación de comidas	"Se verificó que los vegetales se someten a remojo previo como parte del proceso de limpieza y desinfección.	
11. Proporcionar una alimentación variada, nutricionalmente balanceada	Se lleva a cabo un registro diario de las variaciones del menú.	Durante los días 29,30 de septiembre y 01 al 03 d octubre se realizó seguimiento a la variación del menú correspondiente a la jornada diurna.	
12. Efectuar la recolección de loza de las mesas en forma rápida, ordenada, adecuada e higiénica, igualmente debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales	se realiza la inspección de la recolección de loza el mantenimiento de la limpieza de las mesas y asientos	En la verificación matutina se constató que las mesas presentan condiciones adecuadas de limpieza y organización.	

13. Proporcionar como mínimo los siguientes alimentos: sal, azúcar, servilletas y los recipientes donde se dispongan, los cuales deben permanecer impecables	se realiza inspección de las mesas	Se verificó que las mesas carecen de sal y servilletas de forma permanente	
14. Limpiar permanentemente el área donde se preparan los alimentos y el área de servicio en donde están ubicadas las sillas y mesas durante las horas en que se presta el servicio y cada vez que sea necesario, ello con paños desechables y atomizador que contenga líquido desinfectante inoloro.	realizar limpieza permanente en el mesón donde se prepara los alimentos, limpiar el área de servicio como mesas	Se constató que los mesones de cocina se limpian y desinfectan regularmente, garantizando condiciones higiénicas.	
15. La dotación mínima con que debe contar el personal que el contratista coloque a disposición del Centro de Formación Agroindustrial, debe ser:	verificación del uso de la dotación	N/A	
16. Un (1) uniforme de color claro sin cierre ni cremalleras.	verificación del uso de la indumentaria	Se verificó que el personal utiliza el uniforme conforme a las indicaciones establecidas	
17. Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color claro.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató que el personal usa gorros claros en cumplimiento de los protocolos establecidos	

18. Un (1) tapabocas, en color claro.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató el uso de tapabocas por parte del personal, reforzando recomendaciones para garantizar su correcta utilización en todo momento	
19. Un (1) par de zapatos cerrados impermeables de suela antideslizante de color blanco.	verificación del uso de la indumentaria	Se constató que el personal usa zapatos cerrados y blancos, en cumplimiento de los requisitos de higiene y seguridad.	
20. Guantes plásticos cuando sea necesario.	verificación del uso de la indumentaria	Se observa el uso de guantes plásticos durante el servicio de desayuno y almuerzo	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS







OBLIGACION 1. REGISTRO FOTOGRAFICO CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS





GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** certifica que prestó el servicio de restaurante para el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre de 2025 con el siguiente personal a cargo:

No	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	36.147.801	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	CONTRATISTA
2	36.306.285	ANGELA CONSTANSA GUERRERO	CHEFF
3	7693972	JHON BEDOYA	ADMINISTRADOR
4	1.079.175.951	MARIA JURLET TRUJILLO	JEFE DE COCINA
5	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO	AUXILIAR COCINA
6	1.083.838.326	FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO	AUXILIAR COCINA
7	83.117.139	ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL	AUXILIAR ASEO
8	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO	AUXILIAR COCINA

Nota: Se aclara que la señora ANGELA CONSTANSA GUERRERO presta igualmente apoyo en la administración del restaurante.

De igual manera en la planilla de seguridad social no aparece relacionada la nutricionista Alicia María Preciado Acosta, porque el tipo de vinculación es por contrato de prestación de servicios

Dado en Campoalegre, 10 de noviembre de 2025

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva
REPRESENTANTE LEGAL

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

Dirección: carrera 42 núm. 18 A – 08 torre F Apto 702 Bosques de Santa Ana
Celular: 3108681195
Edad: 39 años
Email: alicia18183@hotmail.com

Nutricionista Dietista especializada en auditoria y calidad; egresada de la Pontificia Universidad Javeriana con gran interés por aportar los conocimientos adquiridos, considerando una formación integra con capacidad moral y ética que cumple una función social con alta conciencia moral, capaz de aplicar conocimientos con la mas alta calidad humana y sensibilidad sobre el valor del nivel de vida y salud.

Proporcionando atención y orientación alimentaria y nutricional a personas sanas y enfermas, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones públicas o privadas; Empleo prescripción dietaría, modificaciones de la dieta, empleo de lista de intercambio de alimentos y el manejo del plan de alimentación en los diferentes grupos de edad.

Aplico intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario, en centros educacionales, entidades públicas y privadas, organizaciones comunitarias, deportivas y otros.

Opero y ejecuto supervisión de servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable y la nutrición. Adicionalmente, desempeña un rol asesor en la industria alimentaria en el área de desarrollo de productos garantizando la calidad sanitaria y nutricional de éstos.

Integro políticas y programas en alimentación y nutrición establecidos para cada grupo de edad con énfasis en actividades de promoción y prevención de las enfermedades. Poseo los fundamentos y herramientas para el cuidado nutricional y su aplicación para cualquier grupo poblacional y sus diferentes enfermedades teniendo como referente el perfil epidemiológico de cada población.

Manejo básico de Office: Word, Excel, Power Point, Publisher, e Internet.

INFORMACIÓN PERSONAL

Lugar de nacimiento: Facatativa (Cundinamarca)
Fecha de nacimiento: 10 marzo 1984
Estado Civil: Soltera

FORMACIÓN ACADEMICA

ESTUDIOS SUPERIORES Nutricionista Dietista
Pontificia Universidad Javeriana
Bogotá – Colombia

ESTUDIOS ESPECIALIZADOS Especialización en gerencia y auditoría de la calidad en salud
universidad Jorge Tadeo Lozano
Bogotá - Colombia

ROTACIONES

Nutrición Pública.
Localidad de Chapinero y Barrios unidos
(Julio 1 – Agosto 10 del 2008)

Nutrición Materno Infantil.
Hospital Universitario San Ignacio (HUSI)
(Agosto 11 – Septiembre 21 del 2008)

Nutrición Clínica del Adulto.
Hospital Universitario Samaritana (HUS)
(Septiembre 22 – Noviembre 3 del 2008)

Administración y Servicios de Alimentación.
Clínica Reina Sofía (SANITAS)
(Noviembre 4 – Diciembre 14 del 2008)

ESTUDIOS SECUNDARIA Bachiller Académico
Colegio Departamental Manuela Ayala de Gaitán
Facatativa, Diciembre 2001

EXPERIENCIA LABORAL

CORPOICA (TIBAITATA – MOSQUERA).
6 Noviembre 2007 – 5 de abril 2008
Joven investigador y tesista
Funciones:
Investigación de proyectos en desarrollo de tecnología agropecuaria en procesos de transformación y elaboración de productos liofilizados y deshidratados conservando las características nutricionales y organolépticas.

BANQUETES GOYA (colegio nuestra señora del buen consejo)
01 de Febrero de 2009 hasta el 30 de Noviembre de 2009

- Nutricionista dietista (servicios de alimentos)

Funciones:

- Desarrollar actividades de educación nutricional en función de la alimentación preescolar, escolar y adolescente garantizando la política SAN
- Realizar valoraciones nutricionales dentro de los diferentes grupos de edad.
- Realizar seguimiento nutricional periódico dentro de la población escolar.
- Supervisar planes de manejo terapéutico asignados dentro de la población escolar

- Supervisar y evaluar el desarrollo de las funciones operativas HACCP – BPM dentro del servicio de suministro de alimentos almuerzo y refrigerios escolares.

DISERAL LTDA. (Servicio de alimentación en el centro reclusorio cárcel distrital)

22 de diciembre de 2009 hasta 31 de mayo del 2010
Nutricionista dietista (servicios de alimentos)

Funciones:

- Nutricionista encargada de supervisar los procesos de recibo, almacenamiento y elaboración satisfactoria de la minuta del programa suministro de alimentos para el centro reclusorio cárcel Distrital de Bogotá
- Supervisión de dietas terapéuticas para la población privada de la libertad del centro reclusorio cárcel distrital
- Direccionar programas educativos en seguridad alimentaria y nutricional
- Promoción y prevención en salud
- Supervisión del desarrollo operativo del servicio en cuanto al recibo, alistamiento, almacenamiento, kardex, y preparación de alimentos para suministro diario del servicio de alimentos
- Coordinadora de proyecto

FUNDACION ECOLOGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS "FUNDEAL"

01 de diciembre del 2009 Hasta el 28 de Octubre de2010
Nutricionista (Coordinadora de Proyectos comedores Comunitarios, Refrigerios Escolares)

Funciones:

- Coordinador del proyecto para el apoyo de las actividades de educación escolar mediante el fortalecimiento nutricional de la población estudiantil del programa refrigerios escolares para el ICBF
- Coordinador del proyecto para el apoyo de las actividades de nutrición para la ejecución de programas de comedores comunitarios a cargo de las alcaldías distritales y locales con la secretaria de integración social y Bogotá positiva.
- Supervisar el desarrollo y cumplimiento de las minutas establecidas por el distrito para el programa de comedores comunitarios realizando operaciones de suministro de alimentos dentro de la fundación
- Adoptar medidas para disminuir el índice de desnutrición y retardo del crecimiento de la población estudiantil
- Revisión y supervisión de minutas para licitaciones públicas de programas comunitarios

SECRETARIA DE SALUD DE FACATATIVA

01 de febrero del 2011 – 30 de diciembre de 2011 (Ejecución del POA Salud Nutricional)

Funciones:

- Ejecutora del plan de intervenciones colectivas PIC municipal para la prioridad de salud nutricional en todos sus componentes
- Ejecutora de los programas de salud municipal

- Objetar y analizar el diagnostico nutricional municipal para la población primera infancia de manera anual con el programa winsisvan

HOGAR GERIATRICO SAN JOSE

01 de febrero de 2011 hasta el 24 de noviembre del 2012 (nutricionista Servicios de alimentos)

Funciones:

- Realizar el diagnostico nutricional de los adultos mayores conjuntamente con las valoraciones mensuales y su seguimiento
- Realizar y garantizar el cumplimiento de la minuta y elaborar, supervisar el tratamiento dieto terapéutico
- Realizar actividades de servicios de alimentación y operaciones de suministro estipulado en la minuta de alimentación
- Capacitación al personal de manipulación de alimentos y distribución de alimentos sobre la normatividad de bioseguridad
- Elaboración de manuales operativos para servicio de alimentos en bioseguridad manejo de inocuidad, manejos de residuos y planes terapéuticos alimentarios

FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

14 de Noviembre del 2013 hasta el 13 de agosto del 2015 (Nutricionista – Consulta y seguimiento)

- Realizar el diagnostico nutricional de los adultos mayores conjuntamente con las valoraciones mensuales y su seguimiento
- Realizar y garantizar el cumplimiento de la minuta y elaborar, supervisar el tratamiento dieto terapéutico

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

16 de abril del 2012 – 31 de diciembre del 2014 (Nutricionista Centro Zonal Facatativá)

- Realizar las correspondientes verificaciones de derechos en el área de nutrición y salud emitiendo conceptos, realizando seguimientos y concluyendo informes periciales para los niños niñas y adolescentes en procesos de protección – extraprocesal – comisarías de familia – asistencia y asesoría a la familia
- Brindar asesoría y orientación correspondiente al área de nutrición dentro de la atención terapéutica
- Capacitación en lineamientos técnicos, ejecución y prestación de servicios de los diferentes programas hogares sustitutos – hogares gestores
- Conceptuar mensualmente la información solicitada por la sede nacional para informes de gestión en cuanto a salud como lo es el listado censal y matriz de salud y vinculación al sistema de los niños, niñas y adolescentes correspondientes al centro zonal en diferentes modalidades
- Focalizar la población vulnerable para articular los programas internos del ICBF con relación a la protección de primera infancia – recuperación nutricional

ORGANIZACIÓN FABIO DOBLADO BARRETO (Nutricionista centro penitenciario cárcel de pedregal)

01 de febrero del 2015 – 30 de abril del 2015

- Realizar la supervisión del servicio de alimentos de la población privada de la libertad y sus correspondientes planes terapéuticos y dietarios
- Realizar tamizaje nutricional de la población objeto
- Valoraciones nutricionales de seguimiento

CORPORACION CRESER (nutricionista de institución de Protección del ICBF)

01 de febrero del 2015 – 30 de mayo de 2015

- Verificación de servicio de alimentos de niñas y niños en proceso de protección de ICBF
- Seguimiento nutricional de la población objeto
- Elaboración de plan de intervención y seguimiento exigido por ICBF

FUNDACION TODOS EN CASA FUNDATEC (Nutricionista de los CDI la Mesa, El colegio, Tena /Cundinamarca)

15 de mayo del 2015 – 06 de junio del 2015

- Garantizar las condiciones alimentarias y nutricionales de los niños y niñas pertenecientes a los centros de desarrollo infantil de los municipios de la mesa, mesitas del colegio, tena
- Seguimiento antropométrico y nutricional de los niños vinculados
- Seguimientos y consignación de información en el aplicativo cuéntame
- Realizar y garantizar el cumplimiento de la minuta y elaborar, supervisar el tratamiento dieto terapéutico
- Realizar actividades de servicios de alimentación y operaciones de suministro estipulado en la minuta de alimentación
- Capacitación al personal de manipulación de alimentos y distribución de alimentos sobre la normatividad de bioseguridad
- Elaboración de manuales operativos para servicio de alimentos en bioseguridad manejo de inocuidad, manejos de residuos y planes terapéuticos alimentarios

FUNDACION FAN (Nutricionista del programa de ludotekas Medellín /Antioquia)
08 de junio de 2015 a 08 de julio del 2015

- Garantizar las condiciones alimentarias y nutricionales del programa buen comienzo de las ludotekas municipales de la alcaldía de Medellín
- Seguimientos antropométricos y nutricionales de los niños vinculados al programa
- Seguimiento y consignación de información en la plataforma buen comienzo
- Actividades de socialización y plan de atención terapéutico de los casos de malnutrición detectados dentro de la población

FUNDACION ALIMENTARTE – NUTRISER

06 de marzo del 2015 – 14 de abril del 2016

- Empleo y manejo nutricional del programa recuperación nutricional y ambulatoria con énfasis en los 1000 días para 18 municipios del Choco
- Seguimientos nutricionales de población beneficiaria
- Consignación de información del aplicativo cuéntame
- Informes de gestión hacia la entidad ICBF

FUNDACION ALIMENTARTE (jefe técnica de calidad programa desayuno preparado y vaso de leche) Programa PAE Medellín
10 de septiembre del 2015 – 25 de agosto del 2016

- verificación de procesos de calidad, ensamble y distribución de los programas desayunos preparados y vaso de leche en planta
- verificación de las condiciones de calidad de producto
- supervisión operativo y logístico del grupo de supervisores que están laborando en campo en cada institución
- supervisor operativo y logístico de las actividades ejecutadas por los gastrónomos
- verificador y garantizador del cumplimiento del pliego de condiciones establecidos por la licitación pública para estos dos programas

CORPORACION JUEGO Y NIÑEZ (Nutricionista del componente de salud)
26 de agosto del 2016 – 25 de octubre del 2016

- Acompañamiento al fortalecimiento de la educación inicial a los CDI y HI del ICBF, de los municipios de Antioquia
- Acompañamiento de la validación del estándar como herramienta de cualificación basada en la enseñanza partiendo de la metodología NAVES.

FUNDACION EL EDEN (Atención integral al adulto mayor y servicio de alimentos)
26 de octubre del 2016 – 15 de abril del 2017

- Elaboración de informes a corte de contratos
- Antropometría de la población adulta mayor de manera trimestral
- Seguimientos nutricionales
- Intervenciones individuales de los adultos mayores
- Elaboración de pedidos según minuta
- Funciones de supervisión del servicio de alimentos
- Cumplimientos contractuales según lineamiento técnico

FUNDACION ALIMENTARTE (jefe técnica de calidad programa desayuno preparado y vaso de leche) Programa PAE Medellín
18 de abril del 2017 – 31 de agosto del 2017

- verificación de procesos de calidad, ensamble y distribución de los programas desayunos preparados y vaso de leche en planta
- verificación de las condiciones de calidad de producto
- supervisión operativo y logístico del grupo de supervisores que están laborando en campo en cada institución

- supervisor operativo y logístico de las actividades ejecutadas por los gastrónomos
- verificador y garantizador del cumplimiento del pliego de condiciones establecidos por la licitación pública para estos dos programas

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

12 de septiembre del 2017 – 31 de diciembre del 2017 (Nutricionista Centro Zonal Pitalito)

1. Realizar las visitas de apoyo a la supervisión de los contratos y convenios de Primera infancia, asegurando la transparencia y el adecuado desarrollo del proceso y de acuerdo a los lineamientos y manual operativo de cada modalidad y servicio.
2. Realizar el seguimiento y control a /a ejecución de las obligaciones contractuales pactadas en los contratos y/o convenios suscritos por el ICBF para la atención a la primera infancia, de acuerdo con la guía de supervisión de contratos y los manuales y lineamientos de las diferentes modalidades de atención.
3. Proyectar las respuestas de corma oportuna a los requerimientos relacionados con el esquema de supervisión, que se requieran desde la Dirección de Primera Infancia Sede Nacional. De igual forma asistir a las reuniones y comités que desde dicha instancia se convoquen_
4. Realizar el cargue de la información correspondiente a los resultados de las visitas de apoyo a la supervisión, en el formato establecido por la dirección de primera infancia y en los tiempos establecidos para ello por ésta.
5. Dar cumplimiento a los cronograrnas de visitas y reportes establecidos por la Dirección de Primera Infancia y realizar la georreferenciación de todas las Unidades de Servicio UDS visitadas, de conformidad con las instrucciones impartidas por la Dirección de Primera Infancia
6. Apoyar la revisión y elaboración de informes de supervisión en la periodicidad requerida, presentar alertas y posibles acciones de mejora, dentro del marco de sus competencias y de acuerdo a los procedimientos establecidos para ello.
7. Realizar el reporte. Seguimiento y cierre de los compromisos y las situaciones de acción inmediata, identificadas durante las visitas de apoyo a la supervisión; ni mismo reportar los requerimientos realizados a las entidades administradoras de servicios y el inicio de procesos sancionatorios.
8. Realizar la verificación de la garantía de derechos de los niños, las niñas y los adolescentes que le sean solicitados por la Autoridad Administrativa, a excepción de los casos en donde no es posible realizar la verificación por circunstancias ajenas al contratista
9. Realizar oportunamente las valoraciones que la Autoridad Administrativa le solicite dentro del marco del restablecimiento de los derechos de los niños, las niñas y adolescentes, a excepción de los casos en donde no es posible realizarlas por circunstancias ajenas al contratista
10. Emitir los informes con carácter de dictamen pericial, que sirven de sustento para que la Autoridad Administrativa adopte medidas de restablecimiento de derechos y defina la situación jurídica de los niños, las niñas y adolescentes.

11. Establecer coordinación permanente con los equipos interdisciplinarios de las Instituciones de Protección y realizar el estudio de los casos de los niños, niñas y adolescentes que se encuentran en Proceso Administrativo de Restablecimiento de derechos
12. Participar en los Grupos de Estudio y Trabajo de los casos que se programen en el Centro Zonal, asumiendo los compromisos que allí se establezcan de acuerdo a su competencia
13. Registrar en el Sistema de información Misional SIM y en la historia de atención de los niños, niñas y adolescentes, los informes, valoraciones y demás actuaciones que realicen en el marco de sus competencias.
14. Realizar seguimiento a las medidas de restablecimiento de derechos, con el objetivo de brindar los insumos pertinentes para que la Autoridad Administrativa determine la continuación o modificación de la medida, así como el cierre del Proceso Administrativo de Restablecimiento de Derechos
15. Las demás que se deriven y se le asignen por parte del supervisor en lo referente al correcto funcionamiento del esquema de supervisión

CORPORACION PARA EL DESARROLLO HUMANO <u>Coprevision</u>

01 de enero del 2017 – 30 de noviembre del 2018 (Nutricionista Centro día / san juan de rio seco – Utica /Cundinamarca)

1. realizar la elaboración de la minuta patrón nutricional para atención a adulto mayor.

ECOMSALUD MAGISTERIO

18 de junio del 2018 – 27 de octubre del 2018 (Nutricionista P y P consulta externa)

1. Manejo de consulta externa a pacientes crónicos y de seguimiento
2. Plan de intervención nutricional
3. Seguimiento

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

05 de enero del 2018 – 29 de agosto del 2022 (Nutricionista de protección CZ Neiva / regional Huila)

1. Realizar la verificación de la garantía de derechos de los niños, las niñas y los adolescentes que le sean solicitados por la Autoridad Administrativa, a excepción de los casos en donde no es posible realizar la verificación por circunstancias ajenas al contratista
2. Realizar oportunamente las valoraciones que la Autoridad Administrativa le solicite dentro del marco del restablecimiento de los derechos de los niños, las niñas y adolescentes, a excepción de los casos en donde no es posible realizarlas por circunstancias ajenas al contratista
3. Emitir los informes con carácter de dictamen pericial, que sirven de sustento para que la Autoridad Administrativa adopte medidas de restablecimiento de derechos y defina la situación jurídica de los niños, las niñas y adolescentes.
4. Establecer coordinación permanente con los equipos interdisciplinarios de las Instituciones de Protección y realizar el estudio de los casos de los niños, niñas y

adolescentes que se encuentran en Proceso Administrativo de Restablecimiento de derechos
5. Participar en los Grupos de Estudio y Trabajo de los casos que se programen en el Centro Zonal, asumiendo los compromisos que allí se establezcan de acuerdo a su competencia
6. Registrar en el Sistema de información Misional SIM y en la historia de atención de los niños, niñas y adolescentes, los informes, valoraciones y demás actuaciones que realicen en el marco de sus competencias.
7. Realizar seguimiento a las medidas de restablecimiento de derechos, con el objetivo de brindar los insumos pertinentes para que la Autoridad Administrativa determine la continuación o modificación de la medida, así como el cierre del Proceso Administrativo de Restablecimiento de Derechos

HOTEL ATMA VILLAGE (29 de agosto del 2022 – 20 de noviembre del 2022)

Funciones del coordinador de calidad

Funciones en el contexto organizacional
1. Identificar y evaluar riesgos por áreas y oportunidades presentadas de manera internas y externas del hotel
2. Implantar el plan de mitigación de riesgos
3. Realizar el seguimiento de los indicadores de calidad y corregir desviaciones.
4. Proponer objetivos de calidad
5. Realizar el seguimiento de los objetivos de calidad
6. Realizar y revisar anualmente el DAFO debilidades – oportunidades y amenazas
7. Revisar y documentar anualmente el documento de las expectativas de los grupos de interés (por áreas)
8. Recoger y contestar posibles quejas y sugerencias de clientes
9. Enviar encuestas de satisfacción de clientes y analizar los resultados
10. Abrir No Conformidades
11. Hacer un seguimiento y solucionar No Conformidades y Acciones correctoras
12. Llevar a cabo mejoras en los servicios, procedimientos descritos en el sistema integrado de calidad
13. Supervisar y hacer seguimiento del mantenimiento de equipos e instalaciones
14. Realizar el seguimiento del mantenimiento externo (OCAs, extintores, ITVs, etc..)
15. Señalizar áreas
16. Identificar y evaluar proveedores.
17. Enviar comunicados a los proveedores.
18. Supervisar las órdenes de compra basados en el requerimiento de cada área frene a el stock máximo, evaluando la calidad y los precios
19. Selección de proveedores y marcas y mantenimiento de costos

Funciones a través del recurso Humano

1. Identificar los perfiles de los puestos de trabajo conjunto con la gerencia.
2. Identificar necesidades de formación por áreas de trabajo.
3. Impartir formación interna partiendo del cronograma anual de capacitaciones y sensibilizando y retroalimentando al personal del hotel.
4. Evaluar la eficacia de las acciones formativas.

Funciones de Procesos y Procedimientos

1. Revisar las fichas de procesos (entradas, salidas, etc..)
2. Revisar y actualizar los procedimientos, instrucciones técnicas, protocolos,
3. Supervisar la correcta cumplimentación y archivo de los registros de calidad (documental)

Auditorías Internas

1. Realizar el plan de auditorías anualmente
2. Preparar los checklist o listas de comprobación
3. Realizar las auditorias in situ
4. Elaborar los informes de auditoría con los hallazgos (observaciones y No Conformidades)
5. Presentar los resultados de las auditorias
6. Proponer mejoras al sistema de gestión de calidad del hotel

Auditorias de certificación

1. Gestionar y coordinarse con la entidad de certificación
2. Colaborar con el auditor externo el día o días de las auditorias

PROGRAMA GERONTOLOGICO CENTRO VIDA (21 de noviembre del 2022 – 31 de diciembre del 2022)

1. Apoyo e intervención nutricional a los adultos mayores.
2. Articulación pedagógica sobre la guía gerogógica en donde se contemplan actividades de interés.
3. verificación de la condición de la seguridad de los alimentos aportados en el programa
4. identificar el patrón de comportamiento para trabajar conjunto con la educación de salud en casa

PROGRAMA GERONTOLOGICO DORMITORIO SOCIAL (4 de enero del 2023 a la fecha)

1. Apoyo e intervención nutricional a los adultos mayores habitante de calle, vendedor ambulante etc.
2. Articulación pedagógica sobre la guía gerogógica en donde se contemplan actividades de interés.
3. verificación de la condición de la seguridad de los alimentos aportados en el programa
4. identificar el patrón de comportamiento para trabajar conjunto con la educación de salud en casa

INVESTIGACIÓN Y ACTUALIZACIONES

- Investigación y trabajo de grado sobre la caracterización fisicoquímica nutricional y microbiológica de la pulpa de granadilla (*Passiflora Ligularis)* antes y después del proceso de liofilización sin y con mesocarpio y prueba de satisfacción en población escolar; (*Trabajo presentado como requisito parcial para obtener el título de Nutricionista Dietista*).

REFERENCIAS PERSONALES

Dra. CLAUDIA ALEXANDRA AGUIRRE
Abogada (Defensora de Familia) ICBF Centro Zonal Facatativá
Celular: 3106985902

Dra. SANDRA MILENA MAHECHA
Psicóloga (ICBF Centro zonal Facatativá)
Celular: 3202852509

Dra. JANY ASTRID ARIAS MATEUS
Trabajadora social coordinadora campus universitario universidad UNAD
Celular: 3012725843

REFERENCIAS FAMILIARES

JUAN PABLO BARBOSA OTALORA
Abogado
Celular 3182569862

PATRICIA AMALIA PRECIADO GRILLO
Abogada
Celular: 300 612183

REFERENCIAS LABORALES

RAFAEL ROYO
Gerente general de La empresa Banquetes Goya
Celular: 3158933287
Oficina: 6143495

DENIS MAYERLY MENDEZ
Administracion de empresas turísticas y hoteleras
Recursos humanos DISERAL
Celular: 3108746173
Oficina: 6050077 Ext:118

DRA. CIELO ARGENIS HERNANDEZ
Secretaria de Salud Municipal
Facatativa/Cundinamarca
Cel: 3213311392

DRA. JOHANNA SCARLETT TOVAR
Coordinadora - Centro Zonal Facatativa
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
4377630 ext.: 173000
Celular: 3208938675

DRA. MARIA EUGENIA BUSTOS
Diretora Regional Cundinamarca
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
Tel: (57) (1) 4377630 Ext. 141007

DR. DARIO CASTRO

Coordinador Operativo
Organización Fabio Doblado Barreto - Medellín
Tel: 3216483426 – 4182153

DRA. LUZ PATRICIA VELEZ MUÑOZ
Directora de la Corporación CRESER _ Medellín
Tel: 2632067

DR. OTONIEL TIRADO
Representante legal Fundatec – La Mesa
Tel: 3866846 - 3203273282

DR. GABRIEL HERNANDO CANO
Coordinador de programa RNA – Fundación Alimentarte Nutriser – Medellín
Tel: 444 56 54 - 3216039574

DRA. VIVIANA RAMIREZ
Coordinadora del departamento de nutrición fundación FAN - Medellín
Tel: 3206828210 - 3439667 ext 111

DRA. BLANCA VENEGAS
Coordinadora de programa desayuno preparado y vaso de leche
Tel: 3136292086 4545644 ext 111

DR. ANDRES JARAMILLO
Gerente general Nutriser – Fundacion Alimentarte
Tel: 3206865700 – 4545644 ext 101

JUAN CARLOS LONDOÑO
Representante legal – Fundacion el Eden
Tel: 3176589844 - 267 74 81 ext 102

DRA. IRMA CONSTANZA ALMARIO
Coordinadora del centro zonal pitalito
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
4377630 ext. 841000

DRA. LUZ HELENA GUTIERREZ
Diretora Regional Huila
Instituto Colombiano De Bienestar Familiar
Tel: (57) (1) 4377630 Ext. 8604700

DR ALFONSO BERDUGO
Coordinador Médico de programa P y P
Emcosalud magisterio
Tel: 3203248426

DRA OLGA LUCIA LEON
Representante legal
Coprevision
3148726122



_____

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
C.C. 35.536.247 de Facatativá

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



La República de Colombia
El Ministerio de Educación Nacional
y en su nombre el

Colegio Departamental Nacionalizado
Manuela Ayala de Gaitán

Facatativá - Cundinamarca
Jornada Mañana
Autorizado por la Secretaría de Educación y Cultura de Cundinamarca
según Resolución No. 003529 del 3 de Diciembre de 2001

Confiere a:

Alicia Maria Preciado Acosta

Identificado(a) con T.I. No. 968318-03367 de Facatativá

El Título de:

Bachiller Académico

Con profundización en Informática, diseño y confección

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes
al nivel de Educación Media,
(Artículo 28 Ley 115 de 1994);
según los planes y programas vigentes

Carlos José Vásquez Bejarano
Rector

Miguel Antonio Cruz Cruz
Secretario

Registro Interno
Acta No. 377 Folio No. 0206

Se registró en registro ante la Secretaría de Educación de Cundinamarca,
según Decreto No. 673 del 6 de Mayo de 1994

Dado en Facatativá - Cundinamarca a 07 de DICIEMBRE de 2007

Decreto 1860 del 3 de Agosto de 1994, Artículo 11, MEN.

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



La República de Colombia
El Ministerio de Educación Nacional
y en su nombre el

Colegio Departamental Nacionalizado

Manuela Ayala de Gaitán

Facatativá - Cundinamarca
Jornada Mañana

Autorizado por la Secretaría de Educación y Cultura de Cundinamarca,
según Resolución No. 001854 del 29 de Octubre de 1997

Confiere a:

Alicia María Preciado Acosta

Certificado de Estudios de

Bachillerato Básico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Básica Secundaria, que le habilita plenamente para ingresar a la Educación Media o al Servicio Especial de Educación Laboral

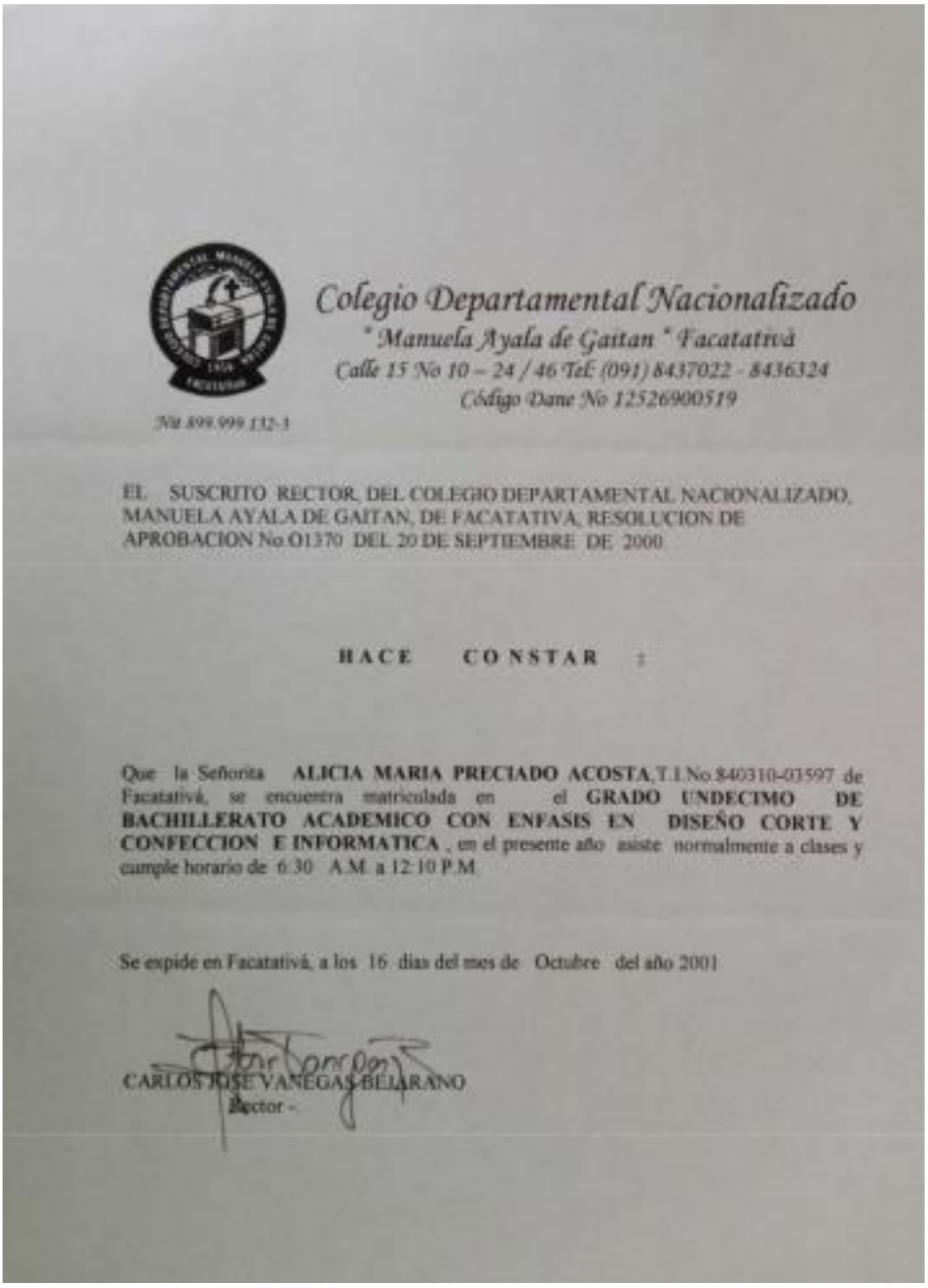
Ana Cecilia Alvarado de Peña
Rectora

Rubiela Leiva Acosta
Secretaria

Dado en Facatativá - Cundinamarca a 20 de Nov de 1997

Decreto 1860 del 3 de Agosto de 1994. Artículo 11. M.E.N.

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



Colegio Departamental Nacionalizado
"Manuela Ayala de Gaitan" Facatativá
Calle 15 No 10 – 24 / 46 Tel (091) 8437022 - 8436324
Código Dane No 12526900519

Nit 899.999 132-3

EL SUSCRITO RECTOR DEL COLEGIO DEPARTAMENTAL NACIONALIZADO, MANUELA AYALA DE GAITAN, DE FACATATIVA, RESOLUCION DE APROBACION No 01370 DEL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2000

H A C E C O N S T A R :

Que la Señorita **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, T.I. No 840310-03597 de Facatativá, se encuentra matriculada en el **GRADO UNDECIMO DE BACHILLERATO ACADEMICO CON ENFASIS EN DISEÑO CORTE Y CONFECCION E INFORMATICA**, en el presente año asiste normalmente a clases y cumple horario de 6:30 A.M. a 12:10 P.M.

Se expide en Facatativá, a los 16 días del mes de Octubre del año 2001

CARLOS JOSE VANEGAS BEJARANO
Rector -

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

ACTA DE GRADO N° S.G- 5073

En la ciudad de Bogotá el día 23 del mes de septiembre de 2009 se llevó a cabo el acto de graduación en el cual la Pontificia Universidad Javeriana, previo el juramento reglamentario, confirió el título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

A

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

identificado(a) con CC N° 35536247 quien cumplió con los requisitos académicos, las exigencias establecidas en los Reglamentos y las normas legales; y le otorgó el Diploma N° 129303 que lo(a) acredita como tal.

La Universidad está autorizada para conferir este título por las normas legales vigentes en Colombia.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá, D.C. 23 de septiembre de 2009

28 SEP 2009

Secretario General

165327

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

PERSONERÍA JURÍDICA No. 73 42 DE DICIEMBRE 1 933 - MINGOBIERNO

EN ATENCIÓN A QUE

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

CC [illegible]

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE

CIENCIAS

LE OTORGA
EN NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
EL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA DIETISTA

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA
NOSOTROS, EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL
EXPEDIDO EN BOGOTÁ A LOS 23 DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2009

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

SECRETARIO ACADÉMICO

DECANO SECRETARIO UNIVERSITARIO

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



La Secretaria Distrital de Integración Social

y

La Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Certifican que:

Alicia María Preciado

Participó en la jornada de *Capacitación en Implementación y Estandarización de los Ciclos de Menús*

En el marco del Proyecto 515 "Institucionalización de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional"

Se expide a los 18 días del mes de Mayo de 2010

Farley Rojas Joven
Subdirector para la Gestión Integral Local
Secretaría Distrital de Integración Social

Patricia Illera Pacheco
Gerente de Relaciones Interinstitucionales
Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTA D.C.
Secretaría
Salud

Resolución No 11122 *de* 17/11/2009

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá D,C

Por la cual se autoriza el ejercicio de la profesión en el Territorio Nacional.

EL DIRECTOR DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

en uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en el decreto 1575 de 1994 y resoluciones 02065 de Febrero 7 de 1989 y 449 de Febrero 6 de 1993 suscritas por el Ministerio de Salud y, Resolución No. 001390 del 10 de Marzo de 1997 y

CONSIDERANDO

Que el(la) señor(a) PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA solicitó ante esta Secretaria la autorización del ejercicio de su profesión según TITULO de NUTRICIONISTA / DIETISTA otorgado por LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA el dia 23/09/2009 y registrado en el libro 38 Folio 176 año 2009

Que estudiada la documentación presentada por el solicitante esta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes.

Que en virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: autorizar a PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA para ejercer la profesión de NUTRICIONISTA / DIETISTA en el Territorio Nacional e inscribirlo para laborar en el D.C.

ARTICULO SEGUNDO: Para poder ejercer la profesión en zona geográfica diferente a donde se autorizo el título o certificado la persona deberá inscribir su nombre en la Secretaria de Salud del departamento donde va a laborar con el fin de ejercer el control y vigilancia que corresponde.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición ante la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud en los términos establecidos en el código contencioso administrativo.

NOTIFIQUESE, Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C. a los 17/11/2009

HERMAN REDONDO GÓMEZ.
Director de Desarrollo de Servicios.

Bogotá, D.C_____
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) _____
CC. # _____

Firma

Carrera 32 N° 12-81 Tel: 364 90 90 www.saludcapital.gov.co Información Línea 195

BOG

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría de Salud

Resolución No 11122 de 17/11/2009

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D.C

Por la cual se autoriza el ejercicio de la profesión en el Territorio Nacional.

EL DIRECTOR DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

en uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en el decreto 1875 de 1994 y resoluciones 02085 de Febrero 7 de 1989 y 449 de Febrero 6 de 1993 suscritas por el Ministerio de Salud y, Resolución No. 001390 del 10 de Marzo de 1997 y

CONSIDERANDO

Que el(la) señor(a) PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA solicito ante esta Secretaría la autorización del ejercicio de su profesión según TITULO de NUTRICIONISTA / DIETISTA otorgado por LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA el día 23/09/2009 y registrado en el libro 39 Folio 176 año 2009

Que estudiada la documentación presentada por el solicitante esta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes;

Que en virtud de lo expuesto este Despacho,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: autorizar a PRECIADO ACOSTA ALICIA MARIA identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA para ejercer la profesión de NUTRICIONISTA / DIETISTA en el Territorio Nacional e inscribirlo para laborar en el D.C.

ARTICULO SEGUNDO: Para poder ejercer la profesión en zona geográfica diferente a donde se autorizo el título o certificado la persona deberá inscribir su nombre en la Secretaría de Salud del departamento donde va a laborar con el fin de ejercer el control y vigilancia que corresponde.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición ante la Dirección de Desarrollo de Servicios de Salud en los términos establecidos en el código contencioso administrativo.

NOTIFIQUESE, Y CUMPLASE
Dada en Bogotá, D.C. a los 17-11-2009

HERMAN REDONDO GÓMEZ.
Director de Desarrollo de Servicios.

Bogotá, D.C. _____
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) _____
CC. # _____

Firma

Carrera 32 N° 12-81 Tel. 364 90 90 www.saludcapital.gov.co Información Línea: 195

BOG

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



Antioquia la más educada

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Secretaría Seccional de Salud y Protección Social

LA SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA

HACE CONSTAR QUE:

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA

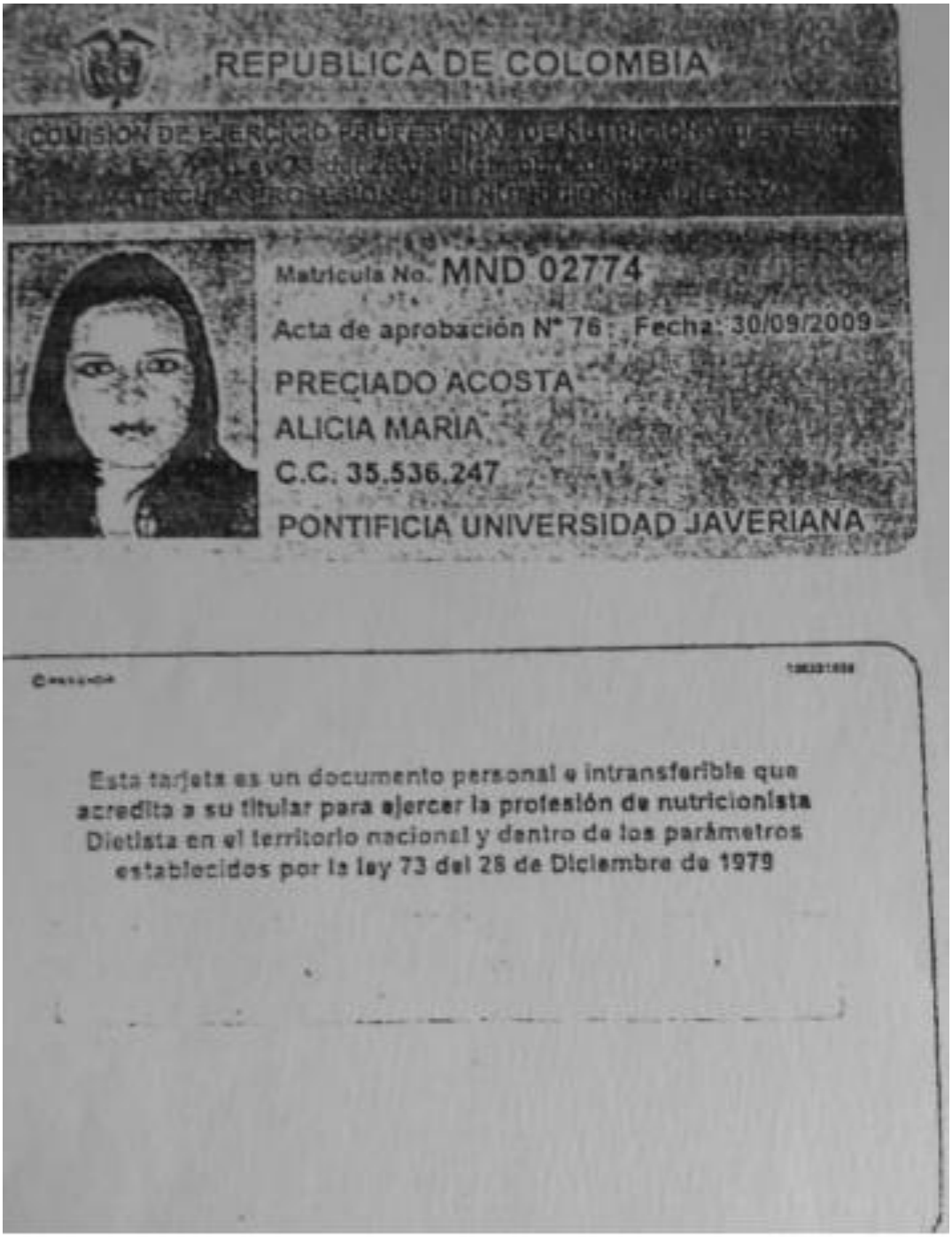
Identificado(a) con CC número 35536247 expedida en FACATATIVA se encuentra inscrito(a) en la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, mediante Resolución número **11-11122-09** expedida el 17/11/2009, por LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ D.C que lo autoriza para ejercer en todo el territorio nacional como **NUTRICIONISTA Y DIETISTA,** se encuentra vigente.

Medellín 11 de Mayo de 2015

LUIS SALVADOR OSPINA SANCHEZ

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL DE ANTIOQUIA
Calle 42 D 52 - 106 - Teléfono: (4) 3838000
Centro Administrativo Departamental La Alpujarra
Línea de atención: 018000 410 00 68
Medellín - Colombia

HOJA DE VIDA ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA.
AÑO 2023



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UTADEO

LA UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

Personería Jurídica No. 2813 de 1958 Minjusticia

UNIVERSIDAD
SURCOLOMBIANA

EN CONVENIO CON LA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Resolución No. 9084 de 1976. Mineducación

CON LAS DEBIDAS AUTORIZACIONES LEGALES Y EN CONSIDERACIÓN A QUE

Alicia María Preciado Acosta

C. C. 35'536.247 de Facatativá

TERMINÓ SATISFACTORIAMENTE LOS ESTUDIOS Y CUMPLIÓ LAS PRUEBAS REGLAMENTARIAS,
LE CONFIERE EL TÍTULO DE

Especialista en
Gerencia y Auditoria de la Calidad en Salud

EN CONSTANCIA SE FIRMA EN BOGOTÁ DISTRITO CAPITAL, A LOS 14 DÍAS DEL MES DE octubre DEL AÑO 2022

RECTOR
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

RECTORA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Jina María Cepeda M
SECRETARIA GENERAL
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

SECRETARIA GENERAL
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

DECANO
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

VICERRECTORA ACADÉMICA
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

LIBRO DE REGISTRO DE GRADO No. 27 , FOLIO 587 , REGISTRO No. 230270

LIBRO DE ACTAS DE GRADO No. 10 , FOLIO 465 , ACTA DE GRADO No. 857

0945
Soluciones con Color

Powered by CamScanner

UTADEO

UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

ACTA DE GRADO

La Suscrita Secretaria General de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, certifica la parte pertinente del Acta de Grado número OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE (0857) correspondiente al día CATORCE (14) de OCTUBRE de DOS MIL VEINTIDÓS (2022).

Registrada en el Libro de Actas de Posgrado número DIEZ (10), folio número CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO (465).

Libro de Registro VEINTISIETE (27), folio número QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE (587).
Registro número DOSCIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS SETENTA (240270).

"En la ciudad de NEIVA, del día CATORCE (14) de OCTUBRE de DOS MIL VEINTIDÓS (2022), de conformidad con el convenio suscrito entre la FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO y la UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA, se otorgó el título de:

ESPECIALISTA EN GERENCIA Y AUDITORÍA DE LA CALIDAD EN SALUD

A

ALICIA MARÍA PRECIADO ACOSTA

Identificado(a) con cédula de ciudadanía número 35536247 expedida en FACATATIVÁ, quien terminó satisfactoriamente sus estudios y cumplió con todos los requisitos exigidos por la institución.

La Rectora de la Universidad en nombre y representación de las Universidades y previo juramento, hizo entrega del diploma correspondiente.

Se firma la presente Acta, por los que en ella intervinieron:

RECTOR UJTL CARLOS SÁNCHEZ GAITÁN
RECTORA U. SURCOLOMBIANA NIDIA GUZMÁN DURÁN
SECRETARIA GENERAL UJTL LINA MARÍA CEPEDA MELO
SECRETARIA GENERAL U. SURCOLOMBIANA ZULLY PAOLA PINILLA ALDANA
DECANO DE FACULTAD UJTL JUAN SANTIAGO JOSÉ CORREA RESTREPO
VICERRECTORA ACADEMICA U. SURCOLOMBIANA MARÍA FERNANDA JAIME OSORIO"

Se expide en BOGOTÁ D.C., el día CATORCE (14) de OCTUBRE de DOS MIL VEINTIDÓS (2022).

Lina María Cepeda M
LINA MARÍA CEPEDA MELO
Secretaria General

VIGILADA MINEDUCACIÓN

THOMAS GREG & SONS.

PERSONERÍA JURÍDICA No. 2613 DE 1959. MINJUSTICIA

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente se certifica que, **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA,** identificado(a) con cedula de ciudadanía número **35.536.247**, es afiliado(a) y participe del Sindicato Gremial "PROAAD- SALUD" desde el 05 de febrero del 2024 hasta la fecha.

EL PROCESO QUE EJECUTA EL AFILIADO(A) ES EL DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO 2 EN EL AREA DE SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA.

EL (A) AFILIADO(A) TIENE UN CONVENIO DE EJECUCIÓN SUJETO A LOS CONTRATOS SUSCRITOS ENTRE PROAAD-SALUD Y LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO HERNANDO MONCALEANO PERDOMO. REALIZA SUS ACTIVIDADES EN EL CENTRO DE COSTOS DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO HERNANDO MONCALEANO PERDOMO DE NEIVA - HUILA.

Este certificado se expide a solicitud del interesado por escrito a los (14) días del mes de febrero de dos mil veinticuatro (2024).

Atentamente,

GLORIA INES RIOS CALDERON

Representante Legal.

CORPUEM
CORPORACIÓN UNIDA EMPRESARIAL
Con Sentido Social
NIT: 811012634-3

A QUIEN PUEDA INTERESAR

LA CORPORACIÓN UNIDA EMPRESARIAL "CORPUEM"

CERTIFICA

Que la señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA,** identificada con cédula de ciudadanía No 35.536.247, presto sus servicios a esta entidad, mediante un contrato laboral por obra o labor determinada con fecha de vencimiento al 09 de diciembre de 2022.

- Desde hoy 02 noviembre de 2022 al 31 diciembre de 2022, cargo a desempeñado como **NUTRICIONISTA,** en el programa de Centro Vida Gerontológico.

Contratos suscritos entre la Secretaria de Inclusión Social Familia y Derechos Humanos y Corpuem.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado al 17 de enero de 2023

Cordialmente,

PROSPERO ANTONIO CALDERÓN S.
Representante Legal
Corpuem

FUNDACIÓN ALIMENTARTE

NIT 900.407.237-1

Itagüí, septiembre 06 de 2017

CERTIFICADO LABORAL

Fundación Alimentarte CERTIFICA que la señora Alicia Maria Preciado, identificado con Cédula de Ciudadanía número 35.536.247, trabajó con la empresa por medio de contrato de obra o labor, desempeñando el cargo de JEFE TECNICA Y DE CALIDAD, para el Programa de Alimentación escolar Municipio de Medellin, bajo los siguientes contratos:

FECHA DE INICIO	SALARIO
01/09/2015	$3.000.000
31/05/2016	$3.000.000
05/06/2016	$3.000.000
25/04/2017	$2.500.000
27/07/2017	$3.000.000

FUNCIONES Y OBLIGACIONES GENERALES DEL JEFE TECNICO DE CALIDAD – PAE MEDELLIN

1. Garantizar que la bodega, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen. Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por Secretaría de Salud del Municipio correspondiente, concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

2. Manejo y custodia de equipos de medición - termómetros, las basculas y las balanzas conforme a las Especificaciones Técnicas.

3. Garantizar el cumplimiento y publicación del ciclo de menú de 21 dias según tipo de complemento suministrado.

4. Coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en cada comedor escolar en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE.

Scanned by CamScanner

5. Diseñar un plan de saneamiento básico e Implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares de ración preparado en sitio, espacios de funcionamiento del vaso de leche atendidos y ración industrializada temporal, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen.

6. Coordinar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección.

7. Ejecutar programa de contra muestras de alimentos en la planta o bodega.

8. Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles escolares del mes siguiente a lo reportado en ejecución al equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión o Interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones

9. Las demás que le determine su jefe inmediato, siempre y cuando no lesionen su dignidad o principios personales.

Atentamente,

Alejandra Calle
REPRESENTANTE LEGAL

Scanned by CamScanner

Eledén
Fundación

Medellín, Abril 25 de 2017

A QUIEN INTERESE

Certifico que la señora ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA identificada con cédula de ciudadanía número 35.536.247 expedida en Facatativá , laboró en la Fundación el Edén con Nit 800.228.739-6 como Nutricionista desde el día 26 de Julio de 2016 hasta el día 15 de Abril de 2017, devengaba un salario mensual de $ 2.404.080 (Dos millones cuatrocientos cuatro mil ochenta pesos m.l.)) y su contrato fue por obra de Labor. Su retiro fue voluntario.

1. Atención nutricional para el adulto mayor
2. Seguimiento de los planes dietarios y alimentación por patología
3. Informes de ejecución mensual
4. Consignación y actualización del badur
5. Manejo de inventarios, suministros y manejo de alimentos
6. Actividades de consulta individual y asesorías sobre consumo alimentario
7. Atención del servicio de alimentación y manejo de personal bajo presión

Durante el tiempo laborado la señora Preciado se caracterizó por su responsabilidad, honestidad, cumplimiento de su deber y al momento de su retiro presentó buen comportamiento moral y Social.

Cualquier otra información, con gusto será suministrada llamando a los teléfonos 237 90 99 y 287 74 81.

Atentamente

JUAN CARLOS LONDOÑO NOREÑA
Director Ejecutivo

Cra. 63C No. 103–40 Barrio Belalcázar
Teléfonos 237 90 99 - 287 74 81 - 471 [illegible]
E-mail: eledencl@hotmail.com
Medellín - Colombia

Scanned by CamScanner

Fundatec

Fundación todos en casa

CERTIFICACION LABORAL

La Fundación Todos en Casa Construyendo un Futuro – **FUNDATEC**, certifica que la profesional ALICIA MARÍA PRECIADO ACOSTA, identificada con cedula de ciudadanía N 35.536.247 de Facatativá; presto sus servicios profesionales en esta institución desempeñándose como PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION del programa **CERO A SIEMPRE**; desde el 15 de agosto del 2012 en contrato de prestación de servicios, con honorarios mensuales de tres millones seis ¿cientos ochenta y tres mil ciento cincuenta (3.683.150) pesos m/l.

A continuación, se relacionan las actividades desarrolladas dentro de la contratación.

1. Supervisar los comedores infantiles, funcionamiento, y condiciones de seguridad alimentaria para el desarrollo adecuado cumpliendo los objetivos del programa.
2. Velar por el cumplimiento de la norma de sanidad presentes.
3. Realizar evaluaciones periódicas de los procesos del proyecto respondiendo por irregularidades que se presenten y toma de acciones correctivas sobre el presupuesto
4. Velar por la adecuada ejecución del estándar del ICBF.
5. Cumplir con los seguimientos nutricionales de los beneficiarios asistentes al programa
6. Velar por el cumplimiento de la estrategia de cero a siempre.
7. Coordinación de pedidos compra transporte y distribución de los alimentos conjunto a la elaboración de minuta aprobada por el ICBF.

Esta certificación es expedida en la ciudad de Bogotá D.C, a los cuatro días (4) días del mes de agosto del 2015.

Atentamente,

OTONIEL TIRADO NIEVES
Representante Legal

Carrera 80 C No 8 B - 43 Bogotá D.C. Telefono 3866844 Cel 3202173282
E-mail todosencasa@hotmail.com

Scanned by CamScanner

FABIO DOBLADO BARRETO
Producción y Suministro de Alimentos
NIT: 19.101.326-9

LA SUSCRITA DIRECTORA FINANCIERA,

CERTIFICA:

Que la señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número **35.536.247,** presta sus servicios dentro de la Organización, desempeñándose como **NUTRICIONISTA - DIETISTA**, adscrita a la Unidad de Suministro de Alimentos del Establecimiento El Pedregal de Medellín, desde el día veintiséis (26) de enero de dos mil quince (2015).

Funciones en el cargo desempeñado:

1. Velar por la garantía de las condiciones nutricionales de los titulares de la cárcel pedregal.
2. Administrar el servicio de alimentación del centro penitenciario pedregal.
3. Control y supervisión de compras e inventarios
4. Manejo dietario y plan de alimentación dietario según necesidad y patología de la población atendida.

Que su Contrato de Trabajo es a término indefinido, con una asignación mensual de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.400.000).**

La presente se expide en Bogotá D.C., a los siete (7) días del mes de abril de dos mil quince (2015), a solicitud de la interesada para **"fines de arrendamiento."**

LYDA CECILIA DOBLADO SOTO.

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL ICBF CENTRO ZONAL FACATATIVÁ, EN SU CONDICIÓN DE SUPERVISORA DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014

CERTIFICA

Que ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA identificada con C.C. No. 35.536.247 de Facatativá, trabaja en esta institución según lo consignado en el contrato No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014. actualmente tiene suscrito con el I.C.B.F, Regional Cundinamarca por prestación de servicios como NUTRICIONISTA en el ICBF - Centro Zonal de Facatativá.

Contrato que tiene un plazo de ejecución de ONCE (11) meses, veinte cinco (23) días, por el valor de TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE ($31.794.851).

Fecha de suscripción: 9 de enero de 2014
Fecha de inicio: 9 de enero de 2014
Fecha de finalización: 31 de diciembre de 2014
Sanciones: Ninguna
Supervisora: Coordinadora Centro Zonal Facatativá
Objetivo: "PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA".

La presente constancia se expide en Facatativá a solicitud de la interesada a los quince días del mes de diciembre del 2014

SCARLETT TOVAR ROJAS
Coordinadora
Centro Zonal Facatativá ICBF

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL ICBF CENTRO ZONAL FACATATIVÁ, EN SU CONDICIÓN DE SUPERVISORA DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014

CERTIFICA

Que ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA identificada con C.C. No. 35.536.247 de Facatativá, trabaja en esta institución según lo consignado en el contrato No. 25-04-2014-189 del 9 de ENERO DE 2014, actualmente tiene suscrito con el I.C.B.F, Regional Cundinamarca por prestación de servicios como NUTRICIONISTA en el ICBF - Centro Zonal de Facatativá.

Contrato que tiene un plazo de ejecución de ONCE (11) meses, veinte cinco (23) días, por el valor de TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE ($31.794.851).

Fecha de suscripción: 9 de enero de 2014
Fecha de inicio: 9 de enero de 2014
Fecha de finalización: 31 de diciembre de 2014
Sanciones: Ninguna
Supervisora: Coordinadora Centro Zonal Facatativá
Objetivo: "PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA".

La presente constancia se expide en Facatativá a solicitud de la interesada a los quince días del mes de diciembre del 2014

SCARLETT TOVAR ROJAS
Coordinadora
Centro Zonal Facatativá ICBF

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA

Con base en la Carpeta de Contratación que reposa en el Grupo Jurídico del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca

HACE CONSTAR:

Que la Señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, identificada con la Cedula de Ciudadanía No. 35.536.247 de Facatativa, suscribió con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca un (1) Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, con las siguientes especificaciones:

Contrato de Prestación de Servicios Profesionales No. 25-04-2013-97, del ocho (08) de enero de dos mil trece (2013), por Valor de: **TREINTA MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MCTE ($30.956.238).**

Fecha de suscripción:	08-01-2013
Fecha de inicio:	08-01-2013
Fecha de terminación:	31-12-2013
Plazo inicial de ejecución:	Once (11) meses y veintitrés (23) días.
Sanciones:	Ninguna
Supervisora:	Coordinadora Centro Zonal Facatativá.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA.

La presente constancia se expide en Bogotá, D.C. a solicitud de la interesado (a) a los veintitrés (23) días del mes de diciembre de 2014.

CLARA INES JIMENEZ RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo Jurídico

Proyectó: Angela M. Flórez Cruz

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA

Con base en la Carpeta de Contratación que reposa en el Grupo Jurídico del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca

HACE CONSTAR:

Que la Señora **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**, identificada con la Cedula de Ciudadanía No. 35.536.247 de Facatativa, suscribió con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cundinamarca un (1) Contrato de Prestación de Servicios Profesionales, con las siguientes especificaciones:

Contrato de Prestación de Servicios Profesionales No. 25-04-2012-410, del dieciséis (16) de abril de dos mil doce (2012), por Valor de: **DIECISIETE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL PESOS MCTE ($17.829.000).**

Fecha de suscripción:	16-04-2012
Fecha de inicio:	16-04-2012
Fecha de terminación:	15-11-2012
Plazo inicial de ejecución:	Siete (7) meses.
Sanciones:	Ninguna
Supervisora:	Coordinadora Centro Zonal Facatativá.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA DIETISTA EN EL CENTRO ZONAL FACATATIVA DEL ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA.

La presente constancia se expide en Bogotá, D.C. a solicitud de la interesado (a) a los veintitrés (23) días del mes de diciembre de 2014.

CLARA INES JIMENEZ RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo Jurídico

Proyectó: Angela M. Flórez Cruz

Scanned by CamScanner

todos somos Facatativá

EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DE FACATATIVA CUNDINAMARCA

CERTIFICA

Que revisados los archivos de la Secretaría de Salud se pudo constatar que **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA** , identificada con la cédula de ciudadanía número 35536247 expedida en Facatativá prestó sus servicios según contrato 219 de 2011 cuyo objeto es **"CONTRATAR SERVICIOS PROFESIONALES DE NUTRICIONISTA PARA DESARROLLAR LA PRIORIDAD DE NUTRICION DEL PIC CONTEMPLADOS DENTRO DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE SALUD PUBLICA MUNICIPAL 2011 CONTEMPLADAS EN LOS PLANES DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC** " Con fecha de inicio 31 de enero al 30 de diciembre de 2011, por un valor $19.800.000 el cual se cumplió satisfactoriamente.

Sus actividades contractuales establecidas.

- Desarrollar las actividades de garantías para cumplimiento de PIC
- Vigilar y supervisar el programa SISVAN municipal
- Desarrollar actividades de promoción y prevención de la salud
- Identificar factores de riesgo en población vulnerable
- Manejar programas de alimentación y nutrición empoderadas desde el municipio a primera infancia y gestantes
- Brindar orientación frente a hábitos alimentarios saludables
- Ejecutar programación de las alcaldías al barrio
- Programación de actividades para estrategias IAMI

Para constancia de lo anterior se firma en Facatativá – Cundinamarca, a los veinte un (21) días del mes de marzo dos mil doce 2012, a solicitud del interesado.

CARLOS ANTONIO CASASBUENAS CASTILLO
Secretario de Salud

C.C. Archivo

Scanned by CamScanner

CE 50 2015

FUNDACION ECOLOGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS

"FUNDEAL"
NIT. 830.506.107-3

C E R T I F I C A

Que la Nutricionista ***ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA****, identificada con cédula de ciudadanía No. 35.536.247 de Facatativá, laboró en la empresa desempeñando el cargo de* ***NUTRICIONISTA****, desde el 23 de Diciembre de 2009 hasta el 28 de Octubre de 2010, coordinando el programa de Cárcel Distrital y Comedores Comunitarios.*

A continuación relaciono las principales funciones que tuvo a su cargo:

1. *Realizar periódicamente evaluaciones en el cumplimiento de los objetivos propuestos por el proyecto, respondiendo por las irregularidades que se presenten y tomando soluciones proactivas*
2. *Asistir a Comités técnicos y reuniones como representante de la empresa.*
3. *Comunicar al Gerente Operativo los pedidos de materia prima con el fin de garantizar las necesidades del cliente.*
4. *Realizar compras cuando se requiera.*
5. *Elaborar los costos de cada programa según presupuesto asignado*
6. *Supervisar las minutas asignadas y el área de preparación de los alimentos, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad*
7. *Coordinar la distribución y el transporte de los alimentos*

Se expide la certificación en la ciudad de Bogotá, a los Diez (10) días del mes de Junio de 2016, a solicitud de la interesada.

Atentamente,

FUNDACIÓN ECOLÓGICA AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS
NIT. 830.506.107-3

DENIS MENDEZ RICO
Jefe de Talento Humano

Calle 164 # 22 - 07 - PBX: 605 00 77 - FAX: 132
E-mail: fundeal@diseral.com

Scanned by CamScanner

BANQUETES GOYA
NIT- 650 461 067 9

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE:

La señorita **ALICIA PRECIADO** identificada con cédula de ciudadanía **No. 35.536.247 de Facatativá.** Laboró en esta empresa desde el 01 de Febrero al 30 de noviembre de 2009. Ocupando el cargo de Nutricionista-Dietista.

Durante su permanencia en la empresa se caracterizo por su alto sentido de responsabilidad y cumplimiento en el cargo que desempeño.

Se expide a solicitud de la interesada a los 13 días del mes de Enero de 2010.

Atentamente;

RAFAEL ROYO MURILLO
C.Ext. 174054 de Bogotá
Representante Legal.

Scanned by CamScanner

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO JURIDICO DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS-REGIONAL CUNDINAMARCA

CERTIFICA:

NUMERO DEL CONTRATO	**25-04-2014-189**
NOMBRE DEL CONTRATISTA	**ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA**
NIT DEL CONTRATISTA Y /O CC:	**No.35.536.247**
OBJETO:	PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO NUTRICIONISTA DIETISTA, EN LOS PROCESOS DESARROLLADOS EN LA REGIONAL CUNDINAMARCA DEL ICBF.
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:	**EL CONTRATISTA** se obliga, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y, en especial, a: **1.** Cumplir con el objeto del contrato, dentro término y las condiciones acordadas. **2.** Dar cumplimiento a lo establecido en los lineamientos técnico administrativo y directrices emanadas del ICBF, en relación a programas y proyectos según las modalidades de atención, generando las actividades propias de su profesión dentro de los procesos de intervención (proyectos y actividades de alimentación y nutrición, así como también la ejecución de las líneas de acción del Plan de alimentación y Nutrición). **3.** Orientar y desarrollar los contenidos nutricionales, alimentación y de salud, así como los materiales educativos que se requieran para la ejecución de las modalidades de los Proyectos ejecutados por el Centro Zonal. **4.** Apoyar al equipo zonal en la elaboración de la programación de metas sociales y financieras, de las modalidades de los proyectos del Centro Zonal y hacer seguimiento y evaluación a las mismas. **5.** Prestar asesoría nutricional y alimentaria a las entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar cuando así lo requieran. 6. Realizar actividades de promoción, prevención y seguimiento nutricional y de salud a los usuarios de las diferentes modalidades desarrolladas por el ICBF en el Centro Zonal. 7. Efectuar la programación y pedido de bienestarina para las diferentes modalidades, efectuando los respectivos controles en el recibo y distribución del producto. 8. Participar en la construcción de los Planes de Allmentación y nutrición de los Municipios de la jurisdicción del Centros Zonal cuando así lo requieran. **9.** Coordinar acciones para que se efectúe el seguimiento nutricional a los usuarios de las diferentes modalidades y entregar los informes requeridos por el nivel Regional, con respecto al aplicativo CUENTAME y demás requeridos. **10.** Apoyar la elaboración y ejecución del plan operativo en el área de nutrición del Centro Zonal. **11.** Apoyar la supervisión y aplicación de estándares de supervisión a las unidades establecidas en las modalidades desarrolladas por el Centro Zonal. 12. Participar en las reuniones de GET,

Escaneado con CamScanner

	PARD y demás Comités Zonal. 13. Registrar las acciones en el sistema de información vigente, registrar el resultado de las acciones desarrolladas con los niños, niñas, adolescentes y las familias, según se indique; realizando los registros en forma oportuna y manteniendo actualizadas las actuaciones realizadas en el sistema de información misional. **14.** Promover y participar activamente en las acciones y actividades del Sistema Integrado de Gestión, de acuerdo con la política, objetivos, principios, valores y compromisos de cada uno de sus componentes (Sistema de Gestión de la Calidad, Sistema de gestión Ambiental, Seguridad y salud ocupacional y seguridad informática).**15.** Dar cumplimiento a las directrices incluidas en el Sistema de Gestión documental, de acuerdo a las orientaciones impartidas, documentando las actividades y actuaciones que se realizan. **16.** Entregar mensualmente a cuando el supervisor del contrato lo requiera, informe ejecutivo de las actividades realizadas en el desarrollo del contrato **17.** Hacer entrega final de los productos y resultados generados durante la ejecución del contrato mediante informe; documentar los logros, dificultades y estado final del proyecto en cuanto a las responsabilidades asignadas. **18.** Ingresar al sistema de información correspondiente los informes mensuales de los diferentes programas que se desarrollen en el centro zonal **19.** Generar, registrar, dar respuesta y hacer seguimiento a las acciones de mejora a las que haya lugar en los diferentes proyectos y programas que se manejen en el Centro Zonal. **20.** Participar y hacer seguimiento a la programación y ejecución de metas sociales y financieras de las modalidades y programas del ICBF que sean de su responsabilidad **21.** Participar en la formulación, implementación y seguimiento a los objetivos y metas del Plan de Asistencia Técnica. **22.** Apoyar la supervisión y aplicación de estándares de supervisión a las unidades establecidas en las diferentes modalidades y programas de acuerdo a las áreas de su responsabilidad en concordancia con los planes de trabajo establecidos **23.** Socializar con el equipo que realizara las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Principios Objetivos Estratégicos y Políticas de los Sistemas de Gestión). **24.** Realizar dos (2) ejercicios muéstrales para evaluar la percepción de satisfacción de los beneficiarios con respecto a la prestación del servicio. **25.** Cumplir con las normas reglamentarias sobre seguridad y salud en el trabajo, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismos de control. **26.** Establecer el análisis de los

Escaneado con CamScanner

NIT: 899.999.239-2

LA COORDINADORA DEL GRUPO ADMINISTRATIVO DE LA REGIONAL ICBF HUILA

HACE CONSTAR:

Que la servidora pública, **ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA,** identificada con la cédula de ciudadanía No. 35.536.247, presta sus servicios en esta Entidad desde el 04 de enero de 2018, Y desempeña el cargo de profesional Universitario Código 2044, Grado 07, de la Planta Global de Personal del ICBF asignada a la Regional Huila, Centro Zonal Neiva; devengando una asignación básica mensual de **Dos Millones Cuatrocientos Setenta y Siete Mil Ochocientos Veinticinco Pesos ($2.477.825,oo)**

FUNCIONES DEL CARGO:

1. Apoyar el buen funcionamiento del Centro Zonal dentro del marco de las normas y de los lineamientos de los niveles nacional y regional.
2. Efectuar el seguimiento a los operadores de los programas del ICBF, teniendo en cuenta los lineamientos y procedimientos establecidos.
3. Brindar asistencia técnica a la ejecución de los programas de protección integral, primera infancia, niñez, adolescencia, familias y comunidades y nutricionales en los municipios del área de influencia.
4. Ejecutar acciones para implementar las políticas, planes, programas, estrategias y proyectos relativos a primera infancia, niñez y adolescencia, familia y comunidades y nutrición.
5. Emitir los informes pertinentes, soporte en las audiencias y demás instancias requeridas para la definición de medidas del adolescente.
6. Ejecutar actividades relacionadas con los planes operativos de atención a la población víctima del conflicto armado interno.
7. Desarrollar las actividades de atención a los usuarios de acuerdo con los lineamientos técnicos, procesos y procedimientos de prestación del servicio al ciudadano.
8. Realizar mediciones y análisis de la satisfacción de los niños niñas, adolescentes, familias beneficiarías y ciudadanía en general frente a la prestación del servicio.
9. Efectuar seguimiento a nivel municipal, de la programación de metas sociales y asignación de los recursos financieros para la operación de los programas que desarrolla el ICBF y hacer monitoreo a la ejecución de estos.
10. Ejecutar y monitorear el sistema de focalización de los programas de del ICBF en el área de su jurisdicción.

Escaneado con CamScanner

11. Colaborar con la elaboración de estudios y análisis para determinar las problemáticas de la niñez, familias y comunidades teniendo en cuenta la población objetivo del ICBF y el enfoque diferencial, en los municipios de jurisdicción del Centro Zonal.
12. Apoyar la implementación de las políticas, planes, programas, estrategias y proyectos relativos a la seguridad alimentaria y nutricional.
13. Apoyar las acciones a desarrollar por los entes territoriales que forman parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, en los ejes de seguridad alimentaria y nutricional, para canalizar acciones y recursos.
14. Solicitar a las entidades Municipales del Sector Salud, que presten las acciones de salud y nutrición para los beneficiarios de los servicios ICBF.
15. Apoyar en todos los aspectos la programación y monitoreo a la distribución y seguimiento al suministro de Bienestarina para los servicios del ICBF.
16. Participar en el Proceso Administrativo de Restablecimiento de Derechos, conforme a la normatividad vigente, los lineamientos técnicos, los procesos y procedimientos.
17. Realizar la valoración y seguimiento nutricional a adolescentes y su familia según los procedimientos establecidos, y establecer condiciones de amenaza o vulneración.
18. Evaluar el entorno familiar de origen del adolescente teniendo en cuenta la corresponsabilidad en la garantía de sus derechos y protección integral, y proponer acciones de prevención según factores de riesgo y realizar la valoración profesional.
19. Registrar en el Sistema de información Misional SIM y en la historia de atención de los niños, niñas y adolescentes, los informes, valoraciones y demás actuaciones que realicen el marco de sus competencias.
20. Las demás funciones que sean asignadas por la autoridad competente y que tengan relación directa con la naturaleza del cargo y el área de desempeño.

Que la funcionaria, Alicia María Preciado Acosta, se encuentra vinculada mediante Nombramiento Provisional, cumpliendo la jornada laboral del ICBF Regional Huila, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. en jornada continua.

Se expide en la ciudad de Neiva, a los veintiséis (26) días del mes de Junio del año 2019, a solicitud de la interesada.

NUBIA VARGAS TRIVIÑO
Coordinadora Grupo Administrativo

Elaboro: Luz Marina Alarcón Lozano – Grupo Administrativo G.A.

Escaneado con CamScanner

JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
C.C. 7.693.972 de Neiva
Fecha de Nacimiento: Neiva, 03 de Julio de 1973
Nacionalidad: Colombiano
Estado Civil: Casado
Dirección: Autopista Norte Km. 33 Costado Occidental
Conjunto Parcelación Aposentos – Casa 143
Sopo - Cundinamarca
Teléfono: (1) 885 5488
Celular: 313 403 1809
E-mail: johnbedoyac@hotmail.com



PERFIL LABORAL

Egresado de la Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario como Economista, Especialista en Finanzas de la Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, y titulado como corredor de Bolsa en Operación Bursátil de CESA – INCOLDA. En mi formación como economista, he adquirido conocimientos en planeación, organización, dirección y control empresarial.

Con experiencia laboral como director de tesorería, director financiero, director administrativo, gerente de proyectos, Coordinador logístico, desempeñando funciones de control de presupuesto, flujos de caja y proyecciones, indicadores de gestión, recaudo y control de cartera, manejo de personal, pago de proveedores, facturación. Así mismo, como formulador y gestor de proyectos, maneje con destreza la planeación, mitigación de riesgos y ejecución de los proyectos de la empresa.
Poseo conocimientos en formulación de proyectos, finanzas y administración del riesgo financiero. Con capacidad para planear, organizar, dirigir y controlar todos los procesos administrativos y logísticos de una organización, con capacidad de liderazgo y trabajo en equipo.

FORMACION ACADEMICA

Titulo Obtenido: Bachiller Académico
Establecimiento: Gimnasio La Fragua - ASPAEN
Ciudad: Neiva – Huila
Año: Diciembre 1.991

Titulo Obtenido Economista
Establecimiento Universidad del Rosario
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Agosto 2007

Titulo Obtenido: Especialista en Finanzas
Establecimiento: Universidad del Rosario
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Febrero 2010

Titulo Obtenido: Operación Bursátil – Corredor de Bolsa
Establecimiento: CESA - INCOLDA
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Agosto 2011

FORMACION COMPLEMEMNTARIA

Titulo Obtenido: Diplomado en Gestión del Riesgo
Establecimiento: BOLSA DE VALORES DE COLOMBIA – BVC DECEVAL
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Agosto 2012

Titulo Obtenido: Diplomado en Gerencia y Administración Integral de Empresas
Establecimiento: CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA
Ciudad: Bogotá D.C.
Año: Julio 2013

IDIOMAS

Inglés. nivel B1+ (Nivel Intermedio).

SOFTWARE a nivel de usuario

MS Office (Word, Excel, Power Point),
Microsoft Project.

HABILIDADES

Liderazgo y capacidad para trabajar en equipo.
Adaptable a cambios y trabajos bajo presión.
Capacidad de análisis.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: FINANCIERA ENERGETICA NACIONAL – FEN
CARGO: BACK OFFICE DIRECCION DE TESORERIA
TIEMPO LABORADO: 2006 - 2007
JEFE INMEDIATO: ALVARO GODOY ARTEAGA
FUNCIONES:

- Representar a la empresa individual o conjuntamente con el Director de Tesorería, según corresponda, en todos los relacionados con el financiamientos de proyectos de producción, generación, y distribución de energía eléctrica.
- Controlar movimiento de las cuentas corrientes bancarias de la empresa, tanto en moneda nacional como extranjera y que se deriven de mandatos que le confiera la junta directiva, en especial en lo referido al control de créditos al sector energético, operaciones de comercio exterior, suscripción de documentos mercantiles y otros actos de comercio ejercido en el Sistema Financiero, Servicio de Impuestos actos, contratos y operaciones Internos, Tesorería General de la República, Instituciones de Previsión y otros Organismos afines.
- Pagar oportunamente las remuneraciones del personal y las obligaciones de orden laboral, previsional y de salud vigentes.
- Elaborar estados de información sobre compromisos y flujos de gastos, desembolsos de créditos, e ingresos de recaudo.
- Cobrar y recuperar, recaudar y custodiar los valores y documentos que respaldan la gestión financiera de la empresa.

ENTIDAD: FINANCIERA ENERGETICA NACIONAL – FEN
CARGO: DIRECCION DE TESORERIA (E).
TIEMPO LABORADO: 2007 - 2008
JEFE INMEDIATO: ALVARO PRADA
FUNCIONES:

- Clasificar y analizar los eventos presupuestarios.
- Control del Fujo de Caja.
- Mantener actualizado el Presupuesto de Caja Anual que el Ministerio de Hacienda define para la Empresa.
- Elaboración del Proyecto de presupuesto para el año siguiente.
- Custodia y control de contratos y pagares de los desembolsos de créditos a empresas productoras, generadoras y distribuidoras de energía eléctrica.
- Examinar, analizar y evaluar el movimiento de ingresos y egresos de la empresa.
- Presentar informes periódicos a la Vicepresidencia Financiera sobre la disponibilidad financiera de la empresa.

ENTIDAD: AT&T LATIN AMERICA
CARGO: DIRECCION DE TESORERIA.
TIEMPO LABORADO: 2009 - 2011
JEFE INMEDIATO: JUAN GONZALO ALVAREZ
FUNCIONES:

- La administración financiera de los recursos a corto plazo, a través de la oportuna obtención y generación de flujos de ingresos y ejecución de desembolsos de los recursos presupuestados.
- La coordinación, desarrollo y mantención de sistemas de información que le permitan un adecuado registro y control presupuestario, y movimiento de fondos en lo concerniente a transacciones financieras efectivas, devengadas y comprometidas que permitan satisfacer las necesidades de información de los niveles operativos y de gestión de la empresa.
- Ejecutar la función de control del flujo de fondos con el fin de determinar la disponibilidad presupuestaria en gastos de operación, remuneraciones y fondos especiales para la oportuna ejecución financiera por parte de la empresa.
- Proponer al Vicepresidente Financiero y a casa matriz opciones de inversión en el mercado financiero en periodos cortos, que permitan optimizar la rentabilidad del flujo de caja.
- Elaborar informes sobre la situación financiera de corto plazo de la empresa, a través de estudios financieros derivados de la administración de los flujos y presupuestos de caja.
- Sugerir normas y procedimientos de carácter financiero referidas a la administración de fondos, registros y control presupuestario.

ENTIDAD: FAJOBE S.A.
CARGO: DIRECCION DE TESORERIA.
TIEMPO LABORADO: 2011 - 2013
JEFE INMEDIATO: ALEJANDRO REY PINZON
FUNCIONES:

- Responsable de la elaboración, ejecución y coordinación presupuestaria, con el resto de las unidades de la empresa.
- Responsable de preparar los estados financieros y entregar soporte a todas las unidades, supervisando y manteniendo la normativa contable de la empresa.
- Responsable de la gestión financiera de la empresa, analizando los usos alternativos que se darán a los recursos financieros disponibles.
- Responsable de elaborar los análisis e informes contables y financieros sugiriendo medidas tendientes a optimizar resultados.
- A cargo de establecer y aplicar las políticas generales de recursos humanos de la empresa.
- Responsable de la supervisión de la función de abastecimientos y servicios que terceros proveen a la empresa.
- Cumplir con lo establecido en el Sistema de Gestión Integrado de la empresa.

ENTIDAD: TRANSPORTES LOGISTICOS DEL SUR S.A.S.
CARGO: GERENTE
TIEMPO LABORADO: 2014 - 2016
JEFE INMEDIATO: JUNTA DIRECTIVA
FUNCIONES:

- Funciones administrativas de Planeación, Organización, Mando, Coordinación y Control.
- Administración del capital de trabajo dentro de un equilibrio de los criterios de riesgo y rentabilidad.
- Orientar la estrategia financiera para garantizar la disponibilidad de fuentes de financiación y proporcionar el debido registro de las operaciones como herramientas de control de la gestión de la empresa.
- Evaluar el desempeño de sus subordinados, así como la conjunción de las tareas que ellos realizan a los fines de los objetivos generales de la empresa.
- Determinar la inversión de fondos disponibles que no sean necesarios para las operaciones inmediatas de la Sociedad.

ENTIDAD: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CARGO: COORDINADOR LOGISTICO
TIEMPO LABORADO: ACTUALMENTE
JEFE INMEDIATO: GLADYS CERQUERA (SOCIO)
FUNCIONES:

- Establecer plan de trabajo para la ejecución de los eventos

- Organizar con anticipación a los eventos la logística, aspectos técnicos y todo lo relativo al montaje.
- Dirigir y ordenar el equipo humano en función a distintos perfiles y tareas.
- Coordinar administrativamente las labores que se deben desarrollar
- Controlar el consumo de materia prima
- Atender y toma decisiones en el desarrollo de los eventos
- Socializar previo a la realización de los eventos los planes de emergencia
- Las demás funciones que se requieran y se encuentran directamente relacionadas con el cargo.

ENTIDAD: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CARGO: ADMINISTRADOR
TIEMPO LABORADO: DESDE EL 1 DE FEBRERO DE 2018 A LA ACTUALIDAD

FUNCIONES:

- Dirigir y ordenar un grupo humano en función a distintos perfiles y tareas
- Desarrollar actividades coordinación y comunicación permanente para tratar todo lo relacionado con la ejecución del contrato.
- Garantizar el cumplimiento legal vigente para restaurantes y cafeterías
- Tomar las medidas necesarias correctivas y preventivas para el funcionamiento adecuado del restaurante
- Verificar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.

REFERENCIAS

GLADYS CERQUERA
Gerente
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Teléfono: 320 411 3279
Neiva – Huila

XIMENA POSADA
Gerente
SERPEL – SERVICIOS PETROLEROS
Teléfono: 321 205 0034
Bucaramanga - Santander



JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
C.C. 7.693.972

EL RECTOR Y CLAUSTRO DEL COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

A TODOS LOS QUE VIEREN ESTAS LETRAS, SALUD EN EL SEÑOR,

POR EL TENOR DE LAS PRESENTES OS HACEMOS SABER QUE DON John Leonardo Bedoya Cerquera C. C. 7'693.972 de Vlvd. UNO DE NUESTROS alumnos ,DESPUES DE GRADUARSE BACHILLER EN LETRAS Y FILOSOFIA, HA OIDO, CON LAUDABLE PUNTUALIDAD Y APLICACION DURANTE CINCO AÑOS, LAS LECCIONES DE NUESTRA FACULTAD DE ECONOMIA CON TODA LA EXTENSION QUE PIDEN NUESTRAS TRADICIONES Y LOS DECRETOS DEL GOBIERNO NACIONAL, DANDO MUESTRAS PLENAMENTE SATISFACTORIAS DE SU APROVECHAMIENTO EN LOS EXAMENES ESTABLECIDOS; HA PRESENTADO EXAMENES PREPARATORIOS Y UNA MONOGRAFIA APROBADA POR EL CLAUSTRO, SOBRE LA CUAL VERSO EL EXAMEN FINAL PRIVADO DE GRADO, Y HA PRESTADO EL JURAMENTO SOLEMNE DE RIGOR EN LA SESION PUBLICA DE ESTA FECHA. POR LO CUAL, EN VIRTUD DE NUESTRAS VENERANDAS CONSTITUCIONES Y CONFORME AL ACUERDO No. 62 DE 9 DE NOVIEMBRE DE 1965 DE LA ASOCIACION COLOMBIANA DE UNIVERSIDADES Y A LA RESOLUCION No. 0061 DE 3 DE MAYO DE 1960 DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL, CONFERIMOS EN NOMBRE Y POR AUTORIDAD DEL COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO AL PRECITADO ALUMNO EL CARACTER Y TITULO DE ECONOMISTA CON TODOS LOS DERECHOS, HONORES Y PREEMINENCIAS DE LOS PROFESIONALES Y MAESTROS DE ESTE NUESTRO CLAUSTRO. Y PARA QUE CONSTE, LE EXPEDIMOS LAS PRESENTES LETRAS, FIRMADAS POR EL RECTOR, EL VICERRECTOR, EL DECANO DE LA FACULTAD Y LOS CATEDRATICOS EXAMINADORES, SELLADAS CON EL SELLO MAYOR DEL COLEGIO Y REFRENDADAS POR EL SECRETARIO EN EL AULA MAXIMA DE ESTE COLEGIO MAYOR, EN LA CIUDAD DE BOGOTA A LOS veintisiete DIAS DEL MES DE agosto DEL AÑO DEL SEÑOR DE MIL NOVECIENTOS noventa y siete

EL VICERRECTOR,

EL RECTOR,

EL DECANO DE LA FACULTAD,

EL PROVINCIAL DEL TESO.

EL CATEDRATICO,

EL CATEDRATICO,

EL SECRETARIO,

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL - REPUBLICA DE COLOMBIA - DIRECCION NACIONAL DE ESCALAFON - Reconocese este título para todos los efectos legales y ordénese su registro bajo el folio [illegible] del libro de diplomas

Bogotá, D.E. [illegible] de 19[illegible]

EL SECRETARIO DEL DESPACHO,

UNIVERSIDAD DEL ROSARIO
Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario - 1653

FACULTAD DE ECONOMÍA

Por cuanto **John Leonardo Bedoya Cerquera** C.C. Nº 7'693.972 de Neiva

Egresado de la Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario

ha cumplido con todos los requisitos exigidos por este Colegio Mayor, cursando y aprobando el **Programa de Especialización en Finanzas**, le confiere el título

Especialista en Finanzas

Registrado bajo el Nº 6102 folio 3 libro 8 y refrendado por el Secretario General del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario en la ciudad de Santa Fe de Bogotá, D.C., República de Colombia, a los catorce (14) días del mes de febrero de 2 año dos mil

El Rector

El Vicerrector

El Decano de la Facultad

El Secretario General

El Director de la Especialización

Real Cédula del 31 de Diciembre de 1651 - Resolución 58 del 16 de Septiembre de 1895

Gladys Cerquera de Bedoya
Nit: 36.147.801-6

Neiva, 30 de diciembre de 2023

LA SUSCRITA GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CERTIFICA:

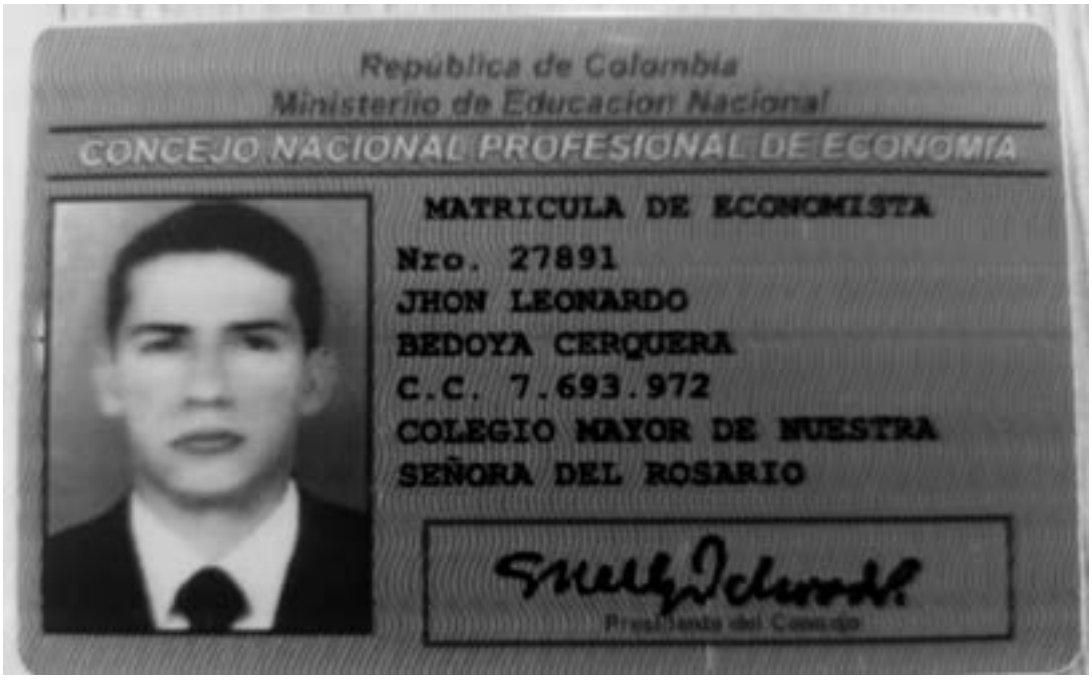
Que el señor JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA identificado con cédula de ciudadanía 7.693.972 presta sus servicios como ADMINISTRADOR DE RESTAURANTE en los contratos ejecutados en el Centro de Formación Agroindustrial La Angostura, cuyo objeto ha sido el suministro de alimentación para aprendices y trabajadores oficiales, desde el 1 de febrero de 2018 hasta la fecha, ejecutando las siguientes funciones:

- Establecer plan de trabajo para la ejecución de las diferentes actividades del restaurante
- Dirigir y ordenar un grupo humano en función a distintos perfiles y tareas.
- Coordinar administrativamente las labores que se deben desarrollar diariamente
- Controlar el consumo de materia prima
- Atender y toma decisiones en el desarrollo de las actividades diarias
- Socializar con el personal a su cargo los planes de emergencia
- Las demás funciones que se requieran y se encuentran directamente relacionadas con el cargo.

Que el señor JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA, ha demostrado actitud, capacidad y dedicación en las labores encomendadas, desempeñándolas a cabalidad en cuanto a su dinamismo, calidad y cumplimiento.

Se expide a solicitud del interesado a los treinta (30) días del mes de diciembre de 2023

Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva



República de Colombia
Ministerio de Educacion Nacional
CONCEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMIA

MATRICULA DE ECONOMISTA
Nro. 27891
JHON LEONARDO
BEDOYA CERQUERA
C.C. 7.693.972
COLEGIO MAYOR DE NUESTRA
SEÑORA DEL ROSARIO

Presidente del Consejo

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional
CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMIA

MATRICULA No. 27891

EL PRESIDENTE Y EL SECRETARIO DEL CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMÍA

CERTIFICAN:



QUE JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
CON C.C. No. 7.693.972 EXPEDIDA EN NEIVA
FUE MATRICULADO COMO ECONOMISTA AL TENOR DE LO ORDENADO
EN LA RESOLUCIÓN No. 27891 FECHA DIC 14/98
QUE EN LO PERTINENTE SE COPIA ASI:

OTORGAR LA MATRICULA DEFINITIVA A: JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA
CON C.C. No. 7.693.972 de NEIVA LIBRETA MILITAR No. 7693972
DISTRITO No. 55 ESP. GRADUADO EN EL COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO PARA EJERCER LA PROFESIÓN DE ECONOMISTA ÚNICAMENTE EN CUENTO SE REFIERE A SU DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA DE ACUERDO A LAS LEYES 41 DE 1989 Y 37 DE 1990 Y EL DECRETO REGLAMENTARIO 2890 DE 1991 EN CONSECUENCIA INSCRIBASE AL SOLICITANTE EN EL LIBRO DE MATRICULAS Y EXPIDASELE EL CORRESPONDIENTE CERTIFICADO UNA VEZ CONSULTADO Y CONFIRMADO POR EL CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMÍA.
SE EXPIDE EN SANTAFE DE BOGOTÁ, D.C. A LOS CATORCE DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO (1998).

EL PRESIDENTE: _____
SILVIA NELLY CORREA DE PATIÑO

EL SECRETARIO: _____
RUBY HELENA VELOSA GARCIA

0008297

CONALPE

CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE ECONOMÍA
Y LA SECRETARIA GENERAL CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA

Documento de identidad No. 7693972

Se encuentra inscrito (a) como economista, según matrícsula profesional No. **27891** expedida el 14 de Diciembre de 1998 con base en título otorgado por el COLEGIO MAYOR DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO.

La providencia anterior fue confirmada por el Consejo Nacional Profesional de Economía mediante la resolución No. 27891.

El economista no ha sido sancionado, su matrícula profesional está vigente.

La presente solicitud se expide a solicitud del interesado(a), en la ciudad de Bogotá D.C. el 20 de Febrero de 2024. Es válida por 180 días a partir de la fecha.

JENNY PAOLA HERNÁNDEZ DUEÑAS
Secretaria General

El presente es un documento público expedido electrónicamente.
Para garantizar la validez escanear el código QR.

ANGELA CONSTANZA GUERRERO



Datos Personales

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	**36.306.285**
FECHA DE NACIMIENTO	25 de junio de 1981
LUGAR DE NACIMIENTO	Valencia, Córdoba
ESTADO CIVIL	Soltera
CIUDAD	Neiva
DIRECCIÓN	Carrera 55 11-49 Reserva de la Sierra
TELÉFONO	3148320571
E-MAIL	angelaguerrero.aragones@gmail.com

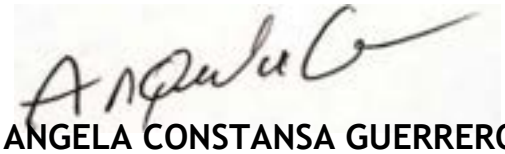
Perfil Profesional

Cheff con amplia experiencia en labores de alta cocina, administración de cocinas y restaurantes, manejo de personal y demás actividades requeridas en un restaurante.

Experiencia Laboral

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Cheff
2 de junio de 2023 al 30 de marzo de 2024

FUNDACION SOCIAL AMIGOS POR COLOMBIA
Cheff
1 de abril de 2024 al 31 de marzo de 2025



ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES
CC. 36.306.285 de Neiva


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 36.306.285
GUERRERO ARAGONES
APELLIDOS
ANGELA CONSTANSA
NOMBRES
FIRMA
Escaneado con CamScanner
FECHA DE NACIMIENTO 25-JUN-1981
VALENCIA
(CORDOBA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.61
ESTATURA
A+
G.S. RH
F
SEXO
29-NOV-1999 NEIVA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
NDICE DERECHO
A-1500150-00895002-F-0036300285-20170408
0054852493A 1
1394383440
Escaneado con CamScanner

No. 008

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que **ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES** identificada con cédula de ciudadanía 36.306.285 prestó sus servicios como **AUXILIAR DE COCINA Y RESTAURANTE** desde el 2 de junio de 2023 al 30 de marzo de 2024, en la ejecución del siguiente contrato:

NUMERO CONTRATO:	CO1.PCCNTR.5077132
CONTRATANTE:	SENA CEFA HUILA
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL" DEL SENA REGIONAL HUILA.

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA:

Que ANGELA CONSTANSA GUERRERO ARAGONES identificada con cédula de ciudadanía 36.306.285 de Neiva laboró en nuestra Fundación como AUXILIAR DE RESTAURANTE desde el 1 de mayo de 2024 hasta el 31 de marzo de 2025, prestando sus servicios en la ejecución del contrato con el SENA Centro de Formación Agroindustrial de Campoalegre.

Que durante el periodo laborado la señora Guerrero desempeñó sus funciones con mucho compromiso y responsabilidad en las labores encomendadas.

Atentamente,

JORGE MAURICIO GAITÁN CÓRDOBA
C.C. 7.707.965 de Neiva (H)
R.L. FUNDACIÓN SOCIAL AMIGOS POR COLOMBIA
Nit. 900.248.357-4
Teléfono 3143785715
Correo electrónico: contratacion@fundamigos.org

minerva
10-03

LA ORIGINAL

SIEMPRE AL DIA!"

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible o en computador

Fecha	Empleo o cargo en el que está interesado	Código cargo
d m a	Auxiliar de Cocina	

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Trujillo Serrano	Maria Jurleth
Lugar y fecha de nacimiento: Campoalegre (H) 18-05-84	
Dirección domicilio actual: Kra 12 # 27-14	Ciudad: Campoalegre
Teléfono:	No. Celular: 320 219 8850
Correo electrónico:	Nacionalidad: Colombiana
Profesión, ocupación u oficio: Auxiliar de Cocina	(*) Estado civil: Soltera
	Años de experiencia laboral:

DOCUMENTACIÓN

(*) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X] No. 1079 175951 Extranjería: [ ] Expedida en:	(*) Libreta militar No. Distrito No.	Primera clase: [ ] Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Si [X] No [ ] Licencia de conducción No. 41132000 - 8227958-4	Categoría: A2

II. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [ ] No [X]	¿En qué empresa?	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato:
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	Fecha: d m a	¿Lo recomienda alguien de esta empresa? Si [ ] No [ ] Nombre: Dependencia:
¿Tiene parientes que trabajen en esta empresa? Si [ ] No [X]	Nombre: Dependencia:	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿En qué ciudad o población ha vivido la mayor parte de su vida? Campoalegre (H)	¿En qué ciudades o regiones del país ha trabajado? Bogotá	¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [ ] No [ ]	
Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Arrendada? [X]	Nombre del arrendador: Rubi Gutierrez	Teléfono: 310 7833821	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [X]	Descríbalo e indique su valor mensual:	¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 600.000	
¿Por qué concepto?		¿Cuánto es su aspiración salarial? $ Asignado	
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Si [ ] No [ ] ¿Cuál(es)?		

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades deportivas, culturales, sociales, etc.? Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

¿Pertenece a algún tipo de asociación comunitaria, deportiva, cultural, etc.? Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?

OBJETIVO Mencione brevemente qué expectativas tiene a nivel laboral, educativo y personal e indique cómo planea hacerlas realidad.

86729239

7 702124 007813 >

III. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependen económicamente del solicitante	Parentesco	Edades
3	Madre e hijos	51 - 12 - 3 años

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Henry Trujillo	Guarda de Seguridad	3195727193
Francia Helena Serrano	Ama de casa	322 204 4445
Nombre(s) hermano(s)	**Profesión, ocupación u oficio**	**Teléfono(s)**
José Gregorio Trujillo	Jefe de cocina	3196880023
Diana Fernanda Trujillo	Tecnico en seguridad social	311 654 4737

IV. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	1996	5		C.E. Los Libertadores	Bogotá
Bachillerato Clásico / Técnico					
Comercial / Otro					
Educación Superior Técnico					
Tecnológico					
Profesional					
Postgrados					

Otros: cursos, diplomados, seminarios.	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución

¿Cursa estudios actualmente? SI / NO (X)	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa

Nombre de la institución — Horario: Diurno / Nocturno / Fin de semana / A distancia

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio **R** - Regular, **B** - Bien, **MB** - Muy Bien

Sistemas Si / No								
¿Qué programas maneja?	1.	R	B	MB	3.	R	B	MB
	2.	R	B	MB	4.	R	B	MB

Idiomas Si / No		Lectura			Escritura			Habla		
¿Qué idioma(s) conoce?	1.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB
	2.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

V. TRAYECTORIA POR EMPRESAS

MARQUE CON UNA EQUIS (X) EN QUÉ CLASE DE EMPRESA(S) HA TRABAJADO Y EN QUÉ ÁREA(S) DE ESTA(S) EMPRESA(S) SE HA DESEMPEÑADO

EMPRESAS POR ACTIVIDADES ECONÓMICAS (*)						ÁREA DE LA EMPRESA			
AGRICULTURA		Metalurgia		FINANCIERO		Administración		Personal	
GANADERÍA / AVICULTURA		Maquinaria		INMOBILIARIO		Auditoría		Sistemas	
MINERÍA		Automotores		INFORMÁTICO		Bodega		Tesorería	
COMBUSTIBLES		Muebles		SALUD		Compras		OTRAS (¿Cuáles?)	
INDUSTRIA		Reciclaje		EDUCACIÓN		Contabilidad			
Alimentos y Bebidas		OTROS (¿Cuáles?)		SEGUROS		Costos			
Textiles				TURISMO / RECREACIÓN		Crédito y Cobranzas			
Textiles y Confecciones				OTROS SERVICIOS		Diseño			
Cuero y Calzado		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		Asesorías Profesionales		Finanzas			
Papel y Cartón		CONSTRUCCIÓN		Servicios Temporales		Gerencia General			
Editorial y Artes Gráficas		COMERCIO		Seguridad Vigilancia		Impuestos			
Químico y Farmacéutico		HOTELES Y RESTAURANTES		OTROS SECTORES		Mercadeo			
Caucho y Plástico		TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO				Producción			
Vidrio, Cerámica y Cemento		COMUNICACIONES				Publicidad			

(*) Resumen Clasificación Industrial Actividades Económicas para Colombia DANE.

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE UNA HOJA POR SEPARADO. ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERÁ CONFIDENCIAL.

Si desea diligenciar este formato en computador, baje GRATIS en www.formasminerva.com el aplicativo, e imprimalo desde allí con las hojas por esta perforación

Nombre de la última o actual empresa: Comedor de la negra
Dirección: Calle 26 # 9-15
Teléfono(s): 3226909095
Nombre de su jefe inmediato: Sary Cruz
Cargo: Dueña y Jefe
Fecha de ingreso: 22 / 06 / 2018
Fecha de retiro: 15 / 12 / 2018
Total tiempo servido:
Sueldo inicial: $ 820.000
Sueldo final o actual: $ 820.000
Cargo(s) desempeñado(s) por usted: Auxiliar de cocina
Funciones realizadas:
Logros obtenidos:
Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Otro ☐ ¿Cuál? Contrato por medio de agencia ☐
Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐
Motivo del retiro: Voluntario
Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa: Gladys Cerquera
Dirección:
Teléfono(s): 3182728741
Nombre de su jefe inmediato: Gladys Cerquera
Cargo:
Fecha de ingreso: 03 / 01 / 2018
Fecha de retiro: 30 / 04 / 2018
Total tiempo servido:
Sueldo inicial: $ minimo
Sueldo final: $ minimo
Cargo(s) desempeñado(s) por usted: Auxiliar Cocina
Funciones realizadas:
Logros obtenidos:
Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Otro ☐ ¿Cuál? Contrato por medio de agencia ☐
Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐
Motivo del retiro: Voluntario
Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa: Restaurante casa la sazona
Dirección: Bogotá
Teléfono(s): 3209221711
Nombre de su jefe inmediato: Cindy Vanessa Cordoba
Cargo: Jefe inmediato
Fecha de ingreso: 30 / 06 / 2017
Fecha de retiro: 30 / 12 / 2017
Total tiempo servido:
Sueldo inicial: $ Basico
Sueldo final: $ Basico
Cargo(s) desempeñado(s) por usted: Auxiliar cocina
Funciones realizadas:
Logros obtenidos:
Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Otro ☐ ¿Cuál? Contrato por medio de agencia ☐
Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐
Motivo del retiro:
Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD SOCIAL (Relacione las entidades a las que actualmente está afiliado)

¿Entidad prestadora de salud (EPS)? Si ☐ No ☐ ¿Cuál? Fecha de afiliación: Cotizante ☐ Beneficiario ☐

¿Fondo de pensiones? Si ☐ No ☐ ¿Cuál? Fecha de afiliación:

¿Fondo de cesantías? Si ☐ No ☐ ¿Cuál? Fecha de afiliación:

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacionar dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
Hector Fabio Hime	Independiente	Calle 21 # 7-45	310 643 1288
Nidia Zoraida Vanegas	Operaria	Bogotá	314 490 6975

Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente

Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
Francia Helena Serrano	Ama de casa	Km 12 # 27-14	322 264 1445

Observaciones (Espacio exclusivo para el empleador)

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. [X]

Baje gratis el archivo para diligenciar e imprimir esta hoja de vida en www.formasminerva.com

Ingrese su hoja de vida en: ALIADO LABORAL www.aliadolaboral.com

Nota importante

Toda llamada por teléfono se acepta a prueba por medio de cierta seriedad. Nosotros le avisaremos.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T., Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante

Maria Yusleth Trujillo
cc. 1079175951

VIII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

NOMBRE DEL ENTREVISTADOR	ENTREVISTA		OBSERVACIONES DEL ASPIRANTE		
	Día	Hora	Asistió a entrevista SI	Asistió a entrevista NO	Hora de Llegada

ALGUNOS ASPECTOS IMPORTANTES PARA EL CARGO. R - Regular, B - Bien, MB - Muy Bien

Aspectos	Primer Entrevistador R	Primer Entrevistador B	Primer Entrevistador MB	Segundo Entrevistador R	Segundo Entrevistador B	Segundo Entrevistador MB	Aspectos	Primer Entrevistador R	Primer Entrevistador B	Primer Entrevistador MB	Segundo Entrevistador R	Segundo Entrevistador B	Segundo Entrevistador MB	Otros aspectos
Puntualidad	R	B	MB	R	B	MB	Desempeño en cargos anteriores	R	B	MB	R	B	MB	
Educación	R	B	MB	R	B	MB	Aptitudes frente a la labor del cargo ofertado	R	B	MB	R	B	MB	
Presentación personal	R	B	MB	R	B	MB	Se ajusta al perfil	R	B	MB	R	B	MB	
Actitud frente a la entrevista	R	B	MB	R	B	MB		R	B	MB	R	B	MB	

CONCLUSIONES DE LA ENTREVISTA

Entrevistador

Entrevistador

Fue seleccionado definitivamente SI [ ] NO [ ]		Contratese a partir del	Sueldo $
Fue elegido preliminarmente SI [ ] NO [ ]		Cargo	Tipo de contrato
Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
1.079.175.951
NUMERO

TRUJILLO SERRANO
APELLIDOS

MARIA JURLETH
NOMBRES



Maria yuileth trujillo
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 18-MAY-1984
CAMPOALEGRE
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.53 B+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO

03-OCT-2006 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

P-1902200-50154414-F-1079175951-20061221 0092706355B 02 210386783

137

NHS
PROFESIONALES EN ASEO Y MANTENIMIENTO

EL DEPARTAMENTO DE GESTION HUMANA

DE NHS S.A.S

CERTIFICA QUE

El señor(a) **MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° 1.079.175.951 de Campoalegre (Huila), laboró con esta empresa desde el día 03 de Enero de 2018 hasta el día 30 de Abril de 2018 desempeñando el cargo de **SERVICIOS GENERALES.**

Se expide la presente certificación en la ciudad de Bogotá D.C., a solicitud de la interesada a los (04) días del mes de Mayo de Dos mil Dieciocho (2018).

Cordialmente,

NHS S.A.S.
NIT. 900.245.385-7

LUZ ADRIANA BOTERO F.
Directora de Gestión Humana

COMELONA DE LA NEGRA

DIRECCION: CALLE 36 # 9-15

CERTIFICA QUE:

La señora MARIA JURLETH TRUJILLO identificada con número de cédula 1.079.175.951 de C/gre, laboró en esta empresa desde 22 de junio de 2018 hasta el 15 de Diciembre de 2018 en el cargo de Auxiliar de Cocina, demostrando responsabilidad y honestidad en su trabajo.

Para constancia se firma la solicitud de la interesada a los 07 días del mes de Enero de 2019.

ATENTAMENTE:

SARY CRUZ
3222690909

No. 003

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que la señora MARIA YURLET TRUJILLO SERRANO identificado con cédula de ciudadanía 1079175951, ha prestado sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE COCINA durante los siguientes periodos:

Desde el 2 de julio de 2016 hasta el 30 de abril de 2017
desde el 4 de febrero de 2019 hasta el 30 de marzo de 2020
desde el 1 de mayo de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2021
Desde el 1 de febrero de 2022 hasta el 31 de marzo de 2023

La presente certificación se expide a los treinta y un (31) días del mes marzo de dos mil veintitrés (2023)

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

CARLOS ANDRES MENDEZ GARCIA

Lider en Gestion de la Inocuidad Alimentaria

Auditor Interno ISO 22000:2018

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLETH TRUJILLO C.C 1.079.175.951

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS NIT 36147801-6

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.



Se expide a los 15 días del mes de febrero de 2023 en la Ciudad de Neiva- Huila.

Carlos Andres Mendez Garcia

Ing En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

E-Mail: ingenierosstcarlos@outlook.com Celular 3023328683

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO



Datos Personales

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	80.115.450
FECHA DE NACIMIENTO	12 de abril de 1982
LUGAR DE NACIMIENTO	Campoalegre, Huila
ESTADO CIVIL	Soltero
CIUDAD	Campoalegre
DIRECCIÓN	Carrera 12 No. 27-14
TELÉFONO	3202178850
E-MAIL	goyo1982@gmail.com

Perfil Profesional

Operario con amplia experiencia en labores de apoyo culinario, administración de cocina, jefe de cocina y demás actividades requeridas en un restaurante.

Me presento con gran entusiasmo a su empresa para formar parte del cumplimiento de metas planteadas en su misión.

Experiencia Laboral

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Auxiliar de Cocina
1 de Marzo de 2020 al 30 de junio de 2020
1 de Marzo de 2021 al 31 de diciembre de 2021



JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
cc. 80.115.450 Bogotá


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NUMERO 80.115.450
TRUJILLO SERRANO
APELLIDOS
JOSE GREGORIO
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 12-ABR-1982
CAMPOALEGRE
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.70
ESTATURA
B+
G.S. RH
M
SEXO
11-MAY-2000 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO
A-1500150-00980098-M-0080115450-20180219
0059556595A 1
9903409202

No. 006

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO con cédula de ciudadania No. 80.115.450, expedida en Bogotá D.C., prestó sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE ASEO desde el 1 de marzo al 30 de junio de 2020 y del 1 de marzo al 31 de diciembre de 2021, fecha en que se dio por terminado el contrato por mutuo acuerdo.

La presente certificación se expide a los doce (12) dias del mes enero de dos mil veintidós (2022)

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

HOJA DE VIDA



Datos Personales

NOMBRE	Ildefonso Esquivel Ordoñez
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	83.117.139 Santa Maria, Huila
FECHA DE NACIMIENTO	17 de Agosto de 1981
LUGAR DE NACIMIENTO	Santa Maria, Huila
ESTADO CIVIL	Unión Libre
CIUDAD	Neiva- Huila
DIRECCIÓN	Calle 1 bis A No 28 B 89 Peñón redondo
TELÉFONO	3507240466
E-MAIL	esquivelalfonso24@gmail.com

Perfil Profesional

Persona seria, responsable y con muchas ganas de trabajar, aprender y de aportar mis conocimientos en el área, con don de gentes y comunicativo.
Aportando experiencia como trabajo de cara al arte culinario. Sin problemas para pasar tiempo fuera del hogar.

Estudios

Estudios Primarios:

Escuela: I.E SANTA JUANA DE ARCO

Dirección: Santa Maria, Huila
1988- 1194

Estudios Secundarios:

Colegio: I.E SANTA JUANA DE ARCO

Dirección: Santa Maria, Huila
1995 -1999

Experiencia Laboral

Gladys Cérquera

Cargo: Auxiliar de cocina

Funciones: Cocinero, atención al público.

Jefe Inmediato: Gladys Cérquera

Teléfono: 3133685429

Referencias Familiares

Alicia Guzman

La Vaca Fun

Jefe de cocina

3502777737

Yesica Guzman

Auxiliar de enfermeria

Medilaser

3112529965

Referencias Personales

Jesus David Puentes Tique

Auxiliar de sistemas

Offitec Colombia

3153048676

Édison Cruz

Independiente

3046441215

ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL

C.C. 83.117

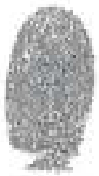
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 83.117.135
ORDOÑEZ ESQUIVEL

APELLIDOS
ILDEFONSO

NOMBRES





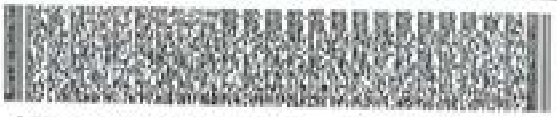
INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 17-AGO-1981
SANTA MARIA
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO

07-SEP-1999 SANTA MARIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



A-1000100-00534445-M-0083117135-20140109 0050879954A1 2 7102958555

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT 36147801-6

LA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE:

ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL, identificado con cedula de ciudadanía No. 83.117.139 desempeñó el cargo como AUXILIAR DE COCINA, encargado del alistamiento preliminar de los alimentos crudos para diferentes áreas de la cocina, durante los periodos del 06 de Febrero de 2014 al 16 de Diciembre de 2014, y del 04 de Abril de 2015 al 15 de Diciembre de 2015, desempeñándose con un alto sentido de responsabilidad, cumplimiento y manejo de buenas relaciones interpersonales.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

Dado en Neiva a los 16 días del mes de Diciembre de 2015.

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CARRERA 48 No. 6-159 NEIVA
CELULAR 3183728741

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT 36147801-6

LA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA QUE:

ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL, identificado con cedula de ciudadanía No. 83.117.139 desempeñó el cargo como AUXILIAR DE COCINA, encargado del alistamiento preliminar de los alimentos crudos para diferentes áreas de la cocina, desde el 05 de Febrero de 2018 al 15 de Diciembre de 2018, desempeñándose con un alto sentido de responsabilidad, cumplimiento y manejo de buenas relaciones interpersonales.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

Dado en Neiva a los 20 días del mes de Diciembre de 2018.

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

CARRERA 48 No. 6-159 NEIVA
CELULAR 3183728741

HOJA DE VIDA



CONTACTO

3176210107

trujilloserranofrancylorena@gmail.com

cra 13 # 20-03

Barrio mararay

Campoalegre huila

HABILIDADES

- Trabajo en equipo
- Comunicación capacidad de adaptación
- Comunicación
- Creatividad
- Liderazgo
- Innovación

NOMBRES Y APELLIDOS

Francy lorena Trujillo serrano

PERFIL

soy una persona organizada que cumple con las labores requerimientos que se le exigen, capaz de liderar y solucionar situaciones rápidamente. Poseo valores como la responsabilidad, honestidad, sinceridad y ante todo el respecto y la comunicación, cumplidora de mis deberes y obligaciones.

FORMACION ACADEMICA

primaria - Bogotá 1997

EXPERIENCIA LABORAL

RESTAURANTE LA CAZONA SAZONA

Bogotá **-** 2014 al 2017

Jefe inmediato: jhon Jader castellanos

Celular: 3224112732

ICBF REGIONAL HUILA

Neiva **-** 2022 al 2024

Jefe inmediato: Gladis cerquera

Celular: 3204113279

SENA CENTRO LA ANGOSTURA

Campoalegre – 2024

Jefe inmediato: jhon bedoya

Celular: 3134031809

Francy lorena Trujillo serrano

Cc 1.083.838.326

Celular 3176210107

REFERENCIA PERSONAL

Yeimy Paola medina

Aux terapéutica

3166635594

Melquinsedec Méndez

Conductor

3209073859

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

No. 042

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que **FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO,** con cédula de ciudadanía No.1.083.838.326, expedida en Hobo, prestó sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE COCINA desde el 11 de julio de 2022 al 30 de abril de 2023 y desde el 1 de febrero al 31 de marzo de 2024, en la ejecución de los siguientes proyectos:

NUMERO CONTRATO:	41001292022
CONTRATANTE:	ICBF REGIONAL HUILA
OBJETO DEL CONTRATO:	CONTRATAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF SEDE REGIONAL HUILA Y SUS CENTROS ZONALES NEIVA Y LA GAITANA, CONFORME LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS POR LA ENTIDAD

NUMERO CONTRATO:	CO1.PCCNTR.4334306
CONTRATANTE:	SENA CEFA HUILA
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL" DEL SENA REGIONAL HUILA.

Que la señora Francy Lorena, demostró actitud, capacidad y dedicación en las labores encomendadas, desempeñándolas a cabalidad en cuanto a su dinamismo, calidad y cumplimiento

La presente certificación se expide a los veintitrés (23) días del mes de enero de dos mil veinticinco (2025)

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

Datos del ciudadano

Señor(a) FRANCYLORENATRUJILLOSERRANO identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1083838326.

El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: jueves, febrero 06, 2025 - Hora de consulta: 16:57:10

El certificado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las providencias ejecutoriadas por el término de la sanción impuesta, asi como las inhabilidades impuestas por la autoridad competente y las automáticas que ordena la Constitución Política y la Ley en Colombia.

El certificado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en el certificado ordinario, más las inhabilidades intemporales previstas en la Ley para algunos cargos de la administración pública, tales como los de eleccion popular.

DATOS PERSONALES, si los Nombres que aparecen en la consulta del certificado son inexactos, por favor de clic aqui para realizar la actualización según los datos de la REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL, si luego de este paso los datos siguen erróneos por favor diríjase a la Registraduría más cercana. Mayor información en http://www.registraduria.gov.co/

Para ver este documento necesita Acrobat Reader. Si no lo tiene, haga clic aquí para descargarlo gratis.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 04:58:45 PM horas del 06/02/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1083838326**
Apellidos y Nombres: **TRUJILLO SERRANO FRANCY LORENA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	CC
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1083838326
NOMBRES	FRANCY LORENA
APELLIDOS	TRUJILLO SERRANO
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	HUILA
MUNICIPIO	CAMPOALEGRE

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA
ACTIVO	NUEVA EPS S.A.	CONTRIBUTIVO	01/11/2024

Fecha de Impresión:	02/06/2025 17:02:10	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Fecha	Empleo o cargo en el que está interesado	Código cargo
D 08 | M 04 | A 2025		

I. INFORMACIÓN GENERAL (*) Respuesta opcional



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Giraldo Torrez	Jenny Beatriz
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Vereda la vega Campoalegre	Neiva Huila
Teléfono	**No. Celular**
3028392657	3028392657
Correo electrónico	**Nacionalidad**
jennygiraldoo250@gmail.com	Colombiana

Profesión, ocupación u oficio	(*) Estado civil	Años de experiencia laboral
Auxiliar de cocina	casada	20 años

DOCUMENTACIÓN (**) Respuesta opcional

Cédula de ciudadanía: [X] Extranjería: [ ]	Nº 1079172354 Expedida en: 4 marzo2004	(**) Libreta militar Nº Distrito Nº	Primera clase: [ ] Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional Nº	¿Tiene vehículo? Si [ ] No [ ]	Licencia de conducción Nº	Categoría

II. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [X] No [ ]	¿En qué empresa? Sena la Angostura	Empleado [X] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [X] No [ ]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	Fecha D 7 | M 02 | A 2022	¿Lo recomienda alguien de esta empresa? Si [ ] No [X] Nombre Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [X]	Nombre Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿En qué ciudad o población ha vivido la mayor parte de su vida? Campoalegre	¿En qué ciudades o regiones del país ha trabajado? campoalegre	¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [X] No [ ]	
Vive en casa: ¿Familiar? [X] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [ ]	Nombre del arrendador	Teléfono	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [ ]	Descríbalo e indique su valor mensual	¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $	
¿Por qué conceptos?		¿Cuánto es su aspiración salarial? $	
¿Cuál(es) es(son) su(s) principal(es) afición(es)?	¿Practica algún deporte? ¿Cuál(es)? Si [ ] No [X]		
¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades deportivas, culturales, sociales, etc.? Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?			
¿Pertenece a algún tipo de asociación comunitaria, deportiva, cultural, etc.? Si [ ] No [X] ¿Cuál(es)?			

OBJETIVO Mencione brevemente que expectativas tiene a nivel laboral, educativo y personal e indique como planea hacerlas realidad.

© LIBRE Permitida toda reproducción, publicación, modificación. Todo sin fines lucrativos.

III. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Willer Tovar Alvarado	campesino	campo	
Cargo actual	**Dirección**	**Teléfono**	**Ciudad**
regador	Vereda la Vega campoalegre	3184795786	Neiva Huila
Nº de personas que dependen económicamente del solicitante 5	**Parentesco** esposo e hijos	**Edades** 49,19,18,14	
Nombre(s) padre(s)	**Profesión, ocupación u oficio**	**Teléfono(s)**	
Martha Amparo Torrez,	oficios varios		
Edison Giraldo	oficios varios		
Nombre(s) hermano(s)	**Profesión, ocupación u oficio**	**Teléfono(s)**	
Luz Adriana Giraldo Torrez	trabajo independiente		
Jonathan Alexander Giraldo Torrez	oficios varios		

IV. EDUCACION Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACION	AÑOS CURSADOS	TITULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCION	CIUDAD
Primaria	5	5	Basica primaria	Institucion Educativa Ecopetrol	Campoalegre
Bachillerato — Clásico [X] Técnico [ ] Comercial [ ] Otro [ ]	11	11		Institucion Educativa Ecopetrol	Campoalegre
Educación Superior — Técnico [ ]					
Tecnológico [ ]					
Profesional [ ]					
Postgrados					

Otros: cursos, diplomados, seminarios	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución

¿Cursa estudios actualmente? Si [ ] No [X]	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa

Nombre de la institución	Horario	Diurno [ ]	Fin de semana [ ]
		Nocturno [ ]	A distancia [ ]

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de dominio R - Regular, B - Bien, MB - Muy Bien

Sistemas Si [ ] No [X] ¿Programa(s) que maneja?									
	1.	R	B	MB	3.	R	B	MB	
	2.	R	B	MB	4.	R	B	MB	

Idiomas Si [ ] No [X] ¿Qué idioma(s) conoce?		Lectura			Escritura			Hablado		
	1.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB
	2.	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

V. TRAYECTORIA POR EMPRESAS

MARQUE CON UNA EQUIS (X) EN QUE CLASE DE EMPRESA(S) HA TRABAJADO Y EN QUE AREA(S) DE ESTA(S) EMPRESA(S) SE HA DESEMPEÑADO

EMPRESAS POR ACTIVIDADES ECONOMICAS (*)

AGRICULTURA		Metalurgia		FINANCIERO	
GANADERIA / AVICULTURA		Maquinaria		INMOBILIARIO	
MINERIA		Automotores		INFORMATICO	
HIDROCARBUROS		Muebles		SALUD	
INDUSTRIA		Reciclaje		EDUCACION	
Alimentos y Bebidas		OTROS (¿Cuáles?)		SEGUROS	
Tabaco				TURISMO / RECREACION	
Textiles y Confecciones				OTROS SERVICIOS	
Cuero y Calzado		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		Asesorías Profesionales	
Papel y Cartón		CONSTRUCCION		Servicios Temporales	
Editorial y Artes Gráficas		COMERCIO		Seguridad Vigilancia	
Químico y Farmacéutico		HOTELES Y RESTAURANTES		OTROS SECTORES	
Caucho y Plástico		TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO			
Vidrio, Cerámica y Cemento		COMUNICACIONES			

AREA DE LA EMPRESA

Administración		Personal	
Auditoría		Sistemas	
Bodega		Tesorería	
Compras		OTRAS (¿Cuáles?)	
Contabilidad			
Costos			
Crédito y Cobranzas			
Diseño			
Finanzas			
Gerencia General			
Impuestos			
Mercadeo			
Producción			
Publicidad			

(*) Resumen Clasificación Industrial Actividades Económicas

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ULTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ULTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MAS DETALLES UTILICE UNA HOJA POR SEPARADO. ESTOS DATOS SERAN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERA CONFIDENCIAL.

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
Restsurante el buen sabor	Campoalegre	

Cargo	Nombre de su jefe inmediato	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
Auxiliar de cocina	Bersabe Rodriguez	D 16 M 02 A 2019	D 3 M 04 A 2021

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final o actual	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
1 año y 4 meses	$ 400.000	$ 400.000	Auxiliar de cocina

Funciones realizadas

oficios varios

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido [X] ¿Cuanto tiempo? Contrato directo con la empresa [ ] Otro [ ] ¿Cuál?

Fijo 1 año [X] Contrato por medio de agencia [ ] [X]

Horario de trabajo: Tiempo completo [ ] ½ Tiempo [ ] Por horas [ ] Jornada: Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro

termino de contrato

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
		D M A	D M A

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final o actual	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
	$	$	

Funciones realizadas

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuanto tiempo? Contrato directo con la empresa [ ] Otro [ ] ¿Cuál?

Fijo [ ] Contrato por medio de agencia [ ] [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [ ] ½ Tiempo [ ] Por horas [ ] Jornada: Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo	Fecha de ingreso	Fecha de retiro
		D M A	D M A

Total tiempo servido	Sueldo inicial	Sueldo final o actual	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
	$	$	

Funciones realizadas

Logros obtenidos

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuanto tiempo? Contrato directo con la empresa [ ] Otro [ ] ¿Cuál?

Fijo [ ] Contrato por medio de agencia [ ] [ ]

Horario de trabajo: Tiempo completo [ ] ½ Tiempo [ ] Por horas [ ] Jornada: Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD SOCIAL (Relacione las entidades a las que actualmente esta afiliado)

¿Entidad promotora de salud (EPS)? Si [X] No [ ] Fecha de afiliación Cotizante [ ] Beneficiario [ ]

¿Cuál? EPS Sanitas [X]

¿Fondo de pensiones? Si [ ] No

¿Cuál?

Fecha de afiliación:

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores				
1.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
2.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente				
3.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

1.-

2.-

3.-

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. ☐ Marque con una X

¡Importante!

Este es un formato de distribución GRATUITA, puede buscarlo en la Web, puede imprimir ó enviar este formato por correo electrónico sin restricciones.

Nota importante

Favor no llamar por teléfono, ni concurrir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, cerifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mi, en el presente formato son veraces.

Firma del solicitante



VII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

NOMBRE DEL ENTREVISTADOR	ENTREVISTA	C.C.	OBSERVACIONES DEL ASPIRANTE Asistió a Entrevista	Hora de Llegada
1.-				
2.-				

ALGUNOS ASPECTOS IMPORTANTES PARA EL CARGO, R - Regular, B - Bien, MB - Muy Bien

Aspectos	Primer Entrevistador			Segundo Entrevistador			Aspectos	Primer Entrevistador			Segundo Entrevistador			Otros aspectos
Puntualidad	R	B	MB	R	B	MB	Desempeño en cargos anteriores	R	B	MB	R	B	MB	
Presentación	R	B	MB	R	B	MB	Aceptables motivos de retiro de cargos anteriores	R	B	MB	R	B	MB	
Aspectos de vigor y salud	R	B	MB	R	B	MB	Se ajusta al perfil	R	B	MB	R	B	MB	
Facilidad de expresión	R	B	MB	R	B	MB		R	B	MB	R	B	MB	

CONCLUSIONES DE LA ENTREVISTA

Primer entrevistador

Segundo entrevistador

Candidato seleccionado definitivamante	Si	No	Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente	Si	No	Cargo	Tipo de contrato

Referencias verificadas por	Primer entrevistador ☐	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
1.079.172.354
NUMERO

GIRALDO TORRES
APELLIDOS

JENNY BEATRIZ
NOMBRES

Jenny Beatriz Giraldo
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 25-ENE-1985
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

04-MAR-2004 CAMPOALEGRE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL

A-1902200-50129571-F-1079172354-20040916 0005104260O 02 148272950

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA:

Que JENNY BEATRIZ GIRALDO TORRES identificada con cédula de ciudadanía 1.079.172.354 de Neiva laboró en nuestra Fundación como AUXILIAR DE COCINA desde el 1 de abril de 2024 hasta el 31 de marzo de 2025, prestando sus servicios en la ejecución del contrato con el SENA Centro de Formación Agroindustrial de Campoalegre.

Que durante el periodo laborado la señora Giraldo Torres desempeñó sus funciones con compromiso y responsabilidad en las labores encomendadas.

Atentamente,

JORGE MAURICIO GAITÁN CÓRDOBA
C.C. 7.707.965 de Neiva (H)
R.L. FUNDACIÓN SOCIAL AMIGOS POR COLOMBIA
Nit. 900.248.357-4
Teléfono 3143785715
Correo electrónico: contratacion@fundamigos.org

No. 015

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Certifica:

Que la señora **JENNY BEATRIZ GIRALDO TORRES** , identificada con cédula de ciudadanía **1.079.172.354**, prestó sus servicios a esta empresa como AUXILIAR DE COCINA desde el 1 de enero de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2022, con un contrato a término fijo,.

La presente certificación se expide a solicitud de la interesada a los veinticuatro (24) días del mes de octubre de dos mil veintitrés (2023)

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

Plan de Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura E Higiene De Alimentos



ELABORADO POR:
KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS
ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024

AÑO 2025

OBJETIVOS

- ✓ Brindar conocimientos esenciales para el empresario y el equipo de operarios o manipuladores de alimentos para un mejor desempeño en su trabajo: El manejo e inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA

El plan de capacitación se desarrolla se realiza por un capacitador (ingeniero de alimentos) y el material está basado en el RESOLUCION 2674/2013, la 5109/2005.

PLAN DE CAPACITACION DE CAPACITACION AÑO 2025

UNIDAD	OBJETIVO DE LA UNIDAD	FECHAS	RESPONSABLE	LUGAR
Principios básicos del manipulador de alimentos .	**OBJETIVO brindar conocimientos básicos requeridos en las buenas prácticas de manufactura alimentaria.**	**04/02/2025 7 a 12 am**	**KELLY YANIRA MURCIA GARZON Asesor externo**	**Encuentro presencia instalaciones fundación amigos por lo nuestro.**
Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.				
Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.		**04/02/2025 2 a 6 pm**	**KELLY YANIRA MURCIA GARZON**	**Encuentro presencia instalaciones fundación amigos por lo nuestro.**
Enfermedades transmitidas por alimentos. Protocolos de verificación .				
CUMPLIMIENTO ASISTENCIA	**10 HORAS**			

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLET TRUJILLO SERRANO
C.C. 1079175951

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

Vence: 05/02/2026

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JENNY BEATRIZ GIRALDO
C.C. 1079172354

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

<table>
<tr><th>FECHAS</th><th>UNIDAD</th><th>OBJETIVO</th><th>METODOLOGIA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">04/02/2025
7 a 12 am</td><td>Principios básicos del manipulador de alimentos.
Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.</td><td rowspan="2">Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos</td><td rowspan="2">Taller teórico practico</td></tr>
<tr><td>Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">04/02/2025
2 a 6 pm</td><td>Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.</td><td colspan="2"><u>Alcance :</u></td></tr>
<tr><td>Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.</td><td colspan="2" rowspan="2">Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Principios básicos del manipulador de alimentos .</td></tr>
<tr><td>Intensidad</td><td colspan="3">10 horas</td></tr>
</table>

Vence: 05/02/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO
C.C 1083838326

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

ILDEFONDO ORDOÑEZ ESQUIVEL
C.C 83117139

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
C.C 80115450

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

<table>
<tr><th>FECHAS</th><th>UNIDAD</th><th>OBJETIVO</th><th>METODOLOGIA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">04/02/2025
7 a 12 am</td><td>Principios básicos del manipulador de alimentos.
Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.</td><td rowspan="2">Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos</td><td rowspan="2">Taller teórico practico</td></tr>
<tr><td>Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">04/02/2025
2 a 6 pm</td><td>Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.</td><td colspan="2"><u>Alcance :</u></td></tr>
<tr><td>Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.</td><td colspan="2" rowspan="2">Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Principios básicos del manipulador de alimentos .</td></tr>
<tr><td>Intensidad</td><td colspan="3">10 horas</td></tr>
</table>

Vence: 05/02/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
C.C 80115450

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el dia 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA
C.C. 7.693.972

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/202 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA
C.C. 35.536.247

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/202 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JORGE HERNANDEZ BELTRAN
C.C. 5.956.624

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/202 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	**Alcance :**	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 1679/2023
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO
CC. 1.079.175.951

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva –Huila el día 29 de julio de 2024.

Vence: **29/07/2025**

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

HOJA DE VIDA



KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS

Email : aseindustrial17@gmail.com

DATOS PERSONALES

NOMBRE: KELY YANIRA MURCIA GARZON
CEDULA DE CIUDADANIA: 36305196
Fecha de nacimiento: Enero 20 de 1981
Edad: 41 años
Estado civil: Casada
Hijos: 2 hijos
Lugar de residencia: Neiva _ Huila
DIRECCION DE RESIDENCIA: cll 22B # 51-24
TELEFONOS:608 8639321 – 3163344761
TARJETA PROFESIONAL: 25254194057 CND
E-MAIL: aseindutrialkm2021@gmail.com aseindustrial17@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIOS	Universidad Abierta Y A Distancia UNAD Neiva – Huila
TITULO OBTENIDO	Ingeniera De Alimentos
TÍTULO DE LA TESIS	Determinación Microbiológica Y Física Química En Productos Lácteos En Las Fábricas De Productos Lácteos En La Ciudad De Neiva
POS-GRADO	UNIVERSIDAD DEL ROSARIO Programa De Especialización.
TITULO OBTENIDO	Especialista En Gerencia En Gestión Humana Y Desarrollo Organizacional.
CURSOS	SGS COLOMBIA S.A. (sistema services certificación)
TITULO OBTENIDO	Auditor en HACCP & BPM
CURSO:	FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007

TITULO OBTENIDO	Auditor interno en HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007
ACTUALIZACIÓN	LINEAMIENTO TÉCNICO PAE Actualización Resolución 29452 DE 2017. MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL **–** PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

ALCALDÍA DE NEIVA SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL:

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **16 de octubre al 30 de diciembre de 2014.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **12 de febrero al 11 de diciembre de 2015.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **2 de mayo al 1 de diciembre de 2016.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera

de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **24 de febrero al 30 de diciembre de 2017.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **26 de enero al 25 de noviembre de 2018.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **05 de marzo al 30 de diciembre de 2019.**

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

LA ALCALDÍA DE NEIVA – SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

TECNICO DE SANEAMIENTO
Secretaria De Salud Municipal Neiva- Huila Saneamiento Ambiental: Coordinador Willinton Marines Ramírez. Marzo de 2008 a diciembre de 2009. Teléfonos 8756483. Logros.

Inspección Vigilancia Y Control De Establecimientos De Alimentos De Alto Y Bajo Riesgo, Hogares De Bienestar, Instituciones Educativas, Expendios De Alimentos (Restaurantes Tiendas Y Supermercados) Capacitación A Manipuladores De Alimentos En Seguridad Alimentaria.

INGENIERA DE ALIMENTOS PROFESIONAL DE APOYO

Secretaria De Salud Municipal Neiva- Huila programa de nutrición y riesgo cardio bascular:. Febrero de 2009 a diciembre de 2011. Teléfonos 8723241. Logros.
Coordinador Gloria Ramírez Cano
Inspección Vigilancia Y Control De Establecimientos De Alimentos De Alto Riesgo, Hogares De Bienestar, Instituciones Educativas, Expendios De Alimentos (Restaurantes, Programas De Nutrición, Riesgo Cardio Bascular); Implementación Y Coordinación Del Programa Restaurante Saludable Convenio SENA; Capacitación A Manipuladores De Alimentos En Seguridad Alimentaria.

CONTRATOS CON EL SECTOR PRIVADO:

FUNDACIÓN DEL ALTO MAGDALENA PROGRAMA ADULTO MAYOR:

Prestación de servicios Profesionales (supervisión de los puntos de servicio y preparación de alimentos para el programa del adulto mayor y la realización de talleres de sensibilización sobre los buenos hábitos alimenticios apoyando con la campaña de un corazón saludable), en los Municipios del norte y occidente del departamento.

Escuela de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura e higiene alimentaria.

La secretaria de salud departamental del Huila mediante resolución 1727 de 2012 y 1992 de 2013, otorga autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, en general, personal manipulador de carnes, transporte de alimentos en el área geográfica del departamento del Huila.

SEMINARIOS DE ACTUALIZACIÓN

- Encuentro nacional de entornos saludables Santiago de Cali 12 al 14 de octubre de 2011. ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD.
- Procesamiento de alimentos saludables con una intensidad de 60 horas. Neiva 2011.
- Cultura tecnológica y del servicio con una intensidad de 10 horas. Neiva 2011.
- Principios básicos de cocina con una intensidad de 40 horas. Neiva 2010.

REFERENCIAS LABORALES

MIGUEL IGNACION AYA GARCIA
LIDER DE BIENESTAR Y SERVICIOS
SUPERVISOR DEL CONTRATO
TEL: 8718105 EXT 104

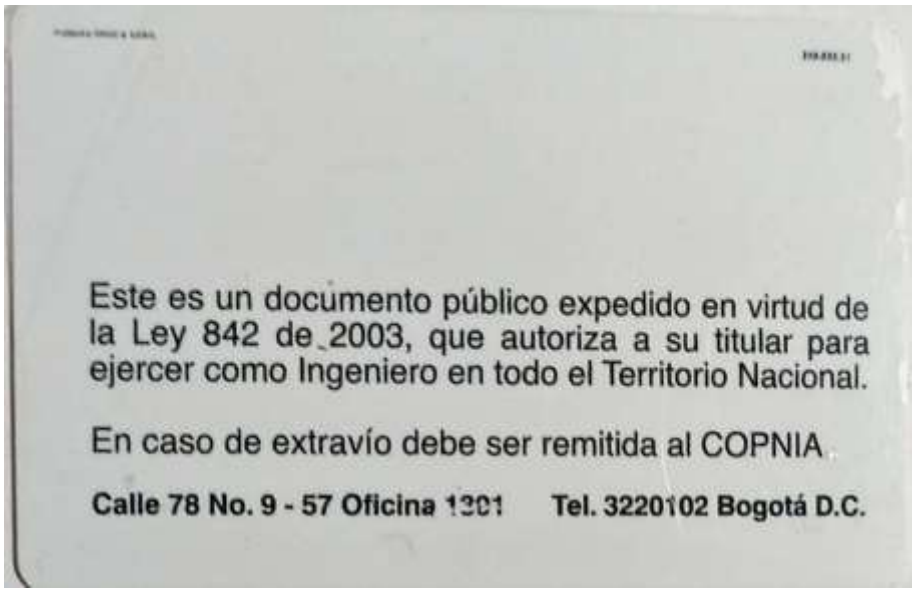
GLORIA RAMIREZ CANO
CORDINADORA PROGRAMA DE NUTRICION
SECRETARIA DE SALUD MINICIPAL
TELEFONO 8723241
CEL 3182654663

NORMA MANZANO URIBE
CORDINADORA PROGRAMA DEL ADULTO MAYOR
FUNDACION DEL ALTO MAGDALENA
TEL: 8719965 – 8722014 – 8719964
CEL: 3125157334



Kelly Yanira Murcia Garzón
Celular 3163344761





.

Email : aseindustrial17@gmail.com



Email : aseindustrial17@gmail.com



Certificate SGS/SSC/AI HACCP & BPM/ 003012/F/47580

Murcia Garzon Kelly Yanira

has attended the

Auditor Interno HACCP & BPM

Held in Bogotá, Colombia

On the 11/04/2012-13/04/2012
24 hours

Abelardo Pineda Walteros
Tutor Course

By/_____
Janeth Mariño Fajardo - Directora SGS Academy

SGS COLOMBIA S.A., Systems Services Certification
Carrera 16A No. 78-11 Piso 3, Bogotá D.C., Colombia
Teléfono: +57 1 6069292, Fax:+57 1 6359252/8394
www.sgs.co, www.sgs.com.co

Page 1 of 1

Email : aseindustrial17@gmail.com

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

LA SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL HUILA

En uso de sus atribuciones legales conferidas por la Ley 9 de 1979 y disposiciones reglamentarias, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1880 de 2011, Decreto Reglamentario 1686 de 2012, Resolución 683 de 2012, y demás normas concordantes, y

CONSIDERANDO

Que la Ley 9 del 1979 y sus disposiciones complementarias son las normas marcos de las acciones de carácter sanitario que contribuyen en la preservación, restauración y mejoramiento de las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana, por cuanto establecen las normas generales para los productos o servicios que ofrecen los establecimientos objeto de inspección, vigilancia y control, así como los procedimientos y medidas sanitarias que se deben cumplir para controlar los diferentes factores de Riesgo Físico, Químico y Biológico garantizando la protección de la Salud Publica.

Que de conformidad con lo provisto en la Resolución 604 de 1993 "Por el cual se reglamenta parcial mente el título V de la Ley 9 de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de Alimentos en la Vía Publica", artículo noveno: "Los vendedores de los alimentos en vía pública beben de recibir capacitaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos, a través de cursos con una duración de 12 horas los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local o por particulares debidamente autorizados aquella, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de programa, personas docente y material educativo por la autoridad de la localidad".

Que de conformidad con el Decreto 1686 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, Hidratación, envase almacenamiento, distribución, trasporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destiladas para consumo humano "en su artículo 27 señala: Educación y capacitación. Toda persona que trabaje en la fabricación, elaboración hidratación, envase, almacenamiento distribución, trasporte, comercialización y expendios de bebidas, debe de cumplir con los siguiente requisitos" (…)

1. Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en el manejo de los mismos además de las tareas específicas del proceso.

2. Las fábricas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas bebidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes (…).

3. Los programas de capacitación, registros y demás documentos deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente (…)".

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

Que de conformidad con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 y normas complementarias, Resolución 3009 de 2010, 240, 241, 242 del 2013 y 562 de 2016…" El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la actividad de trasporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar la actividad de manipulación de dichos productos bajo su responsabilidad…"

Que de conformidad con el Decreto 1880 de 2011 "El personal manipulador debe tener constancia de capacitación en el manejo higiénico de alimentos, expendio por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud".

Que la Secretaría de Salud Departamental como autoridad sanitaria es la competente para emitir la autorización a las Personas naturales o jurídicas que realicen capacitaciones a manipuladores de alimentos, para expendios de bebidas alcohólicas, conforme el Decreto 1686 de 2012, expendios de bebidas y alimentos en vía pública, de conformidad con la resolución 604 de 1993, expendios de leche cruda para consumo humano directo que ampara el Decreto 1880 de 2011, y expendio de carne y productos cárnicos comestibles establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, teles como la Resolución 3009 de 2010, 240 y 242 y Resolución 562 de 2016.

Que de conformidad con la Resolución 683 de 2012 en su artículo 10: establece "educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales, y equipamientos debe de cumplir con los requisitos 1.1 Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarias, en manejo de los mismos, además en las tareas específica del proceso.

Que de conformidad al artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013, establece para la educación y capacitación "(…) Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener **formación en Educación Sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de Alimentos**. Iguales mentes deben estar capacitados para llevar a cabo tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos "Negrilla fuera de texto.

Que la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva, Ingeniera de Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, residente en la calle 8 No. 14-79 de la ciudad de Neiva – Huila, ha solicitado a la Secretaría de Salud Departamental del Huila se le conceda autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos en venta sobre la vía pública, expendios de bebidas alcohólicas, manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles, comercializador ambulante de leche cruda, objetos, envases, materiales, y equipamientos, en contacto directo con alimentos, así como a la actividad de trasporte de dichos productos.

Gobernación del Huila

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

Que el peticionario ha presentado los documentos necesarios referentes a los contenidos de los planes de capacitación y ayudas utilizadas, según constancia de verificación, así como la idoneidad de su personal docente, conforme la normatividad vigente lo establece y la circular externa DAB 4150-10264-19.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. Conceder la autorización a la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON,** identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva, Ingeniera de Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, residente en la calle 8 No. 14-79 de la ciudad de Neiva – Huila, para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas, carnes y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, alimentos comercializados en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, objetos, envases, materiales, y equipamientos, en contacto directo con alimentos, así como la actividad de trasporte de dichos productos.

PARÁGRAFO 1. La persona autorizada para dictar las capacitaciones es la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva.

PARÁGRAFO 2. Cuando **KELY YANIRA MURCIA GARZON** requiera prestar el servicio de capacitación con un docente diferente al autorizado en la presente resolución deberá informar a esta secretaria con antelación y enviar la hoja de vida del nuevo docente, con el fin de que estos sean autorizados para realizar las capacitaciones.

ARTÍCULO 2. La Secretaría de Salud Departamental del Huila emite la presente resolución exclusivamente para dictar cursos en manipulación de alimentos, por tal motivo a quien se le conceda la autorización certificara los manipulares de alimentos bajo la aprobación del curso. En ningún momento la persona natural o jurídica solicitara como requisito para la certificación del curso los exámenes o certificados médico, puesto que la Resolución 2674 de 2013, artículo 11, establece que es responsabilidad de la empresa garantizar la salud del personal y es la autoridad sanitaria quiénes en el momento de realizar acciones de Inspección Vigilancia y control es la encargada solicitar este requisito.

ARTÍCULO 3. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará que los planes de capacitación sean en forma continua, permanente, actualizada y en el marco de la pandemia de covid-19 es crucial mantener las medidas de bioseguridad a la vez que en la metodología se impartan capacitaciones utilizando los medios virtuales o presenciales; Para el cumplimiento de lo anterior el autorizado deberá presentar con diez (10) días hábiles de anticipación, ante esta secretaría la fecha, sitio, metodología, temas, horas de la capacitación y posteriormente, hasta ocho (8) días después de realizada la capacitación deberá presentar ante esta Secretaria la relación de los manipuladores capacitados (no deberá ser mayor a 25 personas), con una intensidad horaria no menor de 12 horas según la programación presentada en el momento de solicitar la autorización.

RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

"Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases"

PARÁGRAFO. Si el autorizado no presenta ante esta secretaría, el día, la hora y la dirección del sitio donde realizará la capacitación de los manipuladores de alimentos y la relación de los capacitados, las acreditaciones dadas por el autorizado no serán válidas.

ARTÍCULO 4. La Secretaría de Salud Departamental ejercerá dentro de su jurisdicción las acciones de inspección, vigilancia y control, sobre el cumplimiento de las normas contenidas en la presente resolución. El incumplimiento a la presente resolución dará lugar a que la Autoridad Sanitaria revocará la presente autorización, cuando compruebe que el autorizado no está prestando el servicio, en las condiciones bajo las cuales se le concede.

ARTÍCULO 5. Notificar por el medio más expedito su contenido a la persona natural o jurídica solicitante, haciéndole saber que contra la presente procede el recurso de reposición dentro de los cinco (5) días siguientes a la notificación ante la Secretaría de Salud Departamental del Huila.

ARTÍCULO 6. La presente resolución tendrá vigencia de un (1) año a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Expedida en Neiva (H) el día Julio 16 de 2024

SERGIO MAURICIO ZUÑIGA RAMIREZ
Secretario de Salud del Huila

Revisó: Jairo Andres Ibagon Morera

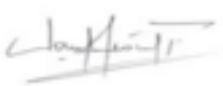
Proyectó: Angie Xiomara Acosta Coqueco

OBLIGACION 8 REGISTRO FOTOGRAFICO EQUIPOS REFRIGERACION



FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Nevera Mabe 1			
PERIODO:	1 al 31 de octubre de 2025		RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL °C
1/10/2025	5:30	3,2	19:00	4,1
2/10/2025	5:30	3,6	19:00	4,4
3/10/2025	5:30	3,8	19:00	4,2
4/10/2025	5:30	3,2	19:00	4,7
5/10/2025	5:30	3,4	19:00	4,2
6/10/2025	5:30	3,5	19:00	4,5
7/10/2025	5:30	3,4	19:00	4,6
8/10/2025	5:30	3	19:00	4,4
9/10/2025	5:30	3,4	19:00	5,4
10/10/2025	5:30	3,2	19:00	4,2
11/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,7
12/10/2025	5:30	3,1	19:00	4,1
13/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,4
14/10/2025	5:30	3,5	19:00	4,2
15/10/2025	5:30	3,9	19:00	4,7
16/10/2025	5:30	3,2	19:00	4,2
17/10/2025	5:30	3	19:00	4,2
18/10/2025	5:30	3,4	19:00	4,2
19/10/2025	5:30	3,5	19:00	4,4
20/10/2025	5:30	3,8	19:00	4,7
21/10/2025	5:30	3,9	19:00	4,2
22/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,7
23/10/2025	5:30	3,2	19:00	4,1
24/10/2025	5:30	3,6	19:00	4,4
25/10/2025	5:30	3,8	19:00	4,2
26/10/2025	5:30	3,2	19:00	4,7
27/10/2025	5:30	3,3	19:00	4,2
28/10/2025	5:30	3,5	19:00	4,5
29/10/2025	5:30	3,8	19:00	4,4
30/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,7
31/10/2025	5:30	4,1	20:00	4,9



FIRMA RESPONSABLE:

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Enfriador Vitrina 1			
PERIODO:	1 al 31 de octubre de 2025		RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	HORA INICIAL	TEMPERATURA INICIAL °C	HORA FINAL	TEMPERATURA FINAL °C
1/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,2
2/10/2025	5:30	3,1	19:00	4,3
3/10/2025	5:30	3,1	19:00	4,7
4/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,4
5/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,6
6/10/2025	5:30	3,6	19:00	4,1
7/10/2025	5:30	3,3	19:00	4,3
8/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,2
9/10/2025	5:30	3,1	19:00	4,3
10/10/2025	5:30	3,1	19:00	4,7
11/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,4
12/10/2025	5:30	3,6	19:00	4,4
13/10/2025	5:30	3,3	19:00	3,8
14/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,6
15/10/2025	5:30	3,3	19:00	4,1
16/10/2025	5:30	3	19:00	4,3
17/10/2025	5:30	3,1	19:00	4,2
18/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,3
19/10/2025	5:30	3,6	19:00	4,4
20/10/2025	5:30	3,3	19:00	4,8
21/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,4
22/10/2025	5:30	3,1	19:00	3,8
23/10/2025	5:30	3,1	20:00	4,6
24/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,1
25/10/2025	5:30	3,6	19:00	4,3
26/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,3
27/10/2025	5:30	3,6	19:00	4,4
28/10/2025	5:30	3,3	19:00	4,8
29/10/2025	5:30	3,7	19:00	4,4
30/10/2025	5:30	3,1	19:00	3,8
PROMEDIO	N/A		N/A	



FIRMA RESPONSABLE:

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES
NIT: 900.248.357-4

EQUIPO Y/O CUARTO	**Congelador 1**			
PERIODO:	1 al 31 de octubre de 2025		**RESPONSABLE:** Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	**HORA INICIAL**	**TEMPERATURA INICIAL °C**	**HORA FINAL**	**TEMPERATURA FINAL °C**
1/10/2025	5:30	-3,3	19:00	-3
2/10/2025	5:30	-4,2	19:00	-2,9
3/10/2025	5:30	-4,2	19:00	-2,9
4/10/2025	5:30	-4,3	19:00	-2,7
5/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-3
6/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-3,2
7/10/2025	5:30	-3,5	19:00	-2,9
8/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-3,8
9/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
10/10/2025	5:30	-3,3	19:00	-2,7
11/10/2025	5:30	-4,2	19:00	-3
12/10/2025	5:30	-3,6	19:00	-2,9
13/10/2025	5:30	-4,1	19:00	-3,7
14/10/2025	5:30	-3,5	19:00	-2,5
15/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-2,9
16/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,7
17/10/2025	5:30	-3,3	19:00	-3,1
18/10/2025	5:30	-4,2	19:00	-3
19/10/2025	5:30	-4,2	19:00	-3
20/10/2025	5:30	-4,3	19:00	-3,2
21/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-2,9
22/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-3,8
23/10/2025	5:30	-3,5	19:00	-3
24/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-2,9
25/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
26/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,7
27/10/2025	5:30	-3,3	19:00	-2,5
28/10/2025	5:30	-4,2	19:00	-2,9
29/10/2025	5:30	-4,2	19:00	-2,7
30/10/2025	5:30	-4,3	19:00	-3,1
31/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-3
PROMEDIO	**N/A**		**N/A**	



FIRMA RESPONSABLE:

FORMATO REGISTROS TEMPERATURA NEVERAS Y/O CONGELADORES

EQUIPO Y/O CUARTO	Congelador Challenger 2			
PERIODO:	1 al 31 de octubre de 2025		**RESPONSABLE:** Jhon Leonardo Bedoya	
FECHA (dd/mm/año)	**HORA INICIAL**	**TEMPERATURA INICIAL °C**	**HORA FINAL**	**TEMPERATURA FINAL °C**
1/10/2025	5:30	-3,1	19:00	-2,9
2/10/2025	5:30	-4	19:00	-3,8
3/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-3,1
4/10/2025	5:30	-3,6	19:00	-3,7
5/10/2025	5:30	-3,2	19:00	-3,2
6/10/2025	5:30	-4	19:00	-3,7
7/10/2025	5:30	-4	19:00	-2,4
8/10/2025	5:30	-3,8	19:00	-2,8
9/10/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,1
10/10/2025	5:30	-3,9	19:00	-2,8
11/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,8
12/10/2025	5:30	-4,5	19:00	-2,7
13/10/2025	5:30	-3,3	19:00	-3
14/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-2,9
15/10/2025	5:30	-4,1	19:00	-3,8
16/10/2025	5:30	-4	19:00	-3,1
17/10/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,7
18/10/2025	5:30	-3,9	19:00	-3,2
19/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-3,7
20/10/2025	5:30	-4,5	19:00	-3,7
21/10/2025	5:30	-3,7	19:00	-3,8
22/10/2025	5:30	-3,6	19:00	-3,1
23/10/2025	5:30	-4	19:00	-3,8
24/10/2025	5:30	-3,9	19:00	-3,1
25/10/2025	5:30	-3,1	19:00	-3,7
26/10/2025	5:30	-4	19:00	-3,1
27/10/2025	5:30	-3,4	19:00	-3,8
28/10/2025	5:30	-4,1	19:00	-3,1
29/10/2025	5:30	-4	19:00	-3,7
30/10/2025	5:30	-3,8	19:00	-3,2
31/10/2025	5:30	-3,9	19:00	-3,8
PROMEDIO	**N/A**		**N/A**	



FIRMA RESPONSABLE:

OBLIGACION 9 REGISTRO FOTOGRAFICO PREPARACION Y DISTRIBUCION ALIMENTOS



GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 01 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					829,72	670	640	754,86	26,68	20,76	112,28	214,32	4,94
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
Protéicos	Huevos revueltos con jamón y maíz	130 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			A053	Maíz tierno, crudo	66,66	40	40	60,8	1,36	0,48	12,2	2	0,32
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	40	40	40	86	4,56	6,2	2,96	3,2	0,24
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa al vapor	120 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	150	150	120	147	3,15	0,15	32,1	10,5	1,2
Cereales	Arepas de maíz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Fruta	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
OPCION / Bebida Fria	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Almuerzo					1316,29	952,51	893,98	1185,31	83,64	27,43	141,43	174,96	20,73
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Protéicos	Carne de res sudada a la criolla	126 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	15	12	12	2,76	0,11	0,01	0,49	1,08	0,06
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	19	7,6	0,27	0,02	1,46	4,56	0,06
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	4,25	1,49	0,04	0,01	0,27	0,3	0,02
			B079	Perejil, crudo	5	4,5	4,5	2,48	0,13	0,04	0,31	6,21	0,3
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Frijol Rojo guisado	100 gr	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35	35	74,9	135,1	7,98	0,52	21,14	41,65	1,86
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
Energéticos	Tajadas de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con Fideos	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B079	Perejil, crudo	11,11	10	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1059,64**	**762**	**769,07**	**907,61**	**44,3**	**5**	**163,68**	**153,69**	**5,51**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Dulce**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**57,14**	**40**	**40**	**16**	**0,72**	**0,12**	**2,56**	**17,6**	**0,2**
			C060	**Melón, maduro, pulpa**	**75**	**30**	**30**	**7,5**	**0,21**	**0**	**1,5**	**3,3**	**0,12**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**54,54**	**30**	**30**	**16,8**	**0,18**	**0,03**	**3,72**	**4,8**	**0,15**
Protéicos	**Pollo Dorado**	**120 gr**	**E043**	**Pollo Crudo**	**130**	**120**	**120**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
Energéticos	**Papa en chips**	**120 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**187,5**	**150**	**120**	**111**	**2,85**	**0,15**	**22,95**	**21**	**0,45**
Cereales	**Arroz con zanahoria**	**130 gr**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**55**	**55**	**123,75**	**203,5**	**4,12**	**1,43**	**42,52**	**15,4**	**0,99**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**11**	**11**	**11**	**4,73**	**0,09**	**0,02**	**0,89**	**3,3**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Guayaba con limón**	**210 cc**	**C032**	**Guayaba,pintona, entera**	**60**	**45**	**45**	**35,1**	**0,4**	**0,18**	**6,8**	**7,2**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
	Azúcares y Grasas				**41**	**41**	**41**	**243,25**	**0**	**16**	**24,82**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**25 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**25**	**25**	**25**	**99,25**	**0**	**0**	**24,82**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENU								3091,04	154,63	69,19	442,21	542,96	31,2
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,59	142,18	107,37	110,9	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA	**DEPARTAMENTO**	HUILA
CONTRATO	CO1.PCCNTR.7728207	**MUNICIPIO**	CAMPOALEGRE
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	1/10/2025
		SIN PERTENENCIA	

MENU 01 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					643	572	552	847,68	28,38	21,71	131,39	362,05	5,21
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Sandwich de jamón, queso	110 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	30	30	30	85,8	7,02	5,61	1,77	121,5	0,15
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Deditos de Yuca	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20	20	20	72	2,5	0,34	14,46	3	0,86
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
OPCION / Bebida Fria	Sorbete de banano	210 cc	C010	Banano común, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Almuerzo					1286,71	833	874,59	1158,23	50,6	26,34	166,94	123,34	9,2
Sopa o Crema		240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne de Cerdo Hawaiana	130 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C072	Piña, maduro, pulpa	18,18	10	10	5,6	0,06	0,01	1,24	1,6	0,05
			F051	Jamón	10	10	10	21,5	1,14	1,55	0,74	0,8	0,06
			A034	Fécula de maíz blanco, precocida	10	10	10	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Repollo	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B103	Tomate. crudo	56,25	45	45	10,35	0,4	0,04	1,84	4,05	0,22
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Arveja verde guisada	100 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
	Fruta: Naranja	120 gr	C028	Naranja, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**803,67**	**690**	**693,3**	**855,29**	**42,69**	**14,94**	**129,44**	**144,46**	**7,14**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Espinaca**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**10,75**	**0,2**	**0,05**	**2,02**	**7,5**	**0,1**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Pollo a la Fricasé**	**112gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**16**	**14,8**	**0,38**	**0,02**	**3,06**	**2,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa Criolla al Vapor**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C072**	**Piña, maduro, pulpa**	**81,81**	**45**	**45**	**25,2**	**0,27**	**0,04**	**5,58**	**7,2**	**0,22**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3068,72	121,68	78,99	443,66	629,85	21,57
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,82	111,89	122,58	111,26	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 02 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					994,76	602	514,8	924,73	36,62	42,01	95,22	183,45	4,91
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido,	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
Protéicos	Caldo de costilla	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	50	40	32	29,6	0,76	0,04	6,12	5,6	0,12
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan rollo	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Uva negra	210 cc	C086	Uva negra	41,66	37,5	37,5	19,12	0,15	0	4,54	3	0,15
			K003	Azúcar blanco, granulado	7,5	7,5	7,5	29,78	0	0	7,45	0	0,01
Almuerzo					1058,54	755	710,5	970,21	49,46	16,15	150,35	122,47	20,18
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	60	60	52,2	57,6	1,32	0,06	12,66	6,6	0,6
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Hígado en bistec	150 gr	F109	Res, hígado, crudo	180	180	100,8	248,4	36,72	8,1	7,02	16,2	15,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	147,05	100	80	166	1,2	0,2	39,3	8	0,4
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Jugo	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1101,76**	**716,82**	**699,14**	**891,6**	**39,4**	**18,07**	**135,2**	**134,95**	**6,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**143 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**6**	**5,7**	**5,7**	**2,28**	**0,08**	**0**	**0,44**	**1,37**	**0,02**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**8,57**	**8,57**	**8,57**	**30,85**	**1,07**	**0,14**	**6,2**	**1,28**	**0,37**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**31,72**	**28,55**	**28,55**	**42,54**	**3,6**	**3,08**	**0,08**	**15,13**	**0,48**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A009**	**Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**64,4**	**0,92**	**0,84**	**13**	**4**	**0,08**
Bebida Fria													
	Jugo de Guanábana	**210 cc**	**C030**	**Guanábana, pulpa sin semilla**	**64,28**	**45**	**45**	**14,85**	**0,27**	**0,09**	**3,06**	**4,95**	**0,09**
	Azúcares y Grasas				**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**22 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3025,82	125,49	92,23	404,61	440,87	31,13
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,34	115,39	143,12	101,47	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 02 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					720,61	525	495	745,56	18,35	19,74	119,05	104,02	4,69
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	30	30	30	186,6	1,47	12,78	14,79	24	1,08
Protéicos	Tortilla española	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	40	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					931,89	820	870,89	1095,86	53,92	17,46	167,35	191,34	10,04
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	52,44	0,41	0,05	12,1	11,04	0,51
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Protéicos	Espagueti con Pollo (carnes)	110 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	134,4	125	100	207,5	25,88	11,5	0,12	13,75	0,88
			F125	Salchicha de cerdo y res, precocida	10	10	10	26,6	1,38	2,07	0,61	2,3	0,11
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Roja	100 gr	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	20	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
Leguminosa	Lenteja guisada	200 gr	T026	Lenteja común, cruda	50	50	107	193,5	11,55	0,45	30,5	25,5	3,6
			B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	50	50	50	40	1,1	0,05	8,45	6	0,4
Energéticos	Papa Salada con mayonesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa,	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			N002	Mayonesa, baja en grasa	2	2	2	6,16	0,02	0,64	0,08	0,2	0,01
Cereales	Espagueti guisado	125 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	5	5	5	24,95	1,32	1,33	1,92	47	0,02
Fruta entera, Jugo	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Banano	120 gr	C071	Banano Entero, cruda	141,17	120	120	75,6	0,36	0,24	15,48	9,6	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**976,69**	**851,5**	**855,62**	**945,72**	**54,03**	**12,18**	**145,91**	**232,01**	**7,5**
Leguminosa	**Frijol Rojo guisado**	**100 gr**	**T011**	**Frijol cargamanto rojo, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr.**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**80 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz con cebollín**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B030	**Cebolla puerro, cruda**	**15,78**	**15**	**15**	**10,35**	**0,24**	**0,02**	**2,16**	**8,7**	**0,12**
Bebida Fria	**Jugo de Fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**50**	**47,5**	**47,5**	**18,05**	**0,38**	**0,14**	**3,32**	**9,5**	**0,19**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3066,66	126,3	73,38	448,2	527,36	22,25
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,75	116,14	113,88	112,4	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 03 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1220,15	896	816,8	879,56	60,14	24,4	99,07	357,58	8,76
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	215	215	215	118,25	6,88	6,88	7,31	258	0
			K033	Panela	16	16	16	58,24	0,1	0,02	14,43	6,72	0,78
Protéicos	Carne en Bistec	130 gr	F099	Res, carne magra, cruda	130	130	110	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
			B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
Energéticos / COMPLEMNETO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80.0 g	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	100	100	80	80	2,2	0,1	16,9	12	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
OPCION / Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	60	36	36	17,28	0,32	0,04	3,2	3,6	0,22
			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	9	35,73	0	0	8,94	0	0,01
Almuerzo					1131,31	753,53	704,35	922,88	46,74	11,64	147,21	114,12	9,02
Sopa o Crema	Sancocho de pollo (base)	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, crudo	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Rollo de carne de res	130 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,11	10	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Bebida Fria	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48
Fruta	Fruta: Guayaba	120 gr	C071	Guayaba Entera, cruda	141,17	120	120	75,6	0,36	0,24	15,48	9,6	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**1/10/2025**	
				RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			
Cena					**1169,37**	**748,42**	**698,84**	**902,58**	**49,95**	**13,76**	**136,46**	**125,05**	**9,76**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada criolla**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**63,63**	**35**	**35**	**6,3**	**0,28**	**0,04**	**0,91**	**7,35**	**0,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne desmechada**	**120 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,9**	**6,32**	**6,32**	**1,45**	**0,06**	**0,01**	**0,26**	**0,57**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,65**	**1,06**	**1,06**	**0,39**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,6**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**8,29**	**7,88**	**7,88**	**3,15**	**0,11**	**0,01**	**0,61**	**1,89**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**3,1**	**2,64**	**2,64**	**0,92**	**0,03**	**0,01**	**0,17**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,57**	**0,52**	**0,52**	**0,29**	**0,02**	**0**	**0,04**	**0,72**	**0,03**
Energéticos	**Papa en cascos**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	*** Arroz hindu**	**95 gr.**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			T028	**Maní, con piel, crudo**	**5**	**5**	**5**	**30,95**	**1,36**	**2,39**	**0,79**	**3,1**	**0,16**
Bebida Fria	**Jugo de Tomate de Arbol**	**210 cc**	**C050**	**Tomate de arbol, Crudo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**33**	**33**	**33**	**211,49**	**0**	**16**	**16,88**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**17 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**17**	**17**	**17**	**67,49**	**0**	**0**	**16,88**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2916,51	156,82	65,8	399,62	596,76	27,56
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,57	144,21	102,1	100,22	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 03 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					823,49	770	750	743,59	29,5	22,92	100,33	495,12	4,39
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	50	50	50	170	1,65	0,15	40,25	5,5	0,6
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Criolla dorada	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Hojaldra de trigo	25 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,95	5,95	5,95	21,42	0,74	0,1	4,3	0,89	0,26
			J004	Huevo de gallina,	6,61	5,95	5,95	8,86	0,75	0,64	0,02	3,15	0,1
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	13,1	13,1	13,1	7,2	0,42	0,42	0,44	15,72	0
Bbebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					989,84	779,87	735,71	1034,47	46,97	16,02	167,91	322,24	7,13
Sopa o Crema	Cuchuco de Cebada	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	46	46	40,02	177,1	5,75	0,83	33,17	16,56	1,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cascara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o perril, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habíchuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Deditos de Yuca	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6
	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**902,16**	**807**	**696,82**	**948,83**	**49,89**	**10,8**	**156,32**	**210,66**	**9,72**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Uva negra**	**210 cc**	**C086**	**Uva negra**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
	Azúcares y Grasas				**40**	**40**	**40**	**231,36**	**0,14**	**16,02**	**21,65**	**10,08**	**1,18**
Azúcares	**Panela de adicción**	**24 gr**	**K033**	**Panela**	**24**	**24**	**24**	**87,36**	**0,14**	**0,02**	**21,65**	**10,08**	**1,18**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2958,25	126,5	65,77	446,21	1038,1	22,42
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,01	116,32	102,06	111,9	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 04 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1046,72	735	715	836	28,26	27,68	115,04	395,55	5,69
Bebida caliente	Cocoa en leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K010	Cocoa	40	40	40	186,4	1,44	6,64	30,2	14,4	1,4
Protéicos	Huevos paisas (con maiz)	150 gr	J004	Huevo de gallina	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			A053	Maíz tierno	83,33	50	50	76	1,7	0,6	15,25	2,5	0,4
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	5	5	5	1,25	0,04	0	0,22	0,6	0,04
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	90,9	50	50	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
Almuerzo					957,25	782,97	782,11	1081,69	56,91	26,51	145,18	417,22	9,76
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
Protéicos	Carne de Cerdo a la plancha	100 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	160	160	100,8	209,6	32,8	8,64	0,32	12,8	1,92
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Aguacate	100 gr	C002	Aguacate Lorena, crudo	38,96	30	30	53,7	0,48	3,99	3	3	0,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Leguminosa	Garbanzo al gratin	100 gr	T019	Garbanzo seco, crudo	35	35	74,9	137,55	6,96	1,92	20,58	42	2,24
			G021	Queso Doble Crema tajado	10	10	10	28,6	2,34	1,87	0,59	40,5	0,05
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz con ajonjolí	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjoli o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C050	Mandarina, Cruda	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Naranja	120 gr	C010	Naranja común, entera	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1030,17**	**726,47**	**728,57**	**967,82**	**43,24**	**13,5**	**162,49**	**174,77**	**7,61**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de apio**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**140**	**70**	**70**	**18,2**	**0,49**	**0,14**	**3,22**	**29,4**	**0,28**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**13,33**	**10**	**10**	**1,4**	**0,05**	**0,01**	**0,23**	**1,8**	**0,03**
Protéicos	**Pollo al vapor en salsa criolla**	**118 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,5**	**6**	**6**	**1,38**	**0,05**	**0,01**	**0,25**	**0,54**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,5**	**1**	**1**	**0,37**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,57**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**7,85**	**7,46**	**7,46**	**2,98**	**0,1**	**0,01**	**0,57**	**1,79**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**2,94**	**2,5**	**2,5**	**0,88**	**0,02**	**0,01**	**0,16**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,56**	**0,51**	**0,51**	**0,28**	**0,01**	**0**	**0,04**	**0,7**	**0,03**
Energéticos	**Pataconas de plátano**	**80 gr**	**B092**	**Plátano hartón, verde, crudo**	**147,05**	**100**	**80**	**166**	**1,2**	**0,2**	**39,3**	**8**	**0,4**
Cereales	**Arroz verde**	**120 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
Bebida Fria	**Jugo de Tomate de árbol**	**210 cc**	**C082**	**Tomate de árbol rojo, crudo**	**52,32**	**45**	**45**	**24,75**	**0,9**	**0,09**	**4,59**	**4,5**	**0,4**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3093,03	128,41	83,68	438,59	987,53	23,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,66	118,08	129,86	109,99	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 04 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					746,03	635	610	802,05	26,58	24,34	116,24	443,5	4,9
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos	Yuca al horno con queso	130 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	156,25	125	100	198,75	1,12	0,38	46,75	20	0,38
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Cereales	Mogolla integral	50 gr	A057	Mogolla, horneada	50	50	50	93	2,64	1,35	17,58	9,9	0,75
Fruta	Sorbete de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Manzana	120 gr	C054	Manzana nacional	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36
Almuerzo					1009,08	764	774,39	994,37	45,62	12,96	165,83	161,3	8,15
Sopa o Crema	Sopa de Pasta	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara,	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pescado apanado	135 gr	E043	Tilapia, filete, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida. sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Energéticos	Papa en casco	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera. sin cáscara.	162,5	130	104	96,2	2,47	0,13	19,89	18,2	0,39
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1139,01**	**799**	**842,92**	**916,44**	**46,33**	**16,91**	**138,32**	**124,06**	**6,62**
Leguminosa	**Arveja verde guisada**	**100 gr**	**B018**	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con cilantro**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Pollo Sudado (carnes)**	**110 gr**	**F085**	**Pollo, pierna pernil con piel, cruda**	**134,4**	**125**	**105**	**207,5**	**25,88**	**11,5**	**0,12**	**13,75**	**0,88**
			F125	**Salchicha de cerdo y res, precocida**	**10**	**10**	**10**	**26,6**	**1,38**	**2,07**	**0,61**	**2,3**	**0,11**
Energéticos	**Papa Salada**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
	Porcion: Patilla en rodajas	**120 gr**	**C079**	**Sandia, cruda**	**300**	**120**	**120**	**20,4**	**0,48**	**0**	**4,44**	**4,8**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2920,38	118,54	70,22	436,28	728,86	19,69
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,7	109	108,96	109,41	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GOMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 05 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					728,17	625	678	827,51	29,11	11,51	144,85	262,56	4,38
Bebida caliente	Cebada con leche	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	40	40	40	154	5	0,72	28,84	14,4	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido,	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					993,82	802,5	756,86	1056,88	47,06	22,9	160,56	205,53	10,31
Sopa o Crema	Crema de Maiz	240 cc	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			A044	Maíz amarillo, trillado	46	46	40,02	159,62	4,05	0,37	34,96	3,22	0,97
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Espinaca	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	10,75	0,2	0,05	2,02	7,5	0,1
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Platano melao	110 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Jugo	Jugo de Fresa	210 cc	C026	Fresa, pintona, cruda	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1084**	**768**	**732,82**	**867,86**	**51,06**	**15,45**	**125,39**	**289,33**	**8,31**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra,**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo.**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2959,77	127,22	65,86	446,69	757,42	23,01
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,06	116,99	102,21	112,02	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 05 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1107,44	760	740	632,7	26,2	24,26	71,73	618,4	3,26
Bebida caliente	Colada de Maicena	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	20	20	20	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Huevos revueltos	100 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa a la francesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arepa paisa y porcion de queso	90 gr	A004	Arepa de maíz blanco, con sal	50	50	50	0	0	0	0	8,5	0,35
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	40	40	40	120,4	7	10,2	0,12	234,4	0,16
Bebida Fria / Opcion	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Almuerzo					1463,53	1064,72	1059,274	1250,2	67,62	30,48	168,15	468,76	13,87
Sopa o Crema	Cuchuco de Trigo	240 cc	A018	Cuchuco de trigo, crudo	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	5,36	5,36	5,36	21,33	0,54	0,36	3,88	2,14	0,19
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada mixta	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B044	Espinaca, cruda	41,66	25	25	8,5	0,72	0,05	0,95	30,75	0,6
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Frijol Blanco guisado	100 gr	T005	Frijol blanco, crudo	35	35	74,9	130,55	7,46	0,38	21,63	46,55	2,17
			B103	Tomate. crudo	18,75	15	15	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
			B027	Cebolla cabezona, cruda	11,57	11	11	4,4	0,15	0,01	0,85	2,64	0,03
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)	150 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandia, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1097,24**	**916,75**	**875,59**	**978,41**	**49,77**	**13,96**	**156,86**	**286,79**	**7,96**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra,**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos,**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**20**	**19**	**19**	**7,6**	**0,27**	**0,02**	**1,46**	**4,56**	**0,06**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Bebida Fria	**Sorbete de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora de castilla**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3068,83	143,59	84,7	412,63	1373,95	25,11
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,82	132,03	131,45	103,48	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 06 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1155,81	827	807	775,84	42,8	27,58	87,11	377,6	4,99
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	22	22	22	91,08	3,23	1,89	14,56	11,88	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Consome de Pescado	240 gr	E005	Basa, graso, sin cabeza, crudo	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1164,15	780,74	767,061	1220,02	59,99	19,33	190,85	255,88	9,13
Sopa o Crema	Sopa de 4 granos	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	15	57,75	1,88	0,27	10,82	5,4	0,4
			A018	Cuchuco de trigo, crudo	15	15	15	53,7	1,92	0,18	11,1	7,5	0,64
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	22	22	20,02	26,4	1,47	0,07	4,33	4,18	0,33
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
Protéicos	Arroz Mixto (Carnes)	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	52,47	48,8	40,992	81,01	10,1	4,49	0,05	5,37	0,34
			F099	Res, carne magra, cruda	33,33	33,33	20,997	46,33	7,26	1,9	0	2	0,9
			F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	47,61	47,61	39,992	62,37	9,76	2,57	0,1	3,81	0,57
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz chino	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T030	Raices chinas	15	15	15	71,85	5,48	3,1	4,32	39,45	1,34
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba	210 cc	C086	Guayaba Pulpa	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro crudo	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**908,1**	**709**	**713,82**	**951,76**	**40,61**	**17,44**	**152,94**	**226,5**	**5,6**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Tropical**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**100**	**55**	**55**	**9,9**	**0,44**	**0,06**	**1,43**	**11,55**	**0,5**
			C087	**Uvas, pasas**	**5**	**5**	**5**	**16,35**	**0,12**	**0,02**	**3,76**	**1,9**	**0,12**
Protéicos	**Pollo al BBQ**	**100 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel,**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			L018	**Salsa BBQ**	**10**	**10**	**10**	**2,4**	**0**	**0**	**0,6**	**0,7**	**0,05**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**4**	**4**	**4**	**12,32**	**0,04**	**1,28**	**0,16**	**0,4**	**0,01**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjoli o sésamo, crudo**	**2**	**2**	**2**	**12,96**	**0,41**	**1,04**	**0,36**	**19,5**	**0,25**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C062**	**Naranja, cruda**	**75**	**45**	**45**	**18,45**	**0,32**	**0,14**	**3,96**	**14,85**	**0,58**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3155,14	143,41	80,35	446,79	859,98	19,73
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,8	131,87	124,69	112,05	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**	**1/10/2025**	
			RAIZAL			**ROM**					**SIN PERTENENCIA**		

MENU 06 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1133,88	815	714	818,5	43,58	20,29	112,47	329,75	14,3
Bebida caliente	Colada de achira	240 cc	P058	Harina de achira, cruda	10	10	10	36,1	0,02	0	9,01	0,9	0,3
			K033	Panela	20	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	210	210	210	115,5	6,72	6,72	7,14	252	0
Protéicos	Caldo de pollo con papa	300 cc	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	40	40	40	32	0,88	0,04	6,76	4,8	0,32
			F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	99	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano melao	90 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Limonada con panela	240 cc	C044	Limón, crudo	200	100	100	44	0,3	0,3	9,3	19	0,5
Almuerzo					894,014	734	726,24	993,47	44,47	16,88	159,38	229,4	5,43
Sopa o Crema	Sopa de fideos	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pollo a la Fricasé	125 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	139,78	130	109,2	215,8	26,91	11,96	0,13	14,3	0,91
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	25	20	16	14,8	0,38	0,02	3,06	2,8	0,06
Verdura/hortaliza/legumbre	Rodajas de tomate con cilantro	100 gr	B103	Tomate Milano Rojo	100	80	80	18,4	0,72	0,08	3,28	7,2	0,4
			L018	Vinagre	5	5	5	1,2	0	0	0,3	0,35	0,02
			L016	Mostaza	5	5	5	5,35	0,18	0,16	0,7	3,8	0,09
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con maiz tierno	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A053	Maiz tierno, crudo	16,66	10	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**993,35**	**741**	**740,87**	**1066,79**	**50,68**	**10,89**	**184,55**	**171,53**	**9,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de pepino**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
Protéicos	**Pescado apanado**	**150 gr**	**E043**	**Tilapia, filete, cruda**	**209,67**	**130**	**109,2**	**124,8**	**26,13**	**2,21**	**0**	**13**	**0,78**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Bebida Fria	**Jugo de Lulo**	**210 cc**	**C045**	**Lulo, pulpa**	**75**	**45**	**45**	**21,6**	**0,4**	**0,04**	**4**	**4,5**	**0,27**
Postre													
	Azúcares y Grasas				**36**	**36**	**36**	**238,24**	**0,1**	**20,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3117	138,83	68,08	470,83	737,4	29,61
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,48	127,66	105,65	118,08	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRICULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 07 OPCION1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					856,97	685	727	757,6	21,6	12,95	134,82	347,05	4,96
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
			H018	Chocolate en barra	5	5	5	0,2	0	0	0,05	0,25	0,01
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	170 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca Dorada	112 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	175	140	112	222,6	1,26	0,42	52,36	22,4	0,42
Bebida Fria / OPCION	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56
Almuerzo					947,63	763,91	763,67	1018,08	44,06	16,94	165,63	208,39	6,28
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde,	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Pollo al vapor en salsa criolla	118 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B103	Tomate. crudo	7,5	6	6	1,38	0,05	0,01	0,25	0,54	0,03
			B029	Cebolla junca, tallos,	2,5	1	1	0,37	0,01	0	0,07	0,57	0
			B027	Cebolla cabezona, cruda	7,85	7,46	7,46	2,98	0,1	0,01	0,57	1,79	0,02
			B080	Pimentón rojo, crudo	2,94	2,5	2,5	0,88	0,02	0,01	0,16	0,18	0,01
			B079	Perejil, crudo	0,56	0,51	0,51	0,28	0,01	0	0,04	0,7	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Arveja verde en crema blanca	100 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,11	10	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
			G012	Leche de vaca, entera,	60	60	60	33	1,92	1,92	2,04	72	0
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz con fideos	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T007	Fideos	10	10	21,4	39,1	2,16	0,14	6,05	8,1	0,57
Fruta entera, Jugo	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Guayaba	120 gr	C054	Guayaba entera	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**									**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**									**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**1/10/2025**	
			RAIZAL			**ROM**				**SIN PERTENENCIA**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**872,49**	**755**	**759,2**	**1008,85**	**54,6**	**11,35**	**161,26**	**173,2**	**11,96**
Leguminosa	**Frijol Nima guisado**	**90 gr**	**T015**	**Frijol nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**129,5**	**6,79**	**0,42**	**21,38**	**54,25**	**2,8**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,25**	**5**	**5**	**1,15**	**0,04**	**0**	**0,2**	**0,45**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada verde**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**40**	**30**	**30**	**4,2**	**0,15**	**0,03**	**0,69**	**5,4**	**0,09**
			B027	**Cebolla cabezona, roja, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
Protéicos	**Steak a la colombiana**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz Pimentón**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**11,76**	**10**	**10**	**3,5**	**0,1**	**0,03**	**0,63**	**0,7**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Mora**	**240 cc**	**C026**	**Mora, cruda**	**47,36**	**45**	**45**	**17,1**	**0,36**	**0,14**	**3,15**	**9**	**0,18**
Azúcares y					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3064,05	120,26	65,24	477,6	728,64	23,22
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,66	110,58	101,24	119,77	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 07 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**894,29**	**745**	**717**	**821,25**	**39,07**	**33,23**	**84,28**	**548**	**7,02**
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	20	20	20	97,6	3,9	2,16	11,94	28,8	2,66
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			A029	Harina de avena, cruda	30	30	30	124,2	4,41	2,58	19,86	16,2	1,2
Protéicos	Huevos Fritos con jamón y queso	150 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	20	20	20	60,2	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en cascos	112 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	175	140	112	103,6	2,66	0,14	21,42	19,6	0,42
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Naranja	210 cc	C086	Naranja Comun	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
Almuerzo					**1225,98**	**758**	**770,39**	**971,66**	**42,89**	**8,14**	**171,04**	**143,54**	**6,32**
Sopa o Crema	Sopa de Avena	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Filete de pescado	150 gr	E043	Tilapia, filete, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			B103	Tomate. crudo	31,25	25	25	5,75	0,22	0,02	1,02	2,25	0,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	26,31	25	25	10	0,35	0,02	1,92	6	0,08
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Teriyaky	100 gr	B014	Apio, crudo	50	25	25	6,5	0,18	0,05	1,15	10,5	0,1
			B099	Repollo blanco, crudo	21,42	15	15	6	0,27	0,04	0,96	6,6	0,08
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B080	Pimentón rojo, crudo	23,52	20	20	7	0,2	0,06	1,26	1,4	0,08
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	5	2	0,07	0	0,38	1,2	0,02
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Energéticos	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz con cilantro	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Fruta entera, Jugo	Jugo de Papaya	210 cc	C066	Papaya, pintona, cruda	56,96	45	45	21,15	0,22	0,04	4,46	9,9	0,14
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1208,58**	**840**	**807,2**	**1046,69**	**58,43**	**17,06**	**153,91**	**263,22**	**52**
Leguminosa	**Garbanzo al gratin**	**95 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
			G021	**Queso Doble Crema tajado**	**5**	**5**	**5**	**14,3**	**1,17**	**0,94**	**0,3**	**20,25**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Verduras salteadas**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**66,66**	**60**	**60**	**25,8**	**1,26**	**0**	**4,32**	**24**	**0,6**
Protéicos	**Hígado Pisco**	**145 gr**	**F109**	**Res, hígado, crudo**	**180**	**180**	**100,8**	**248,4**	**36,72**	**8,1**	**7,02**	**16,2**	**15,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**10**	**4**	**4**	**1,48**	**0,05**	**0**	**0,27**	**2,28**	**0,02**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**15,78**	**15**	**15**	**6**	**0,21**	**0,02**	**1,16**	**3,6**	**0,04**
			B008	**Ají rojo, crudo**	**5,55**	**5**	**5**	**4**	**0,08**	**0,02**	**0,83**	**0,95**	**0,06**
			B079	**Perejil, crudo**	**1,11**	**1**	**1**	**0,55**	**0,03**	**0,01**	**0,07**	**1,38**	**0,07**
Energéticos	**Papa Rústica**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con maiz tierno**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**16,66**	**10**	**10**	**15,2**	**0,34**	**0,12**	**3,05**	**0,5**	**0,08**
Bebida Fria	**Limonada con panela**	**240 cc**	**C044**	**Limón, crudo**	**108**	**54**	**54**	**23,76**	**0,16**	**0,16**	**5,02**	**10,26**	**0,27**
			C028	**panela**	**400**	**120**	**120**	**114**	**2,52**	**1,92**	**17,88**	**14,4**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adición**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3041,84	140,49	74,45	423,67	961,48	66,12
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,89	129,19	115,53	106,25	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 08 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					876,04	760	675,8	785,55	46,47	22,28	97,24	356,35	6,48
Bebida caliente	Milo en leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K010	Milo	30	30	30	139,8	1,08	4,98	22,65	10,8	1,05
Protéicos	Carne de res sudada	200 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	183,82	125	100	207,5	1,5	0,25	49,12	10	0,5
Bebida Fria / OPCION	Limonada	210 cc	C030	Limon, Crudo	64,28	45	45	14,85	0,27	0,09	3,06	4,95	0,09
Almuerzo					850,58	748	751,45	960,39	55,69	11,2	149,43	134,87	10,68
Sopa o Crema	Crema de Ahuyama	240 cc	B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Hamburguesa de Res	150 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	54,54	30	30	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
Leguminosa	Lentejas al gratin	130 gr	T026	Lenteja común, cruda	42	42	89,88	162,54	9,7	0,38	25,62	21,42	3,02
			G021	Queso Doble Crema tajado	4	4	4	11,44	0,94	0,75	0,24	16,2	0,02
Energéticos	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Sandia	120 gr	C054	Porcion Sandia, cruda	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1217,49**	**965**	**924,42**	**953,06**	**53,29**	**14,89**	**143,82**	**293,97**	**10,23**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada paisa**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**25**	**15**	**15**	**22,8**	**0,51**	**0,18**	**4,58**	**0,75**	**0,12**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Albóndigón**	**135 gr**	**F099**	**Res, carne magra, crudo**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B079	**Perejil, crudo**	**5,55**	**5**	**5**	**2,75**	**0,14**	**0,05**	**0,34**	**6,9**	**0,33**
Energéticos	**Papa choreada**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B029	**Cebolla junca, tallos, crudo**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**50**	**50**	**112,5**	**176,5**	**3,35**	**0,2**	**40,05**	**4,5**	**0,4**
Bebida Fria	**Piña**	**210 cc**	**G012**	**Piña, madura, pulpa**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2942,52	155,45	68,37	406,38	785,19	27,41
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,47	142,94	106,1	101,91	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 08 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					997,88	748	709,4	678,67	26,93	20,68	92,99	402,42	3,87
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	20	20	20	82,8	2,94	1,72	13,24	10,8	0,8
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Tortilla española	180 gr	J004	Huevo de gallina,	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	78,75	63	50,4	46,62	1,2	0,06	9,64	8,82	0,19
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca Dorada	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	162,5	130	104	206,7	1,17	0,39	48,62	20,8	0,39
Bebida Fria / OPCION													
	Fruta: Melón	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48
Almuerzo					1090,79	943,26	972,58	1155,49	53,38	12,24	197,92	429,07	10,67
Sopa o Crema	Sopa de Tornillos	240 cc	A072	Pasta alimenticia,	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Carne en Goulash	120 gr	F099	Res, carne magra, cruda	120	120	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	20	16	16	3,68	0,14	0,02	0,66	1,44	0,08
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada caliente	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	40	17,2	0,32	0,08	3,24	12	0,16
			B052	Habíchuela, cruda	44,44	40	40	17,2	0,84	0	2,88	16	0,4
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	20	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
Leguminosa	Frijol Palomito guisado	154 gr	T005	Frijol palomito, crudo	40	40	120	149,2	8,52	0,44	24,72	53,2	2,48
			B068	Papa, variedad cerosa,	37,5	30	24	22,2	0,57	0,03	4,59	4,2	0,09
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano harton, maduro, cocido	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de fresa	210 cc	C026	Fresa, pintona, cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL													
RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE													
CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**									**DEPARTAMENTO**		**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**									**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**		**1/10/2025**	
			RAIZAL		**ROM**					**SIN PERTENENCIA**			

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1070,43**	**736**	**708,67**	**927,94**	**49,26**	**16,19**	**142,34**	**129,09**	**8,29**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Teriyaky**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**50**	**25**	**25**	**6,5**	**0,18**	**0,05**	**1,15**	**10,5**	**0,1**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**21,42**	**15**	**15**	**6**	**0,27**	**0,04**	**0,96**	**6,6**	**0,08**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**23,52**	**20**	**20**	**7**	**0,2**	**0,06**	**1,26**	**1,4**	**0,08**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			16124	**Salsa de Soya**	**5**	**5**	**5**	**3**	**0,52**	**0**	**0,28**	**1**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Cerdo a lo Húngaro**	**120 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			B080	**Pimentón Paprika**	**50**	**5**	**5**	**1,75**	**0,05**	**0,02**	**0,32**	**0,35**	**0,02**
			B027	**Cebolla cabezona Roja**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Energéticos	**Papa Criolla dorada**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz con perejil**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B079	**Perejil, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**5,5**	**0,29**	**0,1**	**0,69**	**13,8**	**0,66**
Bebida Fria	**Jugo de Mandarina**	**210 cc**	**C050**	**Mandarina,zumo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2969,62	129,56	65,11	449,14	960,58	22,84
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,4	119,14	101,04	112,64	0	0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-04473**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 09 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					829,4	695	615,8	813,1	51,25	19,2	104,82	221,45	8,93
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Carne en Bistec	100 gr	F099	Res, carne magra, cruda	100	100	80	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1040,02	678	668,82	869,84	34,71	12,22	148,99	84,69	5,36
Sopa o Crema	Sancocho	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo al horno	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Pataconas de plátano	100 gr	B092	Plátano hartón, verde, crudo	147,05	100	80	166	1,2	0,2	39,3	8	0,4
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**965,44**	**797,92**	**767,67**	**1221,26**	**53,95**	**25,05**	**183,64**	**232,29**	**187,03**
Leguminosa	**Frijol Nima guisado**	**115 gr**	**T011**	**Frijol Nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Espinaca**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**10,75**	**0,2**	**0,05**	**2,02**	**7,5**	**0,1**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne desmechada**	**120 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**7,9**	**6,32**	**6,32**	**1,45**	**0,06**	**0,01**	**0,26**	**0,57**	**0,03**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**2,65**	**1,06**	**1,06**	**0,39**	**0,01**	**0**	**0,07**	**0,6**	**0**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**8,29**	**7,88**	**7,88**	**3,15**	**0,11**	**0,01**	**0,61**	**1,89**	**0,02**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**3,1**	**2,64**	**2,64**	**0,92**	**0,03**	**0,01**	**0,17**	**0,18**	**0,01**
			B079	**Perejil, crudo**	**0,57**	**0,52**	**0,52**	**0,29**	**0,02**	**0**	**0,04**	**0,72**	**0,03**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia,**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**50**	**47,5**	**47,5**	**18,05**	**0,38**	**0,14**	**3,32**	**9,5**	**0,19**
	Fruta: Naranja	**120 gr**	**C062**	**Naranja Entera**	**200**	**120**	**120**	**49,2**	**0,84**	**0,36**	**10,56**	**39,6**	**1,56**
Azúcares y					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adición**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulada**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3111,72	139,9	72,46	453,34	538,43	201,34
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,3	128,65	112,45	113,69	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 09 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1194,42	862	842	695,35	28,63	24,27	85,1	705,36	3,92
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido,	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Hojaldra de trigo	50 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	11,91	11,91	11,91	42,88	1,49	0,2	8,61	1,79	0,51
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	13,23	11,91	11,91	17,74	1,5	1,29	0,04	6,31	0,2
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	26,18	26,18	26,18	14,4	0,84	0,84	0,89	31,42	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					965,84	738,87	735,21	1040,25	48,28	15,93	171,87	298,36	7,08
Sopa o Crema	Cuchuco de Maiz	240 cc	A018	Cuchuco de maiz	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habichuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1071,12**	**793,79**	**821,91**	**1112,47**	**48,05**	**19,72**	**176,19**	**241,58**	**10,2**
Leguminosa	**Garbanzo guisado**	**90 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Goulash de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10,61**	**10,61**	**10,61**	**4,56**	**0,08**	**0,02**	**0,86**	**3,18**	**0,04**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**11,76**	**10,59**	**10,59**	**4,55**	**0,22**	**0**	**0,76**	**4,24**	**0,1**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,62**	**5,3**	**5,3**	**1,22**	**0,05**	**0**	**0,22**	**0,48**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,56**	**5,29**	**5,29**	**2,12**	**0,07**	**0**	**0,41**	**1,27**	**0,02**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjolí o sésamo, crudo**	**10**	**10**	**10**	**64,8**	**2,04**	**5,22**	**1,82**	**97,5**	**1,27**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Tomate de Arbol**	**210 cc**	**C086**	**Tomate de Arbol, Crudo**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
	Fruta: Melón en cuadritos	**120 gr**	**C060**	**Melón, maduro, pulpa**	**300**	**120**	**120**	**30**	**0,84**	**0**	**6**	**13,2**	**0,48**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3050,31	125,06	75,94	447,6	1252,03	21,99
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,18	115	117,84	112,25	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 10 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					728,92	656	709	957,77	34,06	16,71	157,64	284,92	7,75
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	20	20	20	97,6	3,9	2,16	11,94	28,8	2,66
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			A029	Harina de avena, cruda	30	30	30	124,2	4,41	2,58	19,86	16,2	1,2
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina,	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Aborrajado de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	10,5	10,5	10,5	37,8	1,31	0,18	7,59	1,58	0,45
			G021	Queso Doble Crema tajado	3,5	3,5	3,5	10,01	0,82	0,65	0,21	14,18	0,02
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7	7	7	3,85	0,22	0,22	0,24	8,4	0
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					1058,37	860	820,86	999,52	45,7	26,34	140,2	333,24	8,76
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Yuca al vapor	80 gr	B107	Yuca blanca, sin	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**						**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.7728207**						**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1191,24**	**727**	**697,8**	**898,68**	**54,48**	**20,23**	**116,3**	**366,89**	**8,33**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo.**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**90 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,26**	**5**	**5**	**2**	**0,07**	**0**	**0,38**	**1,2**	**0,02**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**5**	**5**	**5**	**24,95**	**1,32**	**1,33**	**1,92**	**47**	**0,02**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Fruta: Granadilla	**120 gr**	**C028**	**Granadilla, entera**	**400**	**120**	**120**	**114**	**2,52**	**1,92**	**17,88**	**14,4**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3063,49	134,24	79,28	430,03	985,04	24,84
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,64	123,44	123,03	107,84	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 10 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					763,3	687,5	643,3	760,55	42,91	24,93	88,38	247,65	6,66
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera,	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
			H018	Chocolate	10	10	10	0,4	0,01	0	0,1	0,5	0,02
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Carne de Res en Hamburguesa	140 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			B103	Tomate Milano Rojo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Criolla al Vapor	110 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	125	125	100	120	2,75	0,12	26,38	13,75	1,25
			B027	Cebolla cabezona Roja	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
Cereales	Envueltos de maiz	70 gr	A044	Maíz amarillo, trillado	20	20	60	69,4	1,76	0,16	15,2	1,4	0,42
			G015	Queso campesino	10	10	10	8,3	1,1	0,15	0,64	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C026	Cholupa	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
Almuerzo					1340,53	880	865	1125,55	45,64	35,09	147,29	500,45	179,46
Sopa o Crema	Crema de Espinaca	240 cc	B003	Espinaca, hojas, cruda	70,58	60	60	22,8	1,44	0,12	3,18	29,4	1,08
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	44,4	1,14	0,06	9,18	8,4	0,18
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Pollo Aborrajado	110 gr	F085	Pollo, pierna pernil con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			L018	Harina de Trigo	10	10	10	2,4	0	0	0,6	0,7	0,05
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada blanca	100 gr	B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
			B077	Pepino cohombro, crudo	53,33	40	40	5,6	0,2	0,04	0,92	7,2	0,12
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz con cebollín	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B030	Cebolla puerro, cruda	15,78	15	15	10,35	0,24	0,02	2,16	8,7	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Naranja	120 gr	C051	Naranja entera, cruda	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**936,32**	**747**	**672,82**	**1002,77**	**40,89**	**16,48**	**166,18**	**190,14**	**94,94**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Dulce**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**71,42**	**50**	**50**	**20**	**0,9**	**0,15**	**3,2**	**22**	**0,25**
			C060	**Melón, maduro, pulpa**	**75**	**30**	**30**	**7,5**	**0,21**	**0**	**1,5**	**3,3**	**0,12**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**100 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Arracacha en chips**	**80 gr**	**B017**	**Arracacha morada, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**114**	**0,9**	**0,1**	**26,3**	**24**	**1,1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Papaya**	**210 cc**	**C066**	**Papaya, pintona, cruda**	**56,96**	**45**	**45**	**21,15**	**0,22**	**0,04**	**4,46**	**9,9**	**0,14**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3096,39	129,43	92,5	417,74	938,24	281,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								106,77	119,02	143,55	104,76	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 11 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					937,89	770	690,8	783,02	45,33	22,13	97,58	434,88	74,01
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Caldo de Pajarilla	240 cc	F115	Res, pajarilla o bazo, cruda	160	160	100,8	163,2	29,44	5,12	0	16	71,2
			B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	9,8	0,21	0,01	2,14	0,7	0,08
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	10	10	10	9,6	0,22	0,01	2,11	1,1	0,1
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Deditos de Yuca	90 gr											
			B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
Almuerzo					1116,97	976	884,94	882,08	53,12	10,09	135,46	344,99	7,98
Sopa o Crema	Crema de Cebolla	240 cc	B027	Cebolla cabezona, cruda	84,21	80	80	32	1,12	0,08	6,16	19,2	0,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Goulash de res	180 gr	F118	Res, pierna, cruda	160	160	100,8	193,6	34,88	6,08	0	32	0
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	20	20	17,6	24	1,34	0,06	3,94	3,8	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,52	20	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
			B052	Habichuela, cruda	22,22	20	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B080	Pimentón rojo, crudo	7,05	6	6	2,1	0,06	0,02	0,38	0,42	0,02
			B014	Apio, crudo	12	6	6	1,56	0,04	0,01	0,28	2,52	0,02
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de pepino	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	20	8,6	0,16	0,04	1,62	6	0,08
			B101	Repollo morado, crudo	35,29	30	30	11,7	0,42	0,09	1,95	13,5	0,18
			B027	Cebolla cabezona Roja	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B077	Pepino cohombro, crudo	26,66	20	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
Energéticos	Papa Criolla al Vapor	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Arroz con verduras	145 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			B052	Habichuela, cruda	11,11	10	10	4,3	0,21	0	0,72	4	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
	Fruta: Naranja	120 gr	C062	Naranja Entera	200	120	120	49,2	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL														
RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE														
CONTRATANTE	SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA									DEPARTAMENTO		HUILA		
CONTRATO	CO1.PCCNTR.7728207									MUNICIPIO		CAMPOALEGRE		
GRUPO ÉTNICO			INDÍGENA		COMUNIDAD INDÍGENA					FECHA:		1/10/2025		
			RAIZAL		ROM					SIN PERTENENCIA				

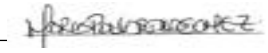
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1195,97**	**722**	**732**	**1047,27**	**45,78**	**23,46**	**156,93**	**260,83**	**5,95**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Aguacate**	**100 gr**	**C002**	**Aguacate Lorena, crudo**	**38,96**	**30**	**30**	**53,7**	**0,48**	**3,99**	**3**	**3**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**36,36**	**20**	**20**	**3,6**	**0,16**	**0,02**	**0,52**	**4,2**	**0,18**
Protéicos	**Espagueti con Pollo (carnes)**	**110 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**134,4**	**125**	**105**	**207,5**	**25,88**	**11,5**	**0,12**	**13,75**	**0,88**
			F125	**Salchicha de cerdo y res, precocida**	**10**	**10**	**10**	**26,6**	**1,38**	**2,07**	**0,61**	**2,3**	**0,11**
Energéticos	**Deditos de Yuca**	**90 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
Cereales	**Espagueti guisado**	**120 gr**	**A072**	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**40**	**40**	**90**	**148,4**	**5,2**	**0,6**	**29,88**	**10**	**1,56**
			B103	**Tomate. crudo**	**25**	**20**	**20**	**4,6**	**0,18**	**0,02**	**0,82**	**1,8**	**0,1**
			B029	**Cebolla junca, tallos,**	**25**	**10**	**10**	**3,7**	**0,12**	**0,01**	**0,68**	**5,7**	**0,05**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**2**	**2**	**2**	**9,98**	**0,53**	**0,53**	**0,77**	**18,8**	**0,01**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Maracuya**	**210 cc**	**C056**	**Maracuyá, cruda**	**140,62**	**45**	**45**	**27**	**0,68**	**0,22**	**5,58**	**4,05**	**0,76**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2919,89	144,23	71,68	405,86	1040,71	87,95
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								100,68	132,63	111,24	101,78	0	0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND-04473**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 11 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					864,53	732	712	737,93	41,99	25,1	82,57	602,95	4,55
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G007	Leche de vaca, descremada, líquida, pasteurizada	240	240	240	81,6	7,92	0,24	11,76	304,8	0
Protéicos	Sandwich de jamón, queso y huevo	170 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	40	40	40	114,4	9,36	7,48	2,36	162	0,2
			J004	Huevo de gallina	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Pan blanco en tajadas	50 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	50	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95
FruBebida Fria / OPCION	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
Almuerzo					1293,02	951	928,82	1055,67	55,69	27,26	143,4	356,01	7,96
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	E005	pollo crudo con piel	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Protéicos	Pescado a las finas hierbas	100 gr	E007	Pescado, Basa, magro, sin cabeza, crudo	130,43	120	100,8	111,6	21	2,88	0,24	22,8	2,28
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz con cilantro	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B035	Cilantro, crudo	11,11	10	10	4,4	0,23	0,06	0,59	8,2	0,18
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Mora	210 cc	C026	Mora cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Sandia en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**915,44**	**738**	**704,42**	**919,28**	**48,3**	**10,01**	**155,79**	**143,93**	**8,97**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			L017	**Salsa de BBQ**	**8**	**8**	**8**	**8,72**	**0,1**	**0,02**	**2**	**1,36**	**0,04**
Energéticos	**Papa al vapor**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandía, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco,**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2952,16	145,99	78,36	405,59	1102,89	21,5
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,8	134,24	121,61	101,72	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 12 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1029,52	745	665,8	981,81	42,14	43,26	104,48	251,12	5,35
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	30	30	30	102	0,99	0,09	24,15	3,3	0,36
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	180	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Caldo de costilla	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Puré de Papa	90 gr	B068	Papa, variedad cerosa, cebolla cabezona, crudo	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027		10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guanábana	210 cc	C030	Guanábana, pulpa sin semilla	64,28	45	45	14,85	0,27	0,09	3,06	4,95	0,09
Almuerzo					1207,09	695,82	700,64	933,03	43,48	20,76	135,39	248,1	6,14
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Rollo de pollo	140 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	5,7	2,28	0,08	0	0,44	1,37	0,02
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo	8,57	8,57	8,57	30,85	1,07	0,14	6,2	1,28	0,37
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	31,72	28,55	28,55	42,54	3,6	3,08	0,08	15,13	0,48
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Platano harton, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**						**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.7728207**						**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1194,55**	**849**	**844,52**	**912,71**	**43,04**	**12,72**	**150,81**	**330,02**	**7,39**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, crudo**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Pescado apanado**	**135 gr**	**E043**	**Tilapia, filete, cruda**	**193,54**	**120**	**100,8**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
			A087	**Migas de pan, secas**	**10**	**10**	**10**	**39,8**	**1**	**0,68**	**7,23**	**4**	**0,36**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz verde**	**120 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**50**	**30**	**30**	**10,2**	**0,87**	**0,06**	**1,14**	**36,9**	**0,72**
Fruta entera, Bebida Fria	**Sorbete de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora de castilla**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
	Fruta: Melón en cuadritos	**120 gr**	**C060**	**Melón, maduro**	**300**	**120**	**120**	**30**	**0,84**	**0**	**6**	**13,2**	**0,48**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3035,07	128,66	92,74	406,57	829,24	18,88
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,66	118,31	143,92	101,96	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 12 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					758,17	595	645	826,1	26,09	15,82	140,26	256,05	6,16
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	170 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Platano melao	90 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Pan rollo	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo Guayaba	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
Almuerzo					981,12	745	692,88	843,54	46,15	10,93	134,01	171,53	9,76
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	68,4	0,54	0,06	15,78	14,4	0,66
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	46	46	41,86	55,2	3,08	0,14	9,06	8,74	0,69
Protéicos	Carne de res a la plancha	100 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada mixta	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B044	Espinaca, cruda	41,66	25	25	8,5	0,72	0,05	0,95	30,75	0,6
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz al Curry	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			P050	Cúrcuma	12,5	2	2	7,52	0,11	0,47	0,5	1,34	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1110,43**	**898**	**908,32**	**994,3**	**57,41**	**13,75**	**150,53**	**243,68**	**10,51**
Leguminosa	**Garbanzo guisado**	**170 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**50**	**50**	**107**	**196,5**	**9,95**	**2,75**	**29,4**	**60**	**3,2**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**12,5**	**5**	**5**	**1,85**	**0,06**	**0**	**0,34**	**2,85**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Carne de Hamburguesa**	**100 gr**	**F025**	**Carne de res, tipo hamburguesa**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**2**	**2**	**2**	**6,16**	**0,02**	**0,64**	**0,08**	**0,2**	**0,01**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandia, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y					**40**	**40**	**40**	**279,52**	**0**	**24**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares 1	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas 1	**Aceite vegetal**	**24 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**24**	**24**	**24**	**216**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2943,46	129,65	64,51	440,7	671,26	26,46
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,5	119,22	100,11	110,52	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 13 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**791,17**	**585**	**565**	**753,86**	**19,86**	**21,63**	**117,78**	**273,32**	**5,93**
Bebida caliente	**Chocolate en agua**	**240 cc**	**L008**	**Chocolate amargo o negro**	**25**	**25**	**25**	**155,5**	**1,22**	**10,65**	**12,32**	**20**	**0,9**
			K033	**Panela**	**25**	**25**	**25**	**91**	**0,15**	**0,02**	**22,55**	**10,5**	**1,22**
Protéicos	**Huevos revueltos**	**50 gr**	**J004**	**Huevo de gallina**	**55,55**	**50**	**50**	**74,5**	**6,3**	**5,4**	**0,15**	**26,5**	**0,85**
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arepas de maiz amarillo con queso**	**100 gr**	**A005**	**Arepa de maíz amarillo, sin sal**	**66,66**	**66,66**	**66,66**	**103,99**	**2,27**	**0,33**	**23**	**12,66**	**0,33**
			G015	**Queso campesino**	**33,34**	**33,34**	**33,34**	**27,67**	**3,67**	**0,5**	**2,13**	**0**	**0**
bebida Fria / OPCION	**Jugo de Maracuya**	**210 cc**	**C056**	**Maracuyá, cruda**	**140,62**	**45**	**45**	**27**	**0,68**	**0,22**	**5,58**	**4,05**	**0,76**
Almuerzo					**949,42**	**811,36**	**789,2**	**1133,75**	**52,04**	**25,55**	**166,65**	**224,95**	**9,24**
Sopa o Crema	**Sopa de fideos**	**240 cc**	**A072**	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**50**	**50**	**43,5**	**185,5**	**6,5**	**0,75**	**37,35**	**12,5**	**1,95**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara,**	**22**	**22**	**20,02**	**9,46**	**0,18**	**0,04**	**1,78**	**6,6**	**0,09**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**24,44**	**22**	**20,02**	**9,46**	**0,46**	**0**	**1,58**	**8,8**	**0,22**
Protéicos	**Carne molida en Salsa Bolognesa**	**150 gr**	**F101**	**Res, carne semigorda, molida, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**310,4**	**31,36**	**20,32**	**0,32**	**17,6**	**2,88**
			A087	**Migas de pan, secas**	**3**	**3**	**3**	**11,94**	**0,3**	**0,2**	**2,17**	**1,2**	**0,11**
			B104	**Tomate chonto, pulpa, escaldado**	**40**	**40**	**40**	**10**	**0,36**	**0,04**	**1,72**	**4,8**	**0,28**
			B079	**Perejil, crudo**	**5,95**	**5,36**	**5,36**	**2,95**	**0,16**	**0,05**	**0,37**	**7,4**	**0,35**
Verdura/hortaliza/legumbre	**Rodajas de tomate con cilantro**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Energéticos	**Papa chorreada**	**125 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**12,5**	**5**	**5**	**1,85**	**0,06**	**0**	**0,34**	**2,85**	**0,02**
Cereales	**Arroz tigre**	**120 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**14**	**14**	**31,5**	**51,94**	**1,82**	**0,21**	**10,46**	**3,5**	**0,55**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Guayaba con limón**	**210 cc**	**C032**	**Guayaba,pintona, entera**	**60**	**45**	**45**	**35,1**	**0,4**	**0,18**	**6,8**	**7,2**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
	Fruta: Banano maduro	**120 gr**	**C010**	**Banano común, crudo**	**171,42**	**120**	**120**	**121,2**	**1,8**	**0,12**	**26,76**	**9,6**	**1,08**

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1111,32**	**876,75**	**875,49**	**957,11**	**52,18**	**10,65**	**151,23**	**166,8**	**10,47**
Leguminosa	**Frijol cabecita negra guisado**	**95 gr**	**T007**	**Frijol cabecita negra, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**136,85**	**7,56**	**0,49**	**21,18**	**28,35**	**2**
			B067	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**19,6**	**0,42**	**0,02**	**4,28**	**1,4**	**0,16**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la criolla**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos, crudo**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**20**	**19**	**19**	**7,6**	**0,27**	**0,02**	**1,46**	**4,56**	**0,06**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Bebida Fria	**Jugo de Melón con limon**	**210 cc**	**C060**	**Melón, maduro, pulpa**	**112,5**	**45**	**45**	**11,25**	**0,32**	**0**	**2,25**	**4,95**	**0,18**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3052,24	124,09	73,83	451,54	665,06	25,67
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,25	114,1	114,57	113,24	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 13 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1085	770	670,8	988,3	45,47	22,02	145,88	324,1	16,32
Bebida caliente	Colada de achira	240 cc	P058	Harina de achira, cruda	50	50	50	180,5	0,1	0	45,05	4,5	1,5
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
			G012	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	140	140	140	77	4,48	4,48	4,76	168	0
Protéicos	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias,	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Rústica	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	60 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	50	50	50	78	1,7	0,25	17,25	9,5	0,25
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
Almuerzo					963,615	713,4	678,944	860,13	41,82	23,93	114,74	214,98	6,63
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cascara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Protéicos	Carne de Res en Hamburguesa	140 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			B103	Tomate Milano Rojo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B059	Lechuga común	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Jugo	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
Postre													

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena				**935,65**	**858**	**829,07**	**1098,93**	**53,6**	**19,62**	**172,42**	**431,65**	**6,11**	
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
Protéicos	**Carne de Cerdo Hawaiana**	**110 g**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**18,18**	**10**	**10**	**5,6**	**0,06**	**0,01**	**1,24**	**1,6**	**0,05**
Energéticos	**Yuca al horno con queso**	**90 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
			G017	**Queso madurado,**	**10**	**10**	**10**	**30,1**	**1,75**	**2,55**	**0,03**	**58,6**	**0,04**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Fruta entera, Jugo	**Sorbete de fresa**	**210 cc**	**C026**	**Fresa, pintona, cruda**	**47,36**	**45**	**45**	**17,1**	**0,36**	**0,14**	**3,15**	**9**	**0,18**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
Postre													
Azúcares y					**36**	**36**	**36**	**223,4**	**0**	**16**	**19,86**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**20 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**20**	**20**	**20**	**79,4**	**0**	**0**	**19,86**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3170,76	140,89	81,57	452,9	970,73	29,08
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,34	129,55	126,59	113,58	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**					**FECHA:**	**1/10/2025**	
			RAIZAL			**ROM**					**SIN PERTENENCIA**		

MENU 14 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					819,27	560	540	617,95	21,75	16,64	92,42	239,95	5,29
Bebida caliente	Té verde con limon	240 cc	H018	Té, infusión al 2%, sin azúcar	15	15	15	0,6	0,02	0	0,15	0,75	0,03
			C044	Limón, crudo	20	10	10	4,4	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos revueltos (2 und)	100 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C010	Cholupa, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
Almuerzo					1161,22	901	839,52	1409,06	73,03	42,42	174,97	320,51	191,42
Sopa o Crema	Consome de Pollo	240 cc	F081	Pollo, menudencias, crudas	180	180	100,8	250,2	31,32	12,6	2,7	18	10,26
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
Protéicos	Carne de Cerdo a la plancha	100 gr.	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	54,54	30	30	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			A053	Maíz tierno, crudo	50	30	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24
			C044	Limón, crudo	20	10	10	4,4	0,03	0,03	0,93	1,9	0,05
Leguminosa	Arveja al gratin	90 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			G021	Queso Doble Crema tajado	15	15	15	42,9	3,51	2,8	0,88	60,75	0,08
Energéticos	Yuca Dorada	80 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arroz con ajonjoli	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjoli o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mandarina	210 cc	C050	Mandarina,zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**857,69**	**721,75**	**726,57**	**901,86**	**49,54**	**22,95**	**117,55**	**333,61**	**6,45**
Sopa, Crema, Consome	**Crema de Lentejas**	**240 cc**	**T026**	**Lenteja común, cruda**	**10**	**10**	**10**	**38,7**	**2,31**	**0,09**	**6,1**	**5,1**	**0,72**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**40**	**40**	**40**	**22**	**1,28**	**1,28**	**1,36**	**48**	**0**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Habichuela en crema blanca**	**100 gr**	**B052**	**Habichuela, cruda**	**72,22**	**65**	**65**	**27,95**	**1,36**	**0**	**4,68**	**26**	**0,65**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**27,77**	**25**	**25**	**37,25**	**3,15**	**2,7**	**0,08**	**13,25**	**0,42**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**7,17**	**6,82**	**6,82**	**2,73**	**0,1**	**0,01**	**0,52**	**1,64**	**0,02**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**6,84**	**6,84**	**6,84**	**24,62**	**0,86**	**0,12**	**4,94**	**1,03**	**0,29**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**18,98**	**17,09**	**17,09**	**25,46**	**2,15**	**1,84**	**0,05**	**9,06**	**0,29**
Energéticos	**Papa Rústica**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con zanahoria**	**100 gr**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C061**	**Piña, maduro, pulpa**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
	Azúcares y Grasas				**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3168,15	144,32	98,01	408,77	894,07	203,19
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,25	132,71	152,09	102,51	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**						**FECHA:**	**1/10/2025**	
			RAIZAL		**ROM**						**SIN PERTENENCIA**		

MENU 14 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1003,62	805	785	715,51	32,75	20,94	92,22	412,92	4,6
Bebida caliente	Colada de Vainilla	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	30	30	30	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			2050	Vainilla	5	5	5	14,4	0	0	0,63	0,55	0,01
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1095,13	785	842,14	1073,52	51,47	13,58	176,29	144,4	9,85
Sopa o Crema	Sopa de Masitas	240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo apanado	135 gr	E043	Cerdo, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Leguminosa	Lenteja guisada	136 gr	T026	Lenteja común, cruda	40	40	85,6	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	25	20	16	14,8	0,38	0,02	3,06	2,8	0,06
Energéticos	Papa Salada con mayonesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			N002	Mayonesa, baja en grasa	2	2	2	6,16	0,02	0,64	0,08	0,2	0,01
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de Arbol	210 cc	C086	Tomate de Arbol	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandia, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**867,78**	**739**	**707,57**	**1006,17**	**46,99**	**14,34**	**164,76**	**97,79**	**38,66**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Yuca al vapor**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Cereales	**Arroz tigre**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A072	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**5**	**5**	**11,25**	**18,55**	**0,65**	**0,08**	**3,74**	**1,25**	**0,2**
Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3038,72	131,21	68,86	449,16	655,1	53,13
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,78	120,65	106,85	112,64	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**1/10/2025**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 15 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					873,62	715	695	758,5	31,22	28,48	91,76	397,6	5,4
Bebida caliente	Chocolate con leche	240 cc	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	25	116,5	0,9	4,15	18,88	9	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Huevos rancheros con maiz y jamon	160 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			A053	Maiz tierno, crudo	50	30	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa al vapor	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1164,69	827,95	824,39	1019,83	52,19	13,04	163,65	183,63	41
Sopa o Crema	Sopa de arracacha	240 cc	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	75	60	52,2	66,6	0,54	0,06	15,78	12,6	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,88	22	20,02	10,34	0,15	0,02	2,09	5,94	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne de res sudada a la criolla	146 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			B103	Tomate. crudo	15	12	12	2,76	0,11	0,01	0,49	1,08	0,06
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	19	7,6	0,27	0,02	1,46	4,56	0,06
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	4,25	1,49	0,04	0,01	0,27	0,3	0,02
			B079	Perejil, crudo	5	4,5	4,5	2,48	0,13	0,04	0,31	6,21	0,3
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada criolla	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	63,63	35	35	6,3	0,28	0,04	0,91	7,35	0,32
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Fríjol Rojo guisado	100 gr	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35	35	74,9	135,1	7,98	0,52	21,14	41,65	1,86
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	18	7,2	7,2	2,66	0,09	0,01	0,49	4,1	0,04
			B103	Tomate. crudo	22,5	18	18	4,14	0,16	0,02	0,74	1,62	0,09
Energéticos	Tajadas de plátano	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz con perejil	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B079	Perejil, crudo	11,11	10	10	5,5	0,29	0,1	0,69	13,8	0,66
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
	Fruta: Piña en rodajas	120 gr	C072	Piña, maduro, pulpa	218,18	120	120	67,2	0,72	0,12	14,88	19,2	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE			**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**						**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO			**CO1.PCCNTR.7728207**						**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1206,82**	**708**	**697,32**	**930,72**	**41,17**	**6,29**	**169,28**	**141,1**	**7,09**
Sopa, Crema, Consome	**Sopa de Tornillos**	**240 cc**	**A072**	**Pasta alimenticia, enriquecida, cruda**	**50**	**50**	**43,5**	**185,5**	**6,5**	**0,75**	**37,35**	**12,5**	**1,95**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de apio**	**100 gr**	**B014**	**Apio, crudo**	**140**	**70**	**70**	**18,2**	**0,49**	**0,14**	**3,22**	**29,4**	**0,28**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**13,33**	**10**	**10**	**1,4**	**0,05**	**0,01**	**0,23**	**1,8**	**0,03**
Protéicos	**Filete de pescado**	**110 gr**	**E043**	**Basa, filete, cruda**	**193,54**	**120**	**100,8**	**115,2**	**24,12**	**2,04**	**0**	**12**	**0,72**
Energéticos	**Papa en chips**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	**Arroz con maiz tierno**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**16,66**	**10**	**10**	**15,2**	**0,34**	**0,12**	**3,05**	**0,5**	**0,08**
Bebida Fria	**Jugo de Guayaba con limón**	**210 cc**	**C032**	**Guayaba,pintona, entera**	**60**	**45**	**45**	**35,1**	**0,4**	**0,18**	**6,8**	**7,2**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y Grasas					**34**	**34**	**34**	**225,52**	**0**	**18**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**18 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**18**	**18**	**18**	**162**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2934,57	124,58	65,82	440,59	722,33	53,5
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								101,19	114,56	102,14	110,49	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 15 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					623	552	532	812,68	26,26	21,13	125,66	321,1	5,1
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			K033	Panela	15	15	15	54,6	0,09	0,02	13,53	6,3	0,74
Protéicos	Sandwich de jamón, queso y huevo	100 gr	F051	Jamón	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			G021	Queso Doble Crema tajado	20	20	20	57,2	4,68	3,74	1,18	81	0,1
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Deditos de Yuca	100 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20	20	20	72	2,5	0,34	14,46	3	0,86
Cereales	Tostadas de pan	25 gr	A087	Tostada	25	25	25	99,5	2,5	1,7	18,08	10	0,9
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C010	lulo, crudo	64,28	45	45	45,45	0,68	0,04	10,04	3,6	0,4
Almuerzo					1244,21	792	836,74	1208,3	53,95	26,44	174,25	127,35	10,64
Sopa o Crema	Sopa Carmelita	240 cc	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	46	46	40,02	165,6	5,75	0,78	33,26	6,9	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne de Cerdo Hawaiana	130 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C072	Piña, maduro, pulpa	18,18	10	10	5,6	0,06	0,01	1,24	1,6	0,05
			F051	Jamón	10	10	10	21,5	1,14	1,55	0,74	0,8	0,06
			A034	Fécula de maíz blanco, precocida	10	10	10	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Repollo	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	42,85	30	30	12	0,54	0,09	1,92	13,2	0,15
			B103	Tomate. crudo	56,25	45	45	10,35	0,4	0,04	1,84	4,05	0,22
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Leguminosa	Lentejas egipcias	110 gr	T026	Lenteja común, cruda	35	35	74,9	135,45	8,08	0,32	21,35	17,85	2,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
Energéticos	Papa en cascos	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz tigre	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	14	31,5	51,94	1,82	0,21	10,46	3,5	0,55
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1078,57**	**811**	**763,32**	**942,94**	**47,08**	**17,11**	**142,64**	**215,44**	**7,52**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Jardinera**	**125 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			B018	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**35**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
Protéicos	**Pollo a la Fricasé**	**112 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B068	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**16**	**14,8**	**0,38**	**0,02**	**3,06**	**2,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa Criolla al Vapor**	**80 gr**	**B071**	**Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda**	**100**	**100**	**80**	**96**	**2,2**	**0,1**	**21,1**	**11**	**1**
Cereales	**Arroz a la Naranja**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			C062	**Naranja, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**4,1**	**0,07**	**0,03**	**0,88**	**3,3**	**0,13**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C072**	**Piña, maduro, pulpa**	**81,81**	**45**	**45**	**25,2**	**0,27**	**0,04**	**5,58**	**7,2**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3171,44	127,29	80,68	458,43	663,89	23,28
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,36	117,05	125,2	114,97	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 16 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1295,67	925	845,8	912,31	60,95	25,16	105,83	475,52	8,21
Bebida caliente	Agua de panela con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	215	215	215	118,25	6,88	6,88	7,31	258	0
			K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Bistec a caballo	180 gr	F099	Res, carne magra, cruda	160	160	100,8	222,4	34,88	9,12	0	9,6	4,32
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B103	Tomate. crudo	62,5	50	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
			B027	Cebolla cabezona, cruda	42,1	40	40	16	0,56	0,04	3,08	9,6	0,12
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria /OPCION	Jugo de Naranja	210 cc	C050	Naranja,zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
Almuerzo					969,26	708	718,02	829,34	30,93	7,09	152,01	121,74	5,37
Sopa o Crema	Sancocho	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo Sudadio	150 gr	E043	Pollo Pierna Pernil, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			B103	Tomate. crudo	31,25	25	25	5,75	0,22	0,02	1,02	2,25	0,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	26,31	25	25	10	0,35	0,02	1,92	6	0,08
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Aguacate	100 gr	C002	Aguacate Lorena, crudo	38,96	30	30	53,7	0,48	3,99	3	3	0,12
			B103	Tomate. crudo	37,5	30	30	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
			B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
			B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
Energéticos	Platano maduro al horno	100 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arroz pajarito	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,88	10	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Naranja	210 cc	C062	Naranja, cruda	75	45	45	18,45	0,32	0,14	3,96	14,85	0,58
	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**972,15**	**806**	**732,82**	**1019,6**	**53,1**	**13,19**	**165,56**	**112,04**	**21,35**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada paisa**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**72,72**	**40**	**40**	**7,2**	**0,32**	**0,04**	**1,04**	**8,4**	**0,36**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			A053	**Maíz tierno, crudo**	**25**	**15**	**15**	**22,8**	**0,51**	**0,18**	**4,58**	**0,75**	**0,12**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Hígado en bistec**	**150 gr**	**F109**	**Res, hígado, crudo**	**180**	**180**	**100,8**	**248,4**	**36,72**	**8,1**	**7,02**	**16,2**	**15,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
Energéticos	**Papa en cascos**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
Cereales	*** Arroz hindu**	**95 gr.**	**A011**	**Arroz integral, cocido, sin sal**	**40**	**40**	**90**	**148**	**3**	**1,04**	**30,92**	**11,2**	**0,72**
			T028	**Maní, con piel, crudo**	**5**	**5**	**5**	**30,95**	**1,36**	**2,39**	**0,79**	**3,1**	**0,16**
Bebida Fria	**Jugo de Papaya**	**210 cc**	**C066**	**Papaya, pintona, cruda**	**56,96**	**45**	**45**	**21,15**	**0,22**	**0,04**	**4,46**	**9,9**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**36**	**36**	**36**	**243,52**	**0**	**20**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**20 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**20**	**20**	**20**	**180**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3004,77	144,98	65,44	439,29	709,3	34,95
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								103,61	133,31	101,56	110,17	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 16 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1081,76	875	855	698,09	28,23	22,35	93,57	668,32	4,03
Bebida caliente	Colada de Plátano	240 cc	B057	Harina de plátano, cruda	30	30	30	102	0,99	0,09	24,15	3,3	0,36
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			K033	Panela	15	15	15	54,6	0,09	0,02	13,53	6,3	0,74
Protéicos	Changua	300 cc	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Energéticos / COMPLEMETO OPCIONAL	Papa Criolla dorada	80 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Hojaldra de trigo	25 gr	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,95	5,95	5,95	21,42	0,74	0,1	4,3	0,89	0,26
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6,61	5,95	5,95	8,86	0,75	0,64	0,02	3,15	0,1
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	13,1	13,1	13,1	7,2	0,42	0,42	0,44	15,72	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Guayaba con limón	210 cc	C032	Guayaba,pintona, entera	60	45	45	35,1	0,4	0,18	6,8	7,2	0,14
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Almuerzo					882,55	738,87	735,21	1073,13	47,11	16,77	175,29	342,02	6,39
Sopa o Crema	Cuchuco de Cebada	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	46	46	40,02	177,1	5,75	0,83	33,17	16,56	1,24
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Cerdo a la naranja	125 gr	F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	120	120	100,8	157,2	24,6	6,48	0,24	9,6	1,44
			C062	Naranja Entera	41,66	25	25	10,25	0,18	0,08	2,2	8,25	0,32
Verdura/hortaliza/legumbre	Habichuela en crema blanca	100 gr	B052	Habichuela, cruda	72,22	65	65	27,95	1,36	0	4,68	26	0,65
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Energéticos	Deditos de Yuca	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10	10	10	36	1,25	0,17	7,23	1,5	0,43
Cereales	Arroz Pimentón	105 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B080	Pimentón rojo, crudo	17,64	15	15	5,25	0,15	0,04	0,94	1,05	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36
	Limonada con panela	210 cc	C044	Limón, crudo	90	45	45	19,8	0,14	0,14	4,18	8,55	0,22
			K033	Panela	5,87	5,87	5,87	21,37	0,04	0	5,29	2,46	0,29

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**903,17**	**731**	**695,82**	**1004,99**	**50,17**	**10,57**	**172,31**	**86,54**	**9,06**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Roja**	**100 gr**	**B098**	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**30**	**30**	**30**	**12,9**	**0,24**	**0,06**	**2,43**	**9**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**62,5**	**50**	**50**	**11,5**	**0,45**	**0,05**	**2,05**	**4,5**	**0,25**
Protéicos	**Carne a la plancha**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Platano melao**	**110 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
			K033	**Panela**	**10**	**10**	**10**	**36,4**	**0,06**	**0,01**	**9,02**	**4,2**	**0,49**
Cereales	**Arroz con cilantro**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C086**	**Piñna, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**22,95**	**0,18**	**0**	**5,44**	**3,6**	**0,18**
Postre	**Gelatina de fruta**	**40 gr**	**K018**	**Gelatina con azúcar, en polvo**	**40**	**40**	**40**	**156,8**	**3,32**	**0**	**35,92**	**0**	**0**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**202,24**	**0,1**	**16,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Azúcares	**Panela de adicción**	**16 gr**	**K033**	**Panela**	**16**	**16**	**16**	**58,24**	**0,1**	**0,02**	**14,43**	**6,72**	**0,78**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2978,45	125,6	65,71	455,6	1103,6	20,26
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,7	115,5	101,96	114,26	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 17 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					956,75	625	678	876,71	30,55	13,31	149,05	234,96	5,1
Bebida caliente	Cebada con leche	240 cc	A014	Cebada, perlada, cruda	40	40	40	154	5	0,72	28,84	14,4	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Calentado Paisa con huevo	180 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	33	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Tajadas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
Almuerzo					1203,11	802,5	756,86	1093,53	46,38	22,47	169,29	155,98	8,84
Sopa o Crema	Crema de Maiz	240 cc	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			A044	Maíz amarillo, trillado	46	46	40,02	159,62	4,05	0,37	34,96	3,22	0,97
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Albóndigas Criollas	115 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	15	15	15	59,7	1,5	1,02	10,84	6	0,54
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada verde	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
			B027	Cebolla cabezona, cruda	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
Energéticos	Platano melao	110 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Cereales	Arroz verde	120 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
Fruta entera, Jugo	Jugo de Papaya	210 cc	C026	Papaya, cruda	50	47,5	47,5	18,05	0,38	0,14	3,32	9,5	0,19
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
	Cena				**1343,96**	**853**	**857,72**	**998,01**	**60,97**	**17,81**	**135,55**	**349,88**	**11,51**
Leguminosa	**Frijol Blanco guisado**	**155 gr**	**T005**	**Frijol blanco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**130,55**	**7,46**	**0,38**	**21,63**	**46,55**	**2,17**
			B103	**Tomate. crudo**	**50**	**40**	**40**	**9,2**	**0,36**	**0,04**	**1,64**	**3,6**	**0,2**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada mixta**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			B044	**Espinaca, cruda**	**41,66**	**25**	**25**	**8,5**	**0,72**	**0,05**	**0,95**	**30,75**	**0,6**
			B103	**Tomate. crudo**	**12,5**	**10**	**10**	**2,3**	**0,09**	**0,01**	**0,41**	**0,9**	**0,05**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Rollo de carne de res**	**130 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**10**	**10**	**10**	**36**	**1,25**	**0,17**	**7,23**	**1,5**	**0,43**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**14,9**	**1,26**	**1,08**	**0,03**	**5,3**	**0,17**
Energéticos	**Puré de Papa**	**100 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			G008	**Leche de vaca, entera, en polvo**	**10**	**10**	**10**	**49,9**	**2,63**	**2,66**	**3,84**	**94**	**0,05**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Jugo de Mango**	**210 cc**	**C051**	**Mango, maduro, pulpa**	**150**	**45**	**45**	**35,55**	**0,27**	**0**	**7,7**	**6,75**	**0,22**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3175,77	137,9	69,6	469,78	740,82	25,47
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								109,51	126,81	108	117,81	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 17 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					849,25	730	697	756,6	34,82	31,32	78,23	499,7	4,7
Bebida caliente	Colada de Maicena	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	40	40	40	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
Protéicos	Huevos Rancheros	150 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Salada	130 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	206,25	165	132	122,1	3,14	0,16	25,24	23,1	0,5
Cereales	Arepa paisa y porcion de queso	90 gr	A004	Arepa de maíz blanco, con sal	50	50	50	0	0	0	0	8,5	0,35
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	40	40	40	120,4	7	10,2	0,12	234,4	0,16
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					1360,03	1006,72	955,06	1164,91	59,11	29,73	151,75	404,86	11,78
Sopa o Crema	Cuchuco de Trigo	240 cc	A018	Cuchuco de trigo, crudo	46	46	40,02	164,68	5,89	0,55	34,04	23	1,98
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
Protéicos	Carne molida en Salsa Bolognesa	150 gr	F101	Res, carne semigorda, molida, cruda	160	160	100,8	310,4	31,36	20,32	0,32	17,6	2,88
			A087	Migas de pan, secas	5,36	5,36	5,36	21,33	0,54	0,36	3,88	2,14	0,19
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B079	Perejil, crudo	5,95	5,36	5,36	2,95	0,16	0,05	0,37	7,4	0,35
Verdura/hortaliza/legumbre	Verduras salteadas	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	40	17,2	0,32	0,08	3,24	12	0,16
			B052	Habíchuela, cruda	66,66	60	60	25,8	1,26	0	4,32	24	0,6
Energéticos	Papa chorreada	125 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Cereales	Espapagueti a la Bolognesa (Pastas)	150 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	40	40	40	10	0,36	0,04	1,72	4,8	0,28
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Fruta entera, Bebida Fria	Sorbete de Maracuya	210 cc	C056	Maracuyá, cruda	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandía, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1041,37**	**892,75**	**851,59**	**985,52**	**52,01**	**14,25**	**156,02**	**255,73**	**7,8**
Sopa, Crema, Consome	**Sopa de Corbatines**	**240 cc**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**57,5**	**46**	**40,02**	**34,04**	**0,87**	**0,05**	**7,04**	**6,44**	**0,14**
			A071	**Pasta alimenticia, con huevo, sin enriquecer, cocida, sin sal**	**46**	**46**	**40,02**	**60,72**	**2,07**	**0,46**	**11,73**	**5,52**	**0,23**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**20**	**20**	**20**	**8,6**	**0,16**	**0,04**	**1,62**	**6**	**0,08**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada criolla**	**100 gr**	**B059**	**Lechuga común, cruda**	**63,63**	**35**	**35**	**6,3**	**0,28**	**0,04**	**0,91**	**7,35**	**0,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**31,57**	**30**	**30**	**12**	**0,42**	**0,03**	**2,31**	**7,2**	**0,09**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de res sudada a la criolla**	**150 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
			B103	**Tomate. crudo**	**20**	**16**	**16**	**3,68**	**0,14**	**0,02**	**0,66**	**1,44**	**0,08**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			B080	**Pimentón rojo, crudo**	**5**	**4,25**	**4,25**	**1,49**	**0,04**	**0,01**	**0,27**	**0,3**	**0,02**
			B079	**Perejil, crudo**	**5**	**4,5**	**4,5**	**2,48**	**0,13**	**0,04**	**0,31**	**6,21**	**0,3**
Energéticos	**Platano maduro al horno**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz pajarito**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B089	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**13,88**	**10**	**10**	**13,2**	**0,11**	**0,02**	**3,03**	**0,3**	**0,05**
Fruta entera, Jugo	**Jugo de mora**	**210 cc**	**C061**	**Mora, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
Azúcares y Grasas					**36**	**36**	**36**	**223,4**	**0**	**16**	**19,86**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**20 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**20**	**20**	**20**	**79,4**	**0**	**0**	**19,86**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3130,43	145,94	91,3	405,86	1160,29	24,3
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								107,94	134,2	141,69	101,78	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA / COMUNIDAD INDÍGENA / RAIZAL / ROM	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 18 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1001,65	675	725	918,6	31,62	17,91	147,4	395,55	8,62
Bebida caliente	Chocavena	240 cc	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	30	30	30	146,4	5,85	3,24	17,91	43,2	3,99
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			A029	Harina de avena, cruda	40	40	40	165,6	5,88	3,44	26,48	21,6	1,6
Protéicos	Calentado de lentejas con huevo	145 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T026	Lenteja común, cruda	10	10	30	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Energéticos	Platano maduro al horno	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Pan blanco en tajadas	25 gr	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	25	69,5	2,22	0,4	14,2	6,25	0,48
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Mango	210 cc	C051	Mango, maduro, pulpa	150	45	45	35,55	0,27	0	7,7	6,75	0,22
Almuerzo					1153,69	895	981,54	1082,34	53,88	20,57	160,2	411,82	9,89
Sopa o Crema	Crema de Cebolla	240 cc	B027	Cebolla cabezona, cruda	105,26	100	100	40	1,4	0,1	7,7	24	0,3
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	74,85	3,94	3,99	5,76	141	0,08
Protéicos	Pollo en salsa Ranchera	110 gr	F085	Pollo, pierna pernil con piel, cruda	134,4	125	100	207,5	25,88	11,5	0,12	13,75	0,88
			F125	Salchicha de cerdo y res, precocida	10	10	10	26,6	1,38	2,07	0,61	2,3	0,11
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de pepino	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	20	8,6	0,16	0,04	1,62	6	0,08
			B101	Repollo morado, crudo	23,52	20	20	7,8	0,28	0,06	1,3	9	0,12
			B027	Cebolla cabezona Roja	31,57	30	30	12	0,42	0,03	2,31	7,2	0,09
			B077	Pepino cohombro, crudo	40	30	30	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
Leguminosa	Frijol Nima guisado	160 gr	T015	Frijol nima, crudo	40	40	132	148	7,76	0,48	24,44	62	3,2
			B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	24,5	0,52	0,02	5,35	1,75	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	6	6	2,22	0,07	0,01	0,41	3,42	0,03
Energéticos	Papa al vapor	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Espagueti guisado	125 gr	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	90	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	5	5	5	24,95	1,32	1,33	1,92	47	0,02
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
	Fruta: Melón en cuadritos	120 gr	C060	Melón, maduro, pulpa	300	120	120	30	0,84	0	6	13,2	0,48

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**954,48**	**768,98**	**677,82**	**823,38**	**41,68**	**16,08**	**123,87**	**150,02**	**7,21**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Rodajas de tomate con cilantro**	**100 gr**	**B103**	**Tomate Milano Rojo**	**100**	**80**	**80**	**18,4**	**0,72**	**0,08**	**3,28**	**7,2**	**0,4**
			L018	**Vinagre**	**5**	**5**	**5**	**1,2**	**0**	**0**	**0,3**	**0,35**	**0,02**
			L016	**Mostaza**	**5**	**5**	**5**	**5,35**	**0,18**	**0,16**	**0,7**	**3,8**	**0,09**
			B035	**Cilantro, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**4,4**	**0,23**	**0,06**	**0,59**	**8,2**	**0,18**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			L017	**Salsa de tomate**	**12**	**12**	**12**	**13,08**	**0,16**	**0,04**	**3**	**2,04**	**0,06**
Energéticos	**Yuca Dorada**	**80 gr**	**B107**	**Yuca blanca, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**159**	**0,9**	**0,3**	**37,4**	**16**	**0,3**
Bebida Fria	**Jugo de Maracuya**	**210 cc**	**C056**	**Maracuyá, cruda**	**140,62**	**45**	**45**	**27**	**0,68**	**0,22**	**5,58**	**4,05**	**0,76**
	Fruta: Manzana	**120 gr**	**C054**	**Manzana nacional**	**141,17**	**120**	**120**	**86,4**	**0,36**	**0,24**	**19,8**	**19,2**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3031,84	127,19	70,56	447,36	957,39	25,73
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,55	116,96	109,49	112,19	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 18 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					876,8	723	690,4	927,48	28,2	26,7	139,09	279,84	6,06
Bebida caliente	Chocolate en agua	240 cc	L008	Chocolate amargo o negro	25	25	25	155,5	1,22	10,65	12,32	20	0,9
			K033	Panela	20	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98
Protéicos	Tortilla española	180 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	78,75	63	50,4	46,62	1,2	0,06	9,64	8,82	0,19
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B103	Tomate. crudo	25	20	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al vapor	80 Gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Curuba	210 cc	C021	Curuba, cruda	90	45	45	17,1	0,27	0,04	3,82	3,15	0,45
Almuerzo					1047,17	881,47	923,46	1010,41	50,21	16,28	155,8	257,97	7,71
Sopa o Crema	Sopa de Conchitas	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
Protéicos	Pollo al vapor en salsa criolla	118 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B103	Tomate. crudo	7,5	6	6	1,38	0,05	0,01	0,25	0,54	0,03
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,5	1	1	0,37	0,01	0	0,07	0,57	0
			B027	Cebolla cabezona, cruda	7,85	7,46	7,46	2,98	0,1	0,01	0,57	1,79	0,02
			B080	Pimentón rojo, crudo	2,94	2,5	2,5	0,88	0,02	0,01	0,16	0,18	0,01
			B079	Perejil, crudo	0,56	0,51	0,51	0,28	0,01	0	0,04	0,7	0,03
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Dulce	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	57,14	40	40	16	0,72	0,12	2,56	17,6	0,2
			C060	Melón, maduro, pulpa	75	30	30	7,5	0,21	0	1,5	3,3	0,12
			C072	Piña, maduro, pulpa	54,54	30	30	16,8	0,18	0,03	3,72	4,8	0,15
Leguminosa	Arveja a la jardinera	135 gr	B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	74,9	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	10	4,3	0,08	0,02	0,81	3	0,04
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	50	50	50	27,5	1,6	1,6	1,7	60	0
Energéticos	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arroz con frijol cabecita negra	111 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T007	Frijol cabecita negra, crudo	10	10	21,4	39,1	2,16	0,14	6,05	8,1	0,57
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Naranja	210 cc	C062	Naranja, cruda	75	45	45	18,45	0,32	0,14	3,96	14,85	0,58
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1005,68**	**893**	**845,86**	**897,34**	**49,17**	**13,83**	**136,55**	**307,18**	**8,62**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Verduras salteadas**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habichuela, cruda**	**66,66**	**60**	**60**	**25,8**	**1,26**	**0**	**4,32**	**24**	**0,6**
Protéicos	**Steak a la colombiana**	**100 gr**	**F099**	**Res, carne magra, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**222,4**	**34,88**	**9,12**	**0**	**9,6**	**4,32**
Energéticos	**Papa a la francesa**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz con cebollín**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B030	**Cebolla puerro, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**6,9**	**0,16**	**0,01**	**1,44**	**5,8**	**0,08**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Piña**	**210 cc**	**C061**	**Piña, Cruda**	**50**	**45**	**45**	**33,3**	**0,45**	**0,04**	**6,57**	**18,9**	**0,76**
	Fruta: Mandarina	**120 gr**	**C050**	**Mandarina**	**171,42**	**120**	**120**	**64,8**	**1,08**	**0,12**	**13,68**	**42**	**0,36**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3042,75	127,58	72,81	447,32	844,98	22,42
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,92	117,32	112,99	112,18	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**					**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**					**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**		**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA**	

MENU 19 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					699,22	429	409	527,6	18,92	16,65	71,7	164,81	4,06
Bebida caliente	Café negro campesino	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	14	14	14	67,06	1,99	1,72	9,45	18,2	0,81
			K033	Panela	10	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49
Protéicos	Huevos con Jamón	90 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			B104	Tomate chonto, pulpa, escaldado	5	5	5	1,25	0,04	0	0,22	0,6	0,04
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
			F051	Jamón de cerdo y res, tipo sánduche, precocido	30	30	30	64,5	3,42	4,65	2,22	2,4	0,18
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Moneditas de plátano	80 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
Cereales	Buñuelos	50 gr	A046	Maíz blanco, trillado	10	10	10	35,7	0,87	0,09	7,79	1	0,2
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	14,82	13,34	13,34	19,88	1,68	1,44	0,04	7,07	0,23
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	16,66	16,66	16,66	9,16	0,53	0,53	0,57	19,99	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
Almuerzo					1241,21	802	747,22	854,46	51,27	20,29	109,09	391,62	20,12
Sopa o Crema	Crema de Zanahoria	240 cc	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B006	Ahuyama, cruda	47,05	40	36,4	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
Protéicos	Hígado a la plancha	100 gr	F109	Res, hígado, crudo	180	180	100,8	248,4	36,72	8,1	7,02	16,2	15,12
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de apio	105 gr	B014	Apio, crudo	140	70	70	18,2	0,49	0,14	3,22	29,4	0,28
			B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	10	1,4	0,05	0,01	0,23	1,8	0,03
			B030	Cebolla puerro, cruda	5,26	5	5	3,45	0,08	0	0,72	2,9	0,04
Energéticos	Arracacha en chips	80 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	125	100	80	114	0,9	0,1	26,3	24	1,1
Cereales	Arroz con ajonjolí	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T001	Ajonjoli o sésamo, crudo	10	10	10	64,8	2,04	5,22	1,82	97,5	1,27
Fruta entera, Jugo	Jugo de Limon	210 cc	C050	Limon, zumo	90	45	45	24,3	0,4	0,04	5,13	15,75	0,14
	Fruta: Granadilla	120 gr	C028	Granadilla, entera	400	120	120	114	2,52	1,92	17,88	14,4	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**934,69**	**815**	**770,7**	**1354,3**	**59,78**	**25,03**	**210,98**	**218,3**	**186,28**
Leguminosa	**Frijol Cargamanto guisado**	**115 gr**	**T011**	**Frijol cargamanto rojo, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**135,1**	**7,98**	**0,52**	**21,14**	**41,65**	**1,86**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Repollo**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**42,85**	**30**	**30**	**12**	**0,54**	**0,09**	**1,92**	**13,2**	**0,15**
			B103	**Tomate. crudo**	**56,25**	**45**	**45**	**10,35**	**0,4**	**0,04**	**1,84**	**4,05**	**0,22**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**100,8**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Papa Dorada al horno**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz Amarillo**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
Fruta entera, Bebida Fria	**Jugo de Tomate de árbol**	**210 cc**	**C082**	**Tomate de árbol rojo, crudo**	**52,32**	**45**	**45**	**24,75**	**0,9**	**0,09**	**4,59**	**4,5**	**0,4**
	Fruta: Naranja	**120 gr**	**C062**	**Naranja Entera**	**200**	**120**	**120**	**49,2**	**0,84**	**0,36**	**10,56**	**39,6**	**1,56**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2975,64	129,98	77,97	415,61	774,74	210,49
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,61	119,52	120,99	104,23	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 19 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					948,61	585	565	724,2	25,4	23,36	98,82	433,35	4,69
Bebida caliente	Agua de panela	240 cc	K033	Panela	25	25	25	91	0,15	0,02	22,55	10,5	1,22
Protéicos	Huevos pericos criollos	120 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111,11	100	100	149	12,6	10,8	0,3	53	1,7
			B103	Tomate. crudo	12,5	10	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Yuca al horno con queso	110 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Cereales	Mogolla integral	25 gr	A057	Mogolla, horneada	25	25	25	46,5	1,32	0,68	8,79	4,95	0,38
Bebida Fria / OPCION	Jugo Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6
Almuerzo					971,58	734	750,39	972,17	45,05	12,93	161,24	157,1	8,06
Sopa o Crema	Sopa Minestrone	240 cc	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	43,5	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,85	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B052	Habichuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Carne de Res a la Milanesa	135 gr	E043	Carne de Res, cruda	161,29	100	100	96	20,1	1,7	0	10	0,6
			A087	Migas de pan, secas	10	10	10	39,8	1	0,68	7,23	4	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Jardinera	125 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	35	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	30	12,9	0,24	0,06	2,43	9	0,12
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
Energéticos	Papa a la francesa	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arroz Amarillo	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
	Fruta:Papaya en rodajas	120 gr	C066	Papaya, pintona, cruda	151,89	120	120	56,4	0,6	0,12	11,88	26,4	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1001,36**	**817,79**	**899,026**	**1144,77**	**48,44**	**20,36**	**179,75**	**145,09**	**8,89**
Leguminosa	**Garbanzo jardinera**	**175 gr**	**T019**	**Garbanzo seco, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**137,55**	**6,96**	**1,92**	**20,58**	**42**	**2,24**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			B018	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
Protéicos	**Goulash de pollo**	**130 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10,61**	**10,61**	**8,912**	**4,56**	**0,08**	**0,02**	**0,86**	**3,18**	**0,04**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**11,76**	**10,59**	**10,59**	**4,55**	**0,22**	**0**	**0,76**	**4,24**	**0,1**
			B103	**Tomate. crudo**	**6,62**	**5,3**	**5,3**	**1,22**	**0,05**	**0**	**0,22**	**0,48**	**0,03**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**5,56**	**5,29**	**5,29**	**2,12**	**0,07**	**0**	**0,41**	**1,27**	**0,02**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada de Aguacate**	**100 gr**	**C002**	**Aguacate Lorena, crudo**	**38,96**	**30**	**30**	**53,7**	**0,48**	**3,99**	**3**	**3**	**0,12**
			B103	**Tomate. crudo**	**37,5**	**30**	**30**	**6,9**	**0,27**	**0,03**	**1,23**	**2,7**	**0,15**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**21,05**	**20**	**20**	**8**	**0,28**	**0,02**	**1,54**	**4,8**	**0,06**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**36,36**	**20**	**20**	**3,6**	**0,16**	**0,02**	**0,52**	**4,2**	**0,18**
Energéticos	**Moneditas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz verde**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B044	**Espinaca, cruda**	**16,66**	**10**	**10**	**3,4**	**0,29**	**0,02**	**0,38**	**12,3**	**0,24**
Bebida Fria	**Jugo de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3048,66	118,89	72,65	455,71	735,54	21,66
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								105,13	109,32	112,74	114,28	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**	**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**	**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA** / **COMUNIDAD INDÍGENA** / **RAIZAL** / **ROM**	**FECHA:**	**1/10/2025**
		SIN PERTENENCIA	

MENU 20 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					1155,81	827	807	775,84	42,8	27,58	87,11	377,6	4,99
Bebida caliente	Avena en leche	240 cc	A029	Harina de avena, cruda	22	22	22	91,08	3,23	1,89	14,56	11,88	0,88
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Consome de Pescado	240 gr	E005	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	117,64	100	100	165	15,5	11,4	0	8	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa Dorada al horno	80 gr	B067	Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	80	98	2,1	0,1	21,4	7	0,8
Cereales	Arepas de maiz amarillo con queso	100 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	66,66	66,66	66,66	103,99	2,27	0,33	23	12,66	0,33
			G015	Queso campesino	33,34	33,34	33,34	27,67	3,67	0,5	2,13	0	0
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Cholupa	210 cc	C056	Cholupa, madura, pulpa	140,62	45	45	27	0,68	0,22	5,58	4,05	0,76
Almuerzo					1177,5	794	777,36	1236,91	61,01	19,45	193,4	258,28	9,42
Sopa o Crema	Sopa de 4 granos	240 cc	A012	Avena en hojuelas, precocida	46	46	40,02	189,06	7,77	3,45	29,49	24,84	2,07
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	15	57,75	1,88	0,27	10,82	5,4	0,4
			A018	Cuchuco de trigo, crudo	15	15	15	53,7	1,92	0,18	11,1	7,5	0,64
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	57,5	46	40,02	34,04	0,87	0,05	7,04	6,44	0,14
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	35	35	31,5	42	2,34	0,1	6,9	6,65	0,52
Protéicos	Arroz chino (Carnes)	100 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	53,76	50	42	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
			F099	Res, carne magra, cruda	40	40	25,2	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
			F025	Cerdo, pierna o pernil, cruda	40	40	33,6	52,4	8,2	2,16	0,08	3,2	0,48
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Puré de Papa	100 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	10	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05
Cereales	Arroz chino	110 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			T030	Raices chinas	15	15	15	71,85	5,48	3,1	4,32	39,45	1,34
			16124	Salsa de Soya	5	5	5	3	0,52	0	0,28	1	0,12
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Papaya	210 cc	C086	Papaya , Cruda	50	45	45	22,95	0,18	0	5,44	3,6	0,18
	Fruta: Mango	120 gr	C051	Mango, maduro, pulpa	400	120	120	94,8	0,72	0	20,52	18	0,6

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO				**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
				RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**871,6**	**684**	**676,8**	**935,58**	**38,04**	**16,26**	**154,51**	**155,75**	**6,74**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada Tropical**	**100 gr**	**B099**	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
			C072	**Piña, maduro, pulpa**	**36,36**	**20**	**20**	**11,2**	**0,12**	**0,02**	**2,48**	**3,2**	**0,1**
			B059	**Lechuga común, cruda**	**100**	**55**	**55**	**9,9**	**0,44**	**0,06**	**1,43**	**11,55**	**0,5**
			C087	**Uvas, pasas**	**5**	**5**	**5**	**16,35**	**0,12**	**0,02**	**3,76**	**1,9**	**0,12**
Protéicos	**Pollo al Vinagre Balsámico**	**100 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**129,03**	**120**	**100,8**	**199,2**	**24,84**	**11,04**	**0,12**	**13,2**	**0,84**
			L018	**Vinagre**	**10**	**10**	**10**	**2,4**	**0**	**0**	**0,6**	**0,7**	**0,05**
Energéticos	**Papa Salada con mayonesa**	**80 gr**	**B068**	**Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda**	**125**	**100**	**80**	**74**	**1,9**	**0,1**	**15,3**	**14**	**0,3**
			N002	**Mayonesa, baja en grasa**	**4**	**4**	**4**	**12,32**	**0,04**	**1,28**	**0,16**	**0,4**	**0,01**
Cereales	**Arroz con ajonjolí**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			T001	**Ajonjoli o sésamo, crudo**	**5**	**5**	**5**	**32,4**	**1,02**	**2,61**	**0,91**	**48,75**	**0,64**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C062**	**Naranja, cruda**	**75**	**45**	**45**	**18,45**	**0,32**	**0,14**	**3,96**	**14,85**	**0,58**
	Fruta: Banano maduro	**120 gr**	**C010**	**Banano común, crudo**	**171,42**	**120**	**120**	**121,2**	**1,8**	**0,12**	**26,76**	**9,6**	**1,08**
Azúcares y Grasas					**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3155,85	141,85	79,29	450,91	791,62	21,16
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,82	130,43	123,05	113,08	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**			**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**			**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**	**FECHA:**	**1/10/2025**
	RAIZAL		**ROM**	**SIN PERTENENCIA**	

MENU 20 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					798,78	680	660	716,4	30,94	22,05	91,6	517,15	3,19
Bebida caliente	Colada de Vainilla	240 cc	A034	Fécula de maíz blanco, precocida	40	40	40	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0
			2050	Vainilla	5	5	5	14,4	0	0	0,63	0,55	0,01
Protéicos	Huevos revueltos con queso	90 gr	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,55	50	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
			G015	Queso campesino	40	40	40	33,2	4,4	0,6	2,56	0	0
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa en chips	80 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	125	100	80	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
Cereales	Arepas de maíz amarillo con queso	80 gr	A005	Arepa de maíz amarillo, sin sal	50	50	50	78	1,7	0,25	17,25	9,5	0,25
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	30	30	30	90,3	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12
Bebida Fria / OPCION	Fruta: Mandarina	120 gr	C050	Mandarina	171,42	120	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36
	Jugo de Piña	210 cc	C072	Piña, maduro, pulpa	81,81	45	45	25,2	0,27	0,04	5,58	7,2	0,22
Almuerzo					1278,66	937	878,3	1210,11	56,73	39,48	150,43	366,2	168,24
Sopa o Crema	Consome de Pescado	240 cc	E005	Bagre, graso, sin cabeza, crudo	141,17	120	84	198	18,6	13,68	0	9,6	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	50	20	20	7,4	0,24	0,02	1,36	11,4	0,1
			B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	50	50	43,5	48	1,1	0,05	10,55	5,5	0,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Protéicos	Carne de Res a las finas hierbas	100 gr	E007	carne de Res, Cruda	130,43	120	100,8	111,6	21	2,88	0,24	22,8	2,28
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada Tropical	100 gr	B099	Repollo blanco, crudo	28,57	20	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
			C072	Piña, maduro, pulpa	36,36	20	20	11,2	0,12	0,02	2,48	3,2	0,1
			B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	9,9	0,44	0,06	1,43	11,55	0,5
			C087	Uvas, pasas	5	5	5	16,35	0,12	0,02	3,76	1,9	0,12
Energéticos	Yuca al horno con queso	90 gr	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	100	80	159	0,9	0,3	37,4	16	0,3
			G017	Queso madurado, semigraso, tipo campesino	10	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04
Cereales	Arroz blanco	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Jugo de Gulupa	210 cc	C026	Gulupa, pintona, cruda	47,36	45	45	17,1	0,36	0,14	3,15	9	0,18
	Fruta: Patilla en rodajas	120 gr.	C079	Sandia, cruda	300	120	120	20,4	0,48	0	4,44	4,8	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**950,62**	**759**	**725,42**	**872,46**	**50,73**	**11,58**	**137,23**	**181,29**	**7,41**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada caliente**	**100 gr**	**B109**	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**40**	**40**	**40**	**17,2**	**0,32**	**0,08**	**3,24**	**12**	**0,16**
			B052	**Habíchuela, cruda**	**44,44**	**40**	**40**	**17,2**	**0,84**	**0**	**2,88**	**16**	**0,4**
			B098	**Remolacha, sin cáscara, cruda**	**25**	**20**	**20**	**10,6**	**0,28**	**0,02**	**2,06**	**3,2**	**0,16**
Protéicos	**Cerdo BBQ asado**	**110 gr**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
			L017	**Salsa de tomate**	**8**	**8**	**8**	**8,72**	**0,1**	**0,02**	**2**	**1,36**	**0,04**
Energéticos	**Papa al vapor**	**80 gr**	**B067**	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**100**	**100**	**80**	**98**	**2,1**	**0,1**	**21,4**	**7**	**0,8**
Cereales	**Arroz blanco**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
Bebida Fria	**Jugo de Sandía con limon**	**210 cc**	**C079**	**Sandía, cruda**	**112,5**	**45**	**45**	**7,65**	**0,18**	**0**	**1,66**	**1,8**	**0,14**
			C044	**Limón, crudo**	**10**	**5**	**5**	**2,2**	**0,02**	**0,02**	**0,46**	**0,95**	**0,02**
Azúcares y Grasas					**40**	**40**	**40**	**239,28**	**0**	**16**	**23,83**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**24 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**24**	**24**	**24**	**95,28**	**0**	**0**	**23,83**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3038,25	138,4	89,11	403,09	1064,64	178,86
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								104,77	127,26	138,28	101,09	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**										**DEPARTAMENTO**	**HUILA**	
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**										**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**	
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**						**FECHA:**	**1/10/2025**	
			RAIZAL		**ROM**						**SIN PERTENENCIA**		

MENU 21 OPCION 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**772,7**	**680**	**634,8**	**656,4**	**36,46**	**20,5**	**76,46**	**354,75**	**3,75**
Bebida caliente	Té con leche	240 cc	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
			H018	Té, infusión al 2%, sin azúcar	5	5	5	0,2	0	0	0,05	0,25	0,01
Protéicos	Albóndigas de pollo	140 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			A087	Migas de pan, secas	20	20	20	79,6	2	1,36	14,46	8	0,72
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Arracacha en chips	100 gr	B017	Arracacha morada, sin cáscara, cruda	162,5	130	104	148,2	1,17	0,13	34,19	31,2	1,43
Bebida Fria / OPCION	Jugo de Lulo	210 cc	C045	Lulo, pulpa	75	45	45	21,6	0,4	0,04	4	4,5	0,27
Almuerzo					**1070,74**	**885,26**	**796,72**	**923,14**	**49,84**	**11,3**	**149,15**	**242,63**	**4,43**
Sopa o Crema	Sopa de guineo	240 cc	B092	Plátano hartón, verde, crudo	67,64	46	40,02	76,36	0,55	0,09	18,08	3,68	0,18
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	62,5	50	43,5	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
			B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	22	22	20,02	9,46	0,18	0,04	1,78	6,6	0,09
			B052	Habíchuela, cruda	24,44	22	20,02	9,46	0,46	0	1,58	8,8	0,22
Protéicos	Goulash de res	180 gr	F118	Res, pierna, cruda	160	160	100,8	193,6	34,88	6,08	0	32	0
			B018	Arveja verde, cocida, sin sal	20	20	17,6	24	1,34	0,06	3,94	3,8	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,52	20	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
			B052	Habíchuela, cruda	22,22	20	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			B080	Pimentón rojo, crudo	7,05	6	6	2,1	0,06	0,02	0,38	0,42	0,02
			B014	Apio, crudo	12	6	6	1,56	0,04	0,01	0,28	2,52	0,02
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada paisa	100 gr	B059	Lechuga común, cruda	72,72	40	40	7,2	0,32	0,04	1,04	8,4	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			A053	Maíz tierno, crudo	25	15	15	22,8	0,51	0,18	4,58	0,75	0,12
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Aborrajado de plátano	115 gr	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	138,88	100	80	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	5	18	0,62	0,08	3,62	0,75	0,22
			G021	Queso Doble Crema tajado	5,26	5,26	5,26	15,04	1,23	0,98	0,31	21,3	0,03
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	6	0
Cereales	Arroz al Curry	90 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			P050	Cúrcuma	12,5	2	2	7,52	0,11	0,47	0,5	1,34	0,06
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Tomate de árbol	210 cc	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	52,32	45	45	24,75	0,9	0,09	4,59	4,5	0,4
	Fruta: Piña en Rodajas	120 gr	C054	Piña Cruda	141,17	120	120	86,4	0,36	0,24	19,8	19,2	0,36

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1187,48**	**831**	**858,62**	**1180,24**	**49,51**	**30,16**	**170,03**	**167,44**	**8,32**
Leguminosa	**Arveja a la jardinera**	**100 gr**	**B018**	**Arveja verde, cocida, sin sal**	**35**	**35**	**74,9**	**42**	**2,34**	**0,1**	**6,9**	**6,65**	**0,52**
			B109	**Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal**	**10**	**10**	**10**	**4,3**	**0,08**	**0,02**	**0,81**	**3**	**0,04**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**15**	**15**	**15**	**8,25**	**0,48**	**0,48**	**0,51**	**18**	**0**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Pepino salteado**	**100 gr**	**B078**	**Pepino, crudo**	**66,66**	**60**	**60**	**12,6**	**0,36**	**0,12**	**2,28**	**9**	**0,42**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
Protéicos	**Rollo de pollo**	**140 gr**	**F085**	**Pollo, pechuga con piel, cruda**	**139,78**	**130**	**109,2**	**215,8**	**26,91**	**11,96**	**0,13**	**14,3**	**0,91**
			B027	**Cebolla cabezona, cruda**	**10,52**	**10**	**10**	**4**	**0,14**	**0,01**	**0,77**	**2,4**	**0,03**
			A040	**Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda**	**15**	**15**	**15**	**54**	**1,88**	**0,26**	**10,84**	**2,25**	**0,64**
			J004	**Huevo de gallina, entero, crudo**	**16,66**	**15**	**15**	**22,35**	**1,89**	**1,62**	**0,04**	**7,95**	**0,26**
Energéticos	**Pataconas de plátano**	**100 gr**	**B092**	**Plátano hartón, verde, crudo**	**147,05**	**100**	**80**	**166**	**1,2**	**0,2**	**39,3**	**8**	**0,4**
Cereales	**Arroz con perejil**	**100 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			B079	**Perejil, crudo**	**11,11**	**10**	**10**	**5,5**	**0,29**	**0,1**	**0,69**	**13,8**	**0,66**
Bebida Fria	**Jugo de Naranja**	**210 cc**	**C050**	**Naranja, zumo**	**90**	**45**	**45**	**24,3**	**0,4**	**0,04**	**5,13**	**15,75**	**0,14**
	Azúcares y Grasas				**32**	**32**	**32**	**207,52**	**0**	**16**	**15,89**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**16 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**16**	**16**	**16**	**63,52**	**0**	**0**	**15,89**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								2967,3	135,8	77,96	411,54	764,82	16,51
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								102,32	124,88	120,98	103,21	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE	**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**	**HUILA**
CONTRATO	**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**	**CAMPOALEGRE**
GRUPO ÉTNICO		**INDÍGENA**		**COMUNIDAD INDÍGENA**				**FECHA:**	**1/10/2025**
		RAIZAL		**ROM**				**SIN PERTENENCIA**	

MENU 21 OPCION 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	PORCIÓN SERVIDA	CÓDIGO TCAC	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
								CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
Desayuno					**1109,22**	**802**	**706,8**	**824,88**	**40,92**	**46,12**	**57,39**	**370,95**	**4,95**
Bebida caliente	Café con leche	240 cc	L006	Café tostado y molido, en polvo	7	7	7	33,53	0,99	0,86	4,72	9,1	0,41
			G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240	240	240	132	7,68	7,68	8,16	288	0
Protéicos	Caldo de costilla con huevo	240 cc	F107	Res, costilla, cruda	219,17	160	100,8	459,2	27,36	37,28	3,68	14,4	2,56
			B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75	60	48	44,4	1,14	0,06	9,18	8,4	0,18
			B035	Cilantro, crudo	5,55	5	5	2,2	0,12	0,03	0,3	4,1	0,09
Energéticos / COMPLEMENTO OPCIONAL	Papa chorreada	140 gr	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	150	120	96	88,8	2,28	0,12	18,36	16,8	0,36
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	5	1,85	0,06	0	0,34	2,85	0,02
Bebida Fria / OPCION													
	Jugo de Mora	210 cc	C061	Mora de castilla	50	45	45	33,3	0,45	0,04	6,57	18,9	0,76
Almuerzo					**905,69**	**709**	**703,32**	**990,99**	**44,02**	**18,08**	**157,73**	**177,38**	**9,74**
Sopa o Crema	Ajiaco Santafereño	240 cc	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	46	46	40,02	44,16	1,01	0,05	9,71	5,06	0,46
			T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
			B047	Guascas, crudas	28,57	10	10	5	0,32	0,05	0,83	24,5	0,71
			G001	Crema de leche	2	2	2	6,6	0,04	0,7	0,03	1,36	0
Protéicos	Rollo de pollo	150 gr	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	129,03	120	100,8	199,2	24,84	11,04	0,12	13,2	0,84
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10,52	10	10	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
			A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	15	15	15	54	1,88	0,26	10,84	2,25	0,64
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	27,77	25	25	37,25	3,15	2,7	0,08	13,25	0,42
Verdura/hortaliza/legumbre	Ensalada de Espinaca	100 gr	B109	Zanahoria, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	25	10,75	0,2	0,05	2,02	7,5	0,1
			B044	Espinaca, cruda	50	30	30	10,2	0,87	0,06	1,14	36,9	0,72
			B103	Tomate. crudo	50	40	40	9,2	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
Energéticos	Papa Criolla dorada	100 gr	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	100	100	80	96	2,2	0,1	21,1	11	1
Cereales	Arroz a la Naranja	100 gr	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	90	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
			C062	Naranja, cruda	16,66	10	10	4,1	0,07	0,03	0,88	3,3	0,13
Fruta entera, Bebida Fria	Jugo de Melón con limon	210 cc	C060	Melón, maduro, pulpa	112,5	45	45	11,25	0,32	0	2,25	4,95	0,18
			C044	Limón, crudo	10	5	5	2,2	0,02	0,02	0,46	0,95	0,02
	Fruta: Banano maduro	120 gr	C010	Banano común, crudo	171,42	120	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA

Servicios de Catering, Buffet, Logística y Organización de Eventos

ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACION PREPARADA Y SERVIDA CALIENTE

CONTRATANTE		**SENA CENTRO AGROPECUARIO LA ANGOSTURA**							**DEPARTAMENTO**		**HUILA**		
CONTRATO		**CO1.PCCNTR.7728207**							**MUNICIPIO**		**CAMPOALEGRE**		
GRUPO ÉTNICO			**INDÍGENA**			**COMUNIDAD INDÍGENA**			**FECHA:**		**1/10/2025**		
			RAIZAL			**ROM**			**SIN PERTENENCIA**				
Cena					**1353,85**	**924,25**	**930,57**	**1077,85**	**55,94**	**18,2**	**162,01**	**379,26**	**9,73**
Leguminosa	**Fríjol Nima guisado**	**136 gr**	**T015**	**Fríjol nima, crudo**	**35**	**35**	**74,9**	**129,5**	**6,79**	**0,42**	**21,38**	**54,25**	**2,8**
			B067	**Papa variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal**	**25**	**25**	**25**	**24,5**	**0,52**	**0,02**	**5,35**	**1,75**	**0,2**
			B029	**Cebolla junca, tallos, cruda**	**15**	**6**	**6**	**2,22**	**0,07**	**0,01**	**0,41**	**3,42**	**0,03**
Verdura/hortaliza/Legumbre	**Ensalada blanca**	**100 gr**	**B027**	**Cebolla cabezona, cruda**	**42,1**	**40**	**40**	**16**	**0,56**	**0,04**	**3,08**	**9,6**	**0,12**
			B077	**Pepino cohombro, crudo**	**53,33**	**40**	**40**	**5,6**	**0,2**	**0,04**	**0,92**	**7,2**	**0,12**
			B099	**Repollo blanco, crudo**	**28,57**	**20**	**20**	**8**	**0,36**	**0,06**	**1,28**	**8,8**	**0,1**
Protéicos	**Carne de Cerdo a la plancha**	**100 gr.**	**F025**	**Cerdo, pierna o pernil, cruda**	**160**	**160**	**102,4**	**209,6**	**32,8**	**8,64**	**0,32**	**12,8**	**1,92**
Energéticos	**Tajadas de plátano**	**100 gr**	**B089**	**Plátano hartón, maduro, crudo**	**138,88**	**100**	**80**	**132**	**1,1**	**0,2**	**30,3**	**3**	**0,5**
Cereales	**Arroz al Curry**	**90 gr**	**A010**	**Arroz blanco, pulido, crudo**	**40**	**40**	**90**	**141,2**	**2,68**	**0,16**	**32,04**	**3,6**	**0,32**
			P050	**Cúrcuma**	**12,5**	**2**	**2**	**7,52**	**0,11**	**0,47**	**0,5**	**1,34**	**0,06**
Bebida Fria	**Sorbete de Curuba**	**210 cc**	**C021**	**Curuba, cruda**	**90**	**45**	**45**	**17,1**	**0,27**	**0,04**	**3,82**	**3,15**	**0,45**
			G012	**Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada**	**120**	**120**	**120**	**66**	**3,84**	**3,84**	**4,08**	**144**	**0**
	Azúcares y Grasas				**41**	**41**	**41**	**243,25**	**0**	**16**	**24,82**	**0**	**0,02**
Azúcares	**Azúcar de adicción**	**25 gr**	**K003**	**Azúcar blanco, granulado**	**25**	**25**	**25**	**99,25**	**0**	**0**	**24,82**	**0**	**0,02**
Grasas	**Aceite vegetal**	**16 gr**	**D012**	**Aceite de soya**	**16**	**16**	**16**	**144**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**
TOTAL MENÚ								3136,97	140,88	98,39	401,96	927,59	24,44
RECOMENDACIÓN								2900	108,75	64,44	398,75	0	0
% ADECUACIÓN								108,17	129,54	152,69	100,8	0	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					**MARIA PAULA ADILA GÓMEZ**								
FIRMA								**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**MND-04473**		

	Versión: 01
	Código: GOR-F-014

Proceso Gestión Organizacional y del Riesgo
Formato Cuantificación de Residuos No Peligrosos

Regional	Huila	
Centro	Agroindustrial	
Sede	Campoalegre	

Mes de Generación del Residuo	Descripción General del Residuo	Tipo de Residuos	Cantidad kg	Cantidad de RCD en M3	Tipo de Manejo del Residuo Indicar el manejo que le da al residuo el gestor externo	Empresa Gestora (Colocar la razón social de la empresa gestora que realiza el aprovechamiento, tratamiento y/o disposición final)	N° de Acta/Certificado emitido por el Gestor Externo que realiza el aprovechamiento, tratamiento o disposición final	Observaciones
Octubre	Cáscaras de frutas, verduras y demás vegetales.	Orgánicos de origen vegetal	564,03		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Octubre	Residuos de carnes	Orgánicos de origen animal	153,83		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Octubre	Envases vacíos	Plástico	51,28		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Octubre	Flanes de huevos	Papel y cartón	9,9		Aprovechamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Octubre	Envases vacios	Vidrio	320,5		Tratamiento	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Octubre	Ordinarios resultantes del aseo gene	Residuos Ordinarios (barrido, colillas de	104,2		Disposición Final	ALAPE S.A.S. ESP	No Aplica	
Octubre	Aceite resultante de la preparación	Aceite de Cocina Usado	7,89		Disposición Final	COMVE MALU	No aplica	Se adjunta certificado 3890 del 15 de julio, en el mes de noviembre se realiza entrega a la empresa

	FORMATO DISPOSICION RESIDUOS SOLIDOS ORGANICOS NIT: 36.147.801-6	*GCDB-FR-02* *VERSION 01*

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura **PERIODO: 1 al 31 de octubre de 2025**

FECHA RECOLECCION	HORA	RESIDUOS SOLIDOS	OBSERVACION	FIRMA QUIEN ENTREGA
		ORGANICOS (KG)		
1/10/2025	3:40 p. m.	35,6	LOS RESIDUOS ORGANICOS SON APROVECHADOS FUERA DEL CENTRO DE FORMACION SENA LA ANGOSTURA Y ENTREGADOS A ALAPE S.A.S. ESP	JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA - Administrador
2/10/2025	4:10 PM	48,4		
3/10/2025	4:15 p. m.	25		
4/10/2025	5:35 PM	40,2		
6/10/2025	4:10 PM	51,2		
7/10/2025	5:10 PM	30,2		
8/10/2025	4:35 PM	36,8		
9/10/2025	5:15 p. m.	40,2		
10/10/2025	4:40 p. m.	35,8		
11/10/2025	4:45 PM	33,2		
14/10/2025	4:00 p. m.	20,5		
15/10/2025	4:30 p. m.	41,5		
16/10/2025	4:10 PM	40,1		
17/10/2025	5:10 PM	48,1		
18/10/2025	4:35 PM	38,5		
20/10/2025	5:35 PM	40,1		
21/10/2025	3:40 p. m.	49,5		
22/10/2025	4:10 PM	40,5		
23/10/2025	4:15 p. m.	47,6		
24/10/2025	5:35 PM	33,2		
25/10/2025	4:10 PM	38,6		
27/10/2025	5:10 PM	33,4		
28/10/2025	4:35 PM	38,9		
29/10/2025	5:15 p. m.	40,5		
30/10/2025	4:40 p. m.	47,5		
31/10/2025	4:45 PM	50,4		

FORMATO DISPOSICION RESIDUOS SOLIDOS, ESPECIALES Y ACEITES USADOS
NIT: 36.147.801-6

GCDB-FR-001
VERSION 01
2023

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura **PERIODO: 1 al 31 de octubre de 2025**

FECHA RECOLECCION	HORA	RESIDUOS SOLIDOS ORDINARIOS (KG)	DESTINO FINAL DE RESIDUOS ORDINARIOS	ACEITES USADOS (KG)	RESIDUOS ESPECIALES (KG)	OBSERVACION	FIRMA
1/10/2025	3:40 p. m.	4,2	centro de acopio	0,7		SE RECOLECTA POCO ACEITE USADO YA QUE LAS MAYORIA DE COMIDAS SON PREPARADAS AL HORNO O CON MUY POCO ACEITE. NOTA: El certificado entregado por el recolector de aceite incluye el generado en otras sedes.	JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA 
2/10/2025	4:10 PM	2,9	centro de acopio	0,09			
3/10/2025	4:15 p. m.	3,5	centro de acopio	0,3			
4/10/2025	5:35 PM	4,2	centro de acopio	0,4			
6/10/2025	4:10 PM	2,8	centro de acopio	0,05			
7/10/2025	5:10 PM	3,5	centro de acopio	0,88			
8/10/2025	4:35 PM	4,5	centro de acopio	0,75			
9/10/2025	5:15 p. m.	2,8	centro de acopio	0,35			
10/10/2025	4:40 p. m.	4	centro de acopio	0,06			
11/10/2025	4:45 PM	3,5	centro de acopio	0,07			
14/10/2025	4:00 p. m.	4,4	centro de acopio	0,94			
15/10/2025	4:30 p. m.	2,8	centro de acopio	0,33			
16/10/2025	4:10 PM	3,7	centro de acopio	0,08			
17/10/2025	5:10 PM	4,1	centro de acopio	0,4			
18/10/2025	4:35 PM	4,5	centro de acopio	0,08			
20/10/2025	5:35 PM	4	centro de acopio	0,05			
21/10/2025	3:40 p. m.	3,9	centro de acopio	0,09			
22/10/2025	4:10 PM	4,5	centro de acopio	0,1			
23/10/2025	4:15 p. m.	3,8	centro de acopio	0,08			
24/10/2025	5:35 PM	4,2	centro de acopio	0,6			
25/10/2025	4:10 PM	4,1	centro de acopio	1,2			
27/10/2025	5:10 PM	4	centro de acopio	0,02			
28/10/2025	4:35 PM	4,6	centro de acopio	0,08			

CERTIFICACION DISPOSICION ACEITES

La suscrita **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** identificada con cédula de ciudadanía 36.147.801 de Neiva, certifica que durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre de 2025 para la prestación del servicio de alimentación para aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial La Angostura del SENA Regional Huila; se generaron un total de 7,89 kg, los cuales se acumulan para ser entregados al gestor de la disposición final de aceites en el mes de noviembre.

Atentamente,

Gladys Cerquera de Bedoya
CC. 36.147.801 de Neiva



COMVE MALU

NIT. 1007258341 – 1

RECOLECCION DE ACEITES DE COCINA USADOS

CERTIFICCADO DE DISPOSICION FINAL DEL ACEITE DE COCINA USADO (A.C.U)

GENERADO POR:

GENERADOR	CANTIDAD DE CLIENTES	NUMERO DE CERTIFICADO	FECHA INICIAL DE RECOLECCION
CLIENTES DE LA EMPRESA COMVE MALU	MAS DE 534 ENTRE EL COMERCIO, PARTICULARES Y ENTIDADES OFICIALES	CM 01035	01 DE JULIO DEL 2025

LA EMPRESA COMVE MALU, Cumpliendo con el acuerdo 634/2015 RESOLUCION 0316 DE 2018 por medio de la cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite de cocina usado y se dictan todas las disposiciones. Por lo tanto, nuestra empresa hace saber que se realizó la debida recolección del (A.C.U o A.V.U):

CANTIDAD EN KILOS DEL MES DE JULIO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	FECHA DE VALIDEZ HASTA
11053	LUIS ANDERSON AVENDAÑO GUARNIZO	CARRERA 45 B N 20 – 03 LA RIOJA NEIVA - HUILA	31 DE JULIO DEL 2025

Esta cantidad será aprovechada a través de GRASASBIO SAS, empresa gestora y legalmente constituida con NIT N 901110072-0 y registro ambiental N GS-13886 el cual realiza el aprovechamiento de los residuos de aceites de cocina usados (A.C.U) para la producción de biocombustible (BIODISSEL).

LA EMPRESA COMVE MALU se encuentra con su respectivo registro mercantil actualizado al 2024 y con el permiso de las entidades ambientales departamentales: HUILA de fecha 24 de septiembre de 2019, TOLIMA de fecha 12 de octubre del 2021, PUTUMAYO Y CAQUETA de fecha 30 de noviembre de 2021, META de fecha 15 de febrero del 2022, CAUCA de fecha 26 de diciembre del 2022.

JOSE ALONSO GONZALEZ RODRIGUEZ
GERENTE DE LA EMPRESA COMVE MALU

CONTACTOS DE COMVE MALU:
CELULAR: 3174246420 – 3008708187
CORREO: gonzalezjosealonso@gmail.com www.comve malu.com

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entregó durante el mes de octubre de 2025

- Residuos Orgánicos: 964.30 kg
- Flanes de huevo: 76Und.
- Bolsa: 0.93 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los diez (10) días de noviembre de 2025

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681099 - 3168561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

CONTENIDO

INTRODUCCION 4
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 4
OBJETIVO 4
ALCANCE 4
DEFINICIONES 4
REQUISITOS LEGALES 5
RESPONSABILIDADES 6
PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 7
REQUISTOS GENERALES 7
Procedimiento general de limpieza 9
Procedimiento general de desinfección 9
CODIGO DE COLORES PARA IMPLEMENTOS 11
GUANTES 11
TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES 11
MONITOREO 11
Se realiza mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación y el plan de muestreo de cada centro de servicio. 11
REGISTROS 12
VALIDACIÓN 12
El programa de limpieza y desinfección se valida con los resultados del plan de muestreo de superficies, manipuladores, ambientes y productos terminados. 12
ANEXOS 12
ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES 12
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO 15
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE 16
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA 22
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO 24
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS 35
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA 37
PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 41
OBJETIVO 41

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 41
ALCANCE 41
DEFINICIONES 41
REQUISITOS LEGALES 43
RESPONSABILIDADES 44
PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 44
REQUISITOS GENERALES 44
ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 45
PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO: la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos: 45
MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS 45
CONTROL HIGIÉNICO 46
CONTROL FÍSICO 47
CONTROL QUÍMICO 48
CONTROL FÍSICO DE ROEDORES 48
CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES. 49
SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS 51
MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS 51
MONITOREO 52
REGISTROS 52
VALIDACIÓN 52
PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS 53
OBJETIVO 53
Objetivo General 53
Objetivos Específicos 53
ALCANCE 53
DEFINICIONES 53
REQUISITOS LEGALES 57
RESPONSABILIDADES 58
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS 59
REQUISITOS GENERALES 59
DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO 59
MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS 59
CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS 60
LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA 61

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS 61
SEGREGACION EN LA FUENTE 61
CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS 62
La clasificación de los residuos sólidos, se realiza en canecas plásticas provistas de tapa, rotuladas con el tipo de residuo, y con bolsa plástica de acuerdo al código de colores de la Tabla en caso tal que no exista bolsa del mismo color de la caneca se utiliza bolsa plástica transparente. 62
MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS 63
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS 63
USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS 64
SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS 64
DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES 64
GESTION EXTERNA 65
RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS 65
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS 65
PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS: 66
LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES: 66
ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO 66
MONITOREO 66
REGISTROS 67
VALIDACIÓN 67
PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA 68
OBJETIVO GENERAL 68
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 68
ALCANCE 68
ABASTECIMIENTO DE AGUA 68
PROCEDIMIENTO 68
ALMACENAMIENTO DEL AGUA 69
CONTROL DE CAMBIOS 70

INTRODUCCION

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los productos o alimentos, en cualquier fase del proceso de Recepción, prepa-ración y almacenamiento causada por diferentes factores como el deficiente manejo de basuras, la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.
La empresa **CERQQUERA DE BEDOYA GLADYS**, cumple con lo establecido en la ley 9 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y Resolución 2674 de 2013 por la cual se actualiza la normatividad legal vigente que incluye el **PLAN DE SANEAMIENTO** con sus respectivos programas.

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Manejo de Desechos.
3. Programa de Control de Plagas.
4. Programa de Abastecimiento de Agua.

EL RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS cumplirá con las normas vigentes sobre procesamiento, almacenamiento, empaque, producción y distribución de Alimentos, garantizando la inocuidad y la aceptabilidad organoléptica de los mismos
.
A continuación se presenta el esquema de los programas implementados por la empresa

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

OBJETIVO

Establecer el procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes, materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, en los centros de alimentación **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

DEFINICIONES

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias, en contacto con el alimento, con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Limpieza: Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Aspersión: Método utilizado para desinfectar las áreas de la planta o el restaurante en forma de lluvia con atomizador, dejando secar al ambiente. No se enjuaga.

Desinfectante: Sustancia química que reduce la cantidad de microorganismos a cantidades mínimas que no son dañinas a las personas.

Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente, usualmente agua, en una operación de lavado.

Dilución: Adicionar una sustancia a otra para disminuir su concentración. El diluyente universal es el agua.

Enjuague: Proceso de eliminación de los detergentes y la suciedad por medio de agua

Suciedad: Todo residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica, como inorgánica que permanece en las superficies, equipos o utensilios.

Fichas de Datos de Seguridad: (FDS) Documentos de origen externo suministrados por los proveedores, de los productos químicos usados en la operación, los cuales contienen la información referente a componentes, propiedades físicas y químicas de materiales y las medidas a tomar en caso de emergencia por ingesta, quemadura, incendio etc.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

POES: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, incluyen procedimientos de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos líquidos y sólidos, abastecimiento de agua.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28:Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección: los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

RESPONSABILIDADES

Propietario o Administrador: Aportar el recurso económico y herramientas necesarias de forma eficiente para la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección, Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento de las actividades planeadas para el desarrollo del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Capacitar al personal técnico y operativo que ejecuta el Procedimiento de Limpieza y Desinfección, Verificar la implementación y ejecución del Procedimiento de Limpieza y Desinfección.

Área Administrativa: Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de materias primas, superficies que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos dentro de los servicios de alimentación.

5.3 Colaboradores: Ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, de manera que las materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con

los alimentos, no generen riesgo de contaminación ni atenten contra la inocuidad del producto.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISTOS GENERALES

Los procedimientos de limpieza y desinfección se clasifican en:

Pre-operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan antes de iniciar las operaciones del servicio de alimentación.

Operacionales: son las actividades de limpieza y desinfección, que se realizan durante las operaciones del servicio de alimentación.

Listado: Se realiza un listado por áreas, donde se relacionan las estructuras, equipos, utensilios, y frecuencia de limpieza y desinfección.

Selección de productos químicos: Se realiza la selección de los productos utilizados para realizar la limpieza y desinfección.

Para esta selección se tiene en cuenta:

- Los productos químicos, estén aprobados para usarlos en la industria de alimentos.
- Tipo de suciedad a remover (orgánica o inorgánica)
- Tipo de superficie o equipo a limpiar (acero inoxidable, galvanizado, plástico, etc.).
- Acción mecánica, acción química, temperatura y tiempo de acción de cada producto químico (detergente y desinfectante).

Selección de equipos y utensilios: Se realiza selección de los equipos y utensilios para realizar las actividades de limpieza y desinfección, entre estos se encuentran:

- Atomizadores.
- Probetas plásticas o medidores.
- Baldes de colores por áreas.
- Escobas, cepillos, escurridores, espátulas de colores por áreas.
- Esponjillas.
- Paños absorbentes o toallas desechables.
- Mangueras y pistolas.

Almacenamiento: Se define el área de almacenamiento para los productos químicos de limpieza y desinfección.

Para este almacenamiento se cuenta con sitios definidos en los servicios de alimentación como son:

- El almacén y/o gabinete de productos químicos.
- El cuarto y/o área de insumos y utensilios de limpieza y desinfección.

Requisitos del personal: El personal responsable de los Procedimientos de limpieza y desinfección, cumple con las siguientes condiciones:

- Requerimientos en cuanto al estado de salud, para laborar como manipuladores de alimentos.
- Un proceso de capacitación continuado, como manipulador de alimentos con énfasis en limpieza y desinfección de materias primas y superficies que entran en contacto directo e indirecto con el alimento.
- Equipo de protección personal para realizar las actividades de limpieza y desinfección: Gafas de seguridad, tapabocas, guantes de nitrilo, botas de pvc.

Precauciones de seguridad:

Pre-operacionales:

- Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección con productos químicos, se verifica que no haya materias primas o producto terminado en las áreas que se van a limpiar y desinfectar.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas para proteger al operario de accidentes y para evitar entrada de agua en los equipos.
- Los colaboradores utilizan el equipo de protección personal, para evitar el contacto directo de los productos químicos con piel, mucosas y ojos.
- No se mezclan detergentes y desinfectantes en los mismos recipientes, ya que provocan reacciones químicas y generan vapores o gases tóxicos, que afectan la salud del personal.

Operacionales

- Evitar el contacto directo de la piel y los ojos con detergentes y desinfectantes.

Frecuencia de los Procedimientos de limpieza y desinfección:

- La frecuencia de limpieza y desinfección para cada superficie está determinada en las tablas de limpieza.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección se realizan antes de iniciar el proceso y durante las operaciones.
- Durante los intervalos de producción se realiza la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, que entran en contacto directo con el alimento.
- Cuando la producción se interrumpe por más de un día, antes de comenzar con el proceso, se limpia y desinfecta las áreas, equipos y utensilios correspondientes.

Preparación de las sustancias de limpieza y desinfección:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante, y se encuentran en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Los implementos para preparar las soluciones detergentes y desinfectantes, están limpios y desinfectados para prevenir cualquier contaminación.

Debe utilizarse los EPPS establecidos en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de limpieza

Pre-operacional:

- Se preparan los implementos necesarios para la limpieza: medidores, escobas, cepillos, esponjas, paños, escurridores, baldes, etc.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.
- Primero se realiza una limpieza en seco de las superficies, equipos y de los pisos, con el fin de retirar los residuos sólidos orgánicos (cascaras, semillas, etc.) e inorgánicos
- Se colocan en los recipientes identificados para cada tipo de residuo.
- Se desconectan equipos, se desarman si es necesario equipos y utensilios, y las partes se colocan en un recipiente, para luego ser lavadas y desinfectadas individualmente.
- Se cubren motores, tableros, controles y enchufes, con bolsas plásticas.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, el lugar o superficie a limpiar.
- Se esparce la solución de detergente de arriba hacia abajo, sobre la superficie a limpiar.
- Se estrega con una escoba, cepillo o esponjilla limpias de arriba hacia abajo, la superficie a limpiar.
- Se deja actuar el detergente de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.
- Se enjuaga con suficiente agua de arriba hacia abajo, asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Luego del enjuague se observa detenidamente el lugar o superficie que se limpió, para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de encontrar suciedad visible, se repite la operación hasta que quede completamente limpio.

Operacional:

- Enjuague con abundante agua la superficie a lavar.
- Aplique jabón y estregue la superficie (cuando aplique).
- Enjuague con abundante agua.
- Se prepara la solución detergente a utilizar, de acuerdo a lo establecido en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

Procedimiento general de desinfección

Pre-operacional:

- Se verifica que la superficie está limpia, si se encuentra suciedad visible se limpia nuevamente.
- Se prepara la solución desinfectante de acuerdo a la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección.

- Se aplica la solución desinfectante y se deja actuar. El tiempo varía dependiendo de la sustancia, la dosis, la concentración y las recomendaciones del fabricante (normalmente 1, 2, 5 ó 10 minutos).
- Se enjuaga si el desinfectante lo requiere.
- Cuando no se enjuaga, se deja secar al aire, pero se escurre el agua que quede empozada en los pisos.

Operacional:

- Introduzca el utensilio previamente lavado en la solución desinfectante.
- Verifique que la superficie de corte es sumergida totalmente en la solución desinfectante.
- Saque el utensilio.
- Se prepara la solución desinfectante con base en la Tabla de sustancias de limpieza y desinfección

Control de los POES:

El control se realiza de dos formas:

Control pre-operacional: que consiste en verificar antes de empezar la producción, que las áreas cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, no se autoriza el inicio de las operaciones de producción hasta que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento, cumplan con lo establecido.

Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

Control Operacional: que consiste en verificar durante la producción, que los ambientes, superficies que entran y no entran en contacto directo con el alimento en el proceso de producción de alimentos y despachos cumplan con las condiciones de limpieza y desinfección.

Los hallazgos encontrados se registran en los formatos. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, se toman las acciones correctivas, para garantizar la higiene de los procesos.

Responsable: Jefe de planta, administrador, nutricionista según aplique la operación.

CODIGO DE COLORES PARA IMPLEMENTOS

GUANTES

COLOR	USO
AMARILLOS	Alistamiento de materias primas para servicios de alimentos.
VERDES	Se emplean para el manejo de productos, sustancias y soluciones químicas (L+D). Lavado de Ollero, Menaje, Contenedores y Canastillas. Nota: Al terminar operación se deben lavar y antes de iniciar operación se deben desinfectar.
NEGROS	Se emplean únicamente en los procesos de limpieza de área y lavado de traperos. Se deben almacenar en el cuarto de elementos de Aseo.

TRAPEROS, ESCOBAS, BALDES

COLOR	AREA
AMARILLO	Almacén, Área de producción.
AZUL	Cuarto de basuras, Baños, Vestiere.
ROJO	Comedor, Zonas comunes, exteriores, oficinas.

TABLAS DE PICAR

COLOR	USO
VERDE	Alimentos cocidos, pastas, quesos, pan y similares.
ROJA	Exclusiva para frutas y verduras.
AMARILLA	Carnes blancas (Aves).
AZUL	Pescados y mariscos.
BLANCA	Carnes rojas.

MONITOREO

Se realiza mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación y el plan de muestreo de cada centro de servicio.

REGISTROS

REGISTRO	QUIÉN ARCHIVA	DÓNDE ARCHIVA	CÓMO ARCHIVA	TIEMPO	DESCARTE
Tabla de sustancias de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Cronograma de limpieza y desinfección	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto
Verificación POES vehículos	Líder de la operación	Centro de servicio	AZ de registros	Mes anterior/Mes actual	Archivo muerto

VALIDACIÓN

El programa de limpieza y desinfección se valida con los resultados del plan de muestreo de superficies, manipuladores, ambientes y productos terminados.

ANEXOS

ANEXO 1. SUPERFICIES, EQUIPOS, Y UTENSILIOS POES

Tabla 1. Equipos y superficies por áreas

Área(s)	Equipos, superficies	Frecuencia de L+D
Comunes y en general	Techos, lámparas	Semanal
	Paredes, ventanas, puertas y pisos	Diario
	Desagües, rejillas	Diario
	Cortinas	Diario
Baños	Lavamanos	Diario
	Dispensadores (jabón líquido, toallas de manos, papel higiénico)	Diario
	Papeleras	Diario

	Sanitario	Diario
	Orinales	Diario
Vestiere	Lockers	Diario
Lava botas	Poceta	Diario
	Cepillo	Diario
Recepción de materias primas e insumos	Paredes, puertas, pisos	Diario
Almacén	Estanterías	Diario
Cuarto(s) y/o nevera(s) refrigeración, congelación	Cortinas	Diario
	Estanterías	Diario
	Techos, lámparas,paredes, puertas y pisos	Semanal
	Difusores	Mensual
	Cortinas	Diario
Cocina caliente	Campana	Diario
	Estufas, planchas, parrillas	Diario
	Marmita	Diario
	Horno	Diario
	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
Cocina fría	Mesas, mesones	Diario
	Licuadora	Diario
	Cutter	Diario
	Pocetas	Diario
	Canecas con tapa	Diario
Alistamiento	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
Lavado	Mesas y mesones	Diario
	Pocetas	Diario
	Máquina lavavajillas	Diario
Comedor	Mesas y sillas	Diario
	Contenedores y/o canecas	Diario
	Línea de servicio	Diario
	Canecas con tapa	Diario
	Caneca con tapa	Diario
Cuarto de residuos sólidos	Paredes, puertas y pisos	Diario
	Canecas y tapas	Cada que se desocupen

Oficina	Pisos, puertas y ventanas	Diario
	Escritorios	Diario
	Paredes	Semanal
Vehículos transporte de alimentos	Techo	Diario
	Paredes	Diario
	Pisos y estibas	Diario
	Exteriores	Diario
Canastillas	Parte interna y externa	Diario
Ambientes (áreas de proceso, áreas de tránsito y ascensores)	Ambiente de áreas (Desinfección)	Diario (3 veces/día)

Tabla 2. Superficies y utensilios

Superficies y Utensilios	Frecuencia de L+D
Manos	Al ingresar a áreas de producción, al cambiar de actividad, al utilizar baños.
Tablas	Al cambiar de actividad
Cuchillos, chairas, pelapapas	Al cambiar de actividad
Espátulas	Al cambiar de actividad
Pinzas	Al cambiar de actividad
Escurridores	Al cambiar de actividad
Atomizadores	Diario
Rallador	Al cambiar de actividad
Ollas	Diario
Vajilla	Diario
Vasos, pocillos	Diario
Bandejas	Diario
Cubiertos	Diario
Escobas, recogedores, escurridores, trapeadores, baldes.	Diario
Esponjillas, dosificadores.	Al finalizar actividades
Guantes	Al finalizar actividades
Delantales y/o petos	Al finalizar actividades

Botas	Al ingresar a área de proceso, al finalizar actividades.

Tabla 3. Materias primas

Materias primas	Limpieza	Tiempo desinfección (enjuague posterior)
Enlatados	Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Empaques (carnes y derivados cárnicos, derivados lácteos, pulpas)	Chorro de agua Paño húmedo retira suciedad visible	10 minutos
Huevos	Esponjilla y agua	2 minutos
Frutas cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Frutas cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Frutas sin cáscara	Agua a presión	5 minutos
Verduras cáscara dura	Esponjilla y agua	10 minutos
Verduras cáscara blanda	Agua a presión	5 minutos
Vegetales en hoja	Agua a presión	5 minutos

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE SERVICIO

AREA DE SERVICIO (BAÑO DE MARÍA)			
Área	Servicio de alimentos, cafetería,		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de línea de servicio		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	

Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Retirar los azafates de la línea de servicio. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la línea de servicio. Drenar el agua o retirarla con ayuda de un recipiente. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al el interior y exterior de la línea de servicio.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA CALIENTE

PLANCHA/PARRILLA	
Área	Cocina caliente
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de plancha/parrilla
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
Frecuencia de operación	Diario
Frecuencia de monitoreo	Diario

Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Verificar que la plancha/parrilla esté apagada y fría. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la plancha/parrilla. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

ESTUFAS	
Área	Cocina caliente
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estufa(s)
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ

Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos
Limpieza	Verificar que la estufa esté apagada y fría. Cerrar el paso del gas. Retirar los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de la estufa. Retirar parrillas, fogones y bandejas recolectoras de grasa. Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies incluyendo bandejas recolectoras de grasa. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño. Armar estufa.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la estufa.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.	

MARMITAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la marmita		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Apagar la marmita. Dejar enfriar. Cerrar paso de gas. Retirar residuos con esponjilla. Humedezca toda las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la marmita.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES (F-PGC08-03).		

Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

FREIDORAS			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de freidoras		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo de mano, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	30 minutos	
Limpieza	Verificar que la las freidoras esten apagadas y fría. Retirar el aceite los residuos de alimentos que se encuentren en el interior y el exterior de las freidoras. Humedezca toda la superficie. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.		

Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la plancha/parrilla.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación.

CAMPANA			
Área	Cocina caliente		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de campana		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Semanal		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo con mango extensor, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	40 minutos	
Limpieza	Verificar que la campana esté apagada. Bajar todas las ventanas de la campana y lavar Humedezca todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. 5		

	Secar con ayuda del paño.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior de la campana.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA FRIA

LICUADORA (INDUSTRIAL Y/O CONVENCIONAL)			
Área	Cocina fría		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de la licuadora		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	

Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Desconectar equipo. Desarmar cuando aplique (licuadora convencional) Retirar residuos con agua. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies. Estregar interna y externamente. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta informació.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCESADOR DE VEGETALES/CUTTER			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del procesador de vegetales/cutter		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar y secar	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE PREALISTAMIENTO

PELA PAPAS			
Área	Cocina fría y/o alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.

Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar cuchillas y/o discos. Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en	

DESPULPADORA	
Área	Cocina fría y/o alistamiento
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección del pela papas
Responsable de la operación	Auxiliares servicio y/o auxiliares de cocina
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	**Diario**		
Frecuencia de monitoreo	**Diario**		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias.
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Apagar el equipo. Desconectar. Cubrir el enchufe Retirar el tamiz Retirar recipiente cuando aplique. Retirar residuos del equipo y de los discos con esponjilla. Humedezca todas las superficies del equipo y de los discos. Aplicar la solución limpiadora desengrasante por todas las superficies del equipo y de los discos. Estregar interna y externamente superficies del equipo. Estregar bordes y cuchillas de los discos eliminando todo tipo de residuos y grasa. Enjuagar. Secar con ayuda del paño.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior y exterior del equipo.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en	

MESAS/LAVAMANOS			
Área	Áreas de pre alistamiento		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de mesas/mesones.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas). Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies (mesón, parte inferior, bordes, y patas) de las mesas/mesones. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante. Secar con un paño limpio y seco.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación .		

Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

CANASTILLAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de canastillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la canastilla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la canastilla. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		
ESTIBAS			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		

Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		
TABLAS			
Área	Áreas de proceso.		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de tablas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la tabla. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la tabla. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.		

Desinfección	Sumergir las tablas en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique) Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

UTENSILIOS DE COCINA (CUCHILLOS, PINZAS, ESPÁTULAS, PELAPAPAS, RALLADORES, MEDIDORES,)			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de utensilios de cocina.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	

Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies y uniones de los utensilios. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de los utensilios. Estregar incluyendo uniones y puntos muertos de los utensilios con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.
Desinfección	Sumergir los utensilios en el recipiente con la solución desinfectante.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

DESAGÜES, SIFONES, DRENAJES, REJILLAS.			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de desagües, sifones, drenajes, rejillas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	

Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Escoba, cepillo, balde, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos sólidos y depositar en recipiente con tapa. Retirar rejillas. Humedecer desagües, sifones, drenajes, rejillas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre desagües, sifones, drenajes, rejillas. Estregar con cepillo y/o escoba. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

OLLAS, SARTENES, CALDEROS			
Área	Áreas de proceso / Cafetería		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de ollas, sartenes, calderos.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies incluyendo manijas. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar todas las superficies con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Sumergir las ollas, sartenes y calderos en el recipiente con la solución desinfectante. (Cuando aplique). Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente. (Cuando aplique)	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

ESTANTERIAS			
Área	Áreas de proceso		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estanterias.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias

Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estanteria. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estanteria. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE CUARTOS FRIOS NEVERA DE CONGELACIÓN	
Área	Área Cuartos fríos y de proceso
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos

Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.

NEVERA DE REFRIGERACION	
Área	Área Cuartos fríos y de proceso
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de neveras congelación
Responsable de la operación	Almacenista y Auxiliar de limpieza y aseo
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	

EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos
Limpieza	Limpiar pisos y paredes de los congeladores. Aplicar la solución limpiadora desengrasante en puertas y por el piso de la nevera de congelación y/o refrigeración Estregar puertas y pisos. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.	
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante al interior de la nevera de congelación.	
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.	
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.	

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMAY BODEGA

ESTANTERIAS	
Área	Áreas de recepción de materia y prima y bodega de Abarrotes
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección.
Responsable de la operación	Almacenista

Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar elementos. Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Estregar con la esponjilla. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies. Secar con un paño limpio y seco.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		

ESTIBAS			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de estibas.		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista y/o cajeros		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer todas las superficies de la estiba. Aplicar la solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies de la estiba. Estregar con cepillo. Enjuagar la solución desengrasante.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato.		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros) en superficies y puntos muertos.		

BÁSCULA			
Área	Áreas de proceso / Almacén		
Objetivo	Realizar limpieza y desinfección de básculas .		
Responsable de la operación	Auxiliares servicio, auxiliares de cocina, auxiliares de panadería, almacenista.		
Responsable del monitoreo	Jefe de proceso / Administrador/ Nutricionista/ Líder HSEQ		
Responsable de verificación	Jefe de planta, Administrador, Nutricionista		
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Frecuencia de operación	Diario		
Frecuencia de monitoreo	Diario		
Productos requeridos			
Categoría	Tipo de producto	Nombre del producto	Dosis
Enjuague	Agua potable	Agua potable	S.R.
Limpieza	Detergente desengrasante	Desengrasante	Ver tabla de sustancias
Desinfección	Desinfectante	Solución desinfectante Solución desinfectante de choque.	
EPP´S	Utensilios o equipos	Tiempo requerido	
Gafas, tapabocas, guantes, delantal, botas.	Esponjilla, cepillo, balde, paño, aspersor y/o atomizador.	20 minutos	
Limpieza	Apague y desconecte la báscula (cuando sea electrónica). Retirar residuos de alimentos y depositar en recipiente con tapa. Humedecer un paño con solución limpiadora desengrasante sobre todas las superficies. Retirar solución limpiadora con un paño húmedo. Secar con un paño limpio y seco.		
Desinfección	Con el aspersor aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies y dejar secar al ambiente.		
Monitoreo	El líder de la operación inspecciona las condiciones de limpieza y desinfección, y registra esta información en el formato Verificación de POES		
Puntos críticos a revisar	Residuos de desengrasantes y/o desinfectantes. Residuos de suciedad (alimentos, grasa, polvo, otros)		

PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

OBJETIVO

Establecer el procedimiento control integrado de plagas en los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., contribuyendo al mejoramiento de las condiciones sanitarias de las locaciones, de los procesos y a la inocuidad del producto.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar productos inocuos, evitando la contaminación de éstos por la presencia de plagas.
- Capacitar al personal en el control integrado de plagas, para minimizar el riesgo de focos de contaminación.
- Proteger las áreas de producción del posible ingreso de plagas por medio de barreras físicas y métodos químicos.
- Garantizar el cumplimiento y la eficacia del procedimiento control integrado de plagas.

ALCANCE

Aplica para todos los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., comprende las diferentes etapas del control integrado de plagas:

- Diagnóstico inicial de presencia de plagas en planta y servicios de alimentación.
- Caracterización de plagas.
- Documentación del procedimiento para el Control integrado de plagas.
- Capacitación del personal.
- Seguimiento continuo del programa Control integrado de plagas.
- Seguimiento continúo del programa Control integrado de plagas.
- Verificación y evaluación del programa.

DEFINICIONES

ASPERSIÓN: Es un tipo de aplicación en la cual los productos líquidos usados para el control de plagas son diseminados en pequeñas gotas que alcanzan a llegar a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso, el equipo usado para tal fin es una bomba de aspersión.

CEBO: Mezcla de un producto alimenticio con un producto Rodenticida para atraer y combatir las plagas.

PLAGA: Que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

COLONIZACIÓN: La colonización está fundamentada en las adaptaciones que presentan los organismos y que les permiten la dispersión para invadir nuevos hábitats; las especies o poblaciones que son colonizadoras, presentan una gran capacidad adaptativa.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS: Estrategia que utiliza diferentes técnicas de control biológico, químico y físico, complementarios entre sí que tienen como prioridad evitar o reducir el daño que ocasiona una o más plagas.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y/O VECTORES: Sistemas para combatir las plagas y/o vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantienen la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal.

DESINFESTACIÓN: Procedimientos de erradicación de plagas encaminados a evitar la prevalecía de estas en los interiores de las áreas de elaboración.

DESINSECTACIÓN: es la acción de eliminar insectos, por medios químicos, físicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

DESRATIZACIÓN: Acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánico o químico.

FUMIGACIÓN: Se considerará como fumigación a las técnicas de saneamiento consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de plagas y microorganismos de efectos nocivos para la salud del hombre.

GRADO DE INFESTACIÓN: Cantidad de población por unidad de metro cuadrado.

INFESTACIÓN: Presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INSECTICIDA: Producto para controlar las poblaciones de insectos.

PLAGA: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

PLAGUICIDAS: Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo en mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción, o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nemátodos, malezas, roedores u otros organismos nocivos a

los animales, o a las plantas, a sus productos derivados, a la salud o la fauna benéfica. La definición también incluye los productos utilizados como defoliantes, reguladores fisiológicos, feromonas y cualquier otro producto que a juicio de los Ministerios de Salud o de Agricultura se consideren como tales.

REPRODUCCIÓN: La reproducción es el proceso mediante el cual se generan nuevos seres vivos a partir de los organismos ya existentes.

RESIDUO: Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica. El término "residuo de plaguicida" incluye tanto los residuos de procedencias desconocidas o inevitables (por ejemplo, ambientales), como los derivados de usos conocidos de la sustancia química.

RIESGO: Probabilidad de que un plaguicida cause un efecto nocivo en las condiciones en que se utiliza.

RODENTICIDA: Producto químico utilizado para el control de roedores.

TOXICIDAD: Propiedad fisiológica o biológica que determina la capacidad de una sustancia química para producir perjuicios u ocasionar daños a un organismo vivo por medios no mecánicos.

USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS: Comprende todas las actividades relacionadas con estas sustancias, tales como síntesis, experimentación, importación, exportación, formulación, transporte, almacenamiento, distribución, expendio, aplicación y disposición final de desechos o remanentes de plaguicidas.

VERIFICACIÓN: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

CONTROL DE PLAGAS: las plagas deben ser objeto de control específico, el cual debe conservar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Normatividad uso y manejo de plaguicidas:

Decreto 1843 de Julio 22 de 1991. Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y IX de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.

Código internacional de conducta para distribución y utilización de plaguicidas de la FAO.

RESPONSABILIDADES

Gerente general: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del Control Integrado de Plagas, Documentar, implementar, verificar, coordinar y supervisar el cumplimiento del control de plagas. Capacitar al personal técnico y operativo en cuanto a las medidas de prevención.

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de control de plagas, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

PROCEDIMIENTO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

REQUISITOS GENERALES

Dentro del plan de saneamiento se encuentra el control integrado de plagas.

La importancia de este programa, radica en que las plagas representan un riesgo sanitario y atentan contra la inocuidad del producto, ya que éstas son responsables de un gran número de ETAS (Enfermedades Transmitidas por los alimentos) y de pérdidas económicas por la destrucción de alimentos contaminados.
Con este programa, se busca controlar y/o reducir las plagas a niveles poblacionales lo más cercano a cero, tanto en el área perimetral como al interior de la planta y de los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

ETAPAS DEL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

PROVEEDOR PRESTADOR DEL SERVICIO: la empresa prestadora del servicio debe esta cumplir con los siguientes requisitos:

*Aprobado por la Secretaria Distrital de Salud.
*Personal técnico capacitado en manejo seguro de plaguicidas de uso en salud pública.

DIAGNÓSTICO INICIAL E IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE RIESGO: en esta etapa se determina la posibilidad de presencia de plagas, sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación, para lo cual el proveedor del servicio envía el Informe de Diagnóstico.

CARACTERIZACIÓN DE PLAGAS: se tiene en cuenta las variables que pueden favorecer la presencia de plagas como son: el entorno, las condiciones climáticas, condiciones locativas, y el tipo de actividad a desarrollar.
El tipo de plagas que se pueden presentar son:

- Insectos voladores: Mosca doméstica.
- Insectos rastreros: Cucaracha, hormigas.
- Roedores: Rata de tejado, Rata de alcantarilla y ratón doméstico.

Las características de las plagas se encuentran en el formato.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Dentro de las medidas ejecutadas para el control integrado de plagas, en la planta y los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., se encuentran:

1. Barreras físicas, que controlan y/o impiden la incidencia de plagas y animales en el interior de la infraestructura.
2. Mantenimiento y limpieza de los exteriores de la edificación.

3. Eliminación en los alrededores de todo tipo de objetos como escombros, material en desuso, y chatarra que faciliten el refugio de las plagas.
4. Controlar empozamientos en áreas de proceso.
5. Ejecución e implementación del procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de esta manera se evita que obtengan alimento.
6. Recolección, disposición y manejo adecuado de los residuos sólidos, en el área y/o cuarto de residuos.
7. Recolección de plagas muertas después del control químico.
8. Evitar entrada de plagas por medio de puertas herméticas, rejillas y mallas en las posibles vías de ingreso al área de proceso.
9. Verificación constante de exteriores e interiores.
10. Instalación de trampas físicas tipo (cintas engomadas, trampas adherentes, tablillas engomadas, trampas cebaderos, ultrasonido, etc.) en exteriores y en áreas de proceso, cuando aplique según el entorno.
11. Revisión de cajas, mercancía y/o insumos que llegan al establecimiento.
12. Saneamiento del establecimiento con la implementación del programa de Manejo integral de residuos líquidos y sólidos y de los procedimientos de limpieza y desinfección.
13. Generación de la cultura de higiene y no basuras en el establecimiento.
14. Revisión de materias primas, insumos, equipos y demás elementos que lleguen al establecimiento.
15. Aplicación de productos químicos de buena res dualidad, durante el periodo de tiempo que especifica el fabricante.

CONTROL HIGIÉNICO

- Realizar limpieza de exteriores.
- Controlar empozamientos en áreas internas y externas.
- Realizar recolección y disposición de residuos sólidos en los recipientes con tapa designados para ese fin.
- Verificar el almacenamiento de los residuos sólidos en el área y/o cuarto de residuos. Verificar limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso.

FRECUENCIA	RESPONSABLE	REGISTROS	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la verificación de limpieza y orden en áreas de proceso y el manejo de residuos líquidos y sólidos.	Líder HSEQ, Jefe de planta, Administradores, Nutricionistas.	Verificación POES	Cuando se detecta una No Conformidad, durante la verificación de limpieza y orden, se procede a realizar la limpieza del área o de las áreas que presenten el incumplimiento.

CONTROL FÍSICO

- Se establecen barreras físicas en los sitios que pueden ser potenciales vías de ingreso de plagas.
- Se colocan mallas en las ventanas, agujeros, claraboyas o huecos, ventiladores, impidiendo el paso de los insectos, pájaros y roedores.
- Se colocan rejillas en desagües o sifones para impedir el acceso de roedores e insectos rastreros.
- Se sellan huecos en las paredes.
- Se resana y se sella aberturas en los pisos o cualquier otra deformidad de pisos.
- Permanecen cerradas todas las puertas que comuniquen al interior de las áreas de proceso.
- La abertura entre las puertas y el piso son máximo de un (1) centímetro, esto permite menos incidencia de los insectos rastreros en el interior de las áreas de proceso.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Diariamente se realiza la inspección de exteriores y de las instalaciones.	Diariamente el líder HSEQ, Jefe de planta, Administrador y/o Nutricionistas, verifica la integridad física y la correcta disposición de estas barreras. Verifica que las puertas de acceso al interior de las áreas de proceso o cualquier otra abertura como ventanas, estén completamente cerradas y estas tengan sistema de cierre automático, que permita mantener aislado el interior de las áreas con el exterior.	Una vez detectada la falta de continuidad e integridad en las barreras físicas, el responsable de la operación debe informar al área de mantenimiento mediante correo electrónico para realizar el correctivo correspondiente.

CONTROL QUÍMICO

Básicamente el control químico se hace con la aplicación de productos químicos, cuya función primordial es eliminar y crear una acción residual (protección temporal), que produce una repulsión de los insectos tanto rastreros como voladores.

NOTA IMPORTANTE: Estos agentes químicos deben ser Categoría toxicológica III, y estar debidamente avalados por las autoridades competentes entre ellos para el territorio Colombiano el Ministerio de Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

PROCEDIMIENTO: La empresa externa en las visitas de control y seguimiento aplica el agente insecticida elegido, en todas las áreas componentes de la planta e igualmente en alrededores. Haciendo énfasis en aquellas áreas problemas, especialmente donde se detecte mayor incidencia y prevalencia de plagas.
Los productos insecticidas se rotan cada seis (6) aplicaciones para evitar inmunidad o resistencia de las plagas a los productos.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
La actividad de control se realiza según el cronograma establecido para la planta y los servicios de alimentación.	El área de calidad monitorea el cumplimiento de los cronogramas de fumigación en los servicios de alimentación.	Si se detecta que existe incumplimiento con el cronograma de aplicaciones, el área de Calidad se comunica inmediatamente con la empresa externa contratada, para que se realice la aplicación en un tiempo no mayor a 24 horas.

CONTROL FÍSICO DE ROEDORES

Igual que los insectos el mejor control para los roedores son las barreras Físicas, las cuales son efectivas sobre todo en este tipo de plagas.

PROCEDIMIENTO: la empresa mantiene la integridad de los componentes estructurales de la planta y servicios de alimentación para evitar el acceso de este tipo de plagas. Toda ventana o abertura al exterior debe es cubierta por mallas.
Todo hueco en pisos o paredes igualmente se sellan para impedir el acceso.
Los sifones y desagües están protegidos por rejillas que eviten el acceso de los roedores.
Las puertas y ventanas permanecen tanto en el tiempo de actividad (producción cargue, etc.) como en el tiempo de inactividad, cerradas; esto imposibilita el acceso de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Constantemente estas barreras físicas deben permanecer operantes, su integridad debe ser monitoreada para permitir su efectividad.	Diariamente el Jefe de planta y líderes de los servicios de alimentación inspeccionan la integridad y funcionalidad de las barreras físicas, verifica que las mallas estén integras, igualmente que no haya huecos o puertas abiertas que permitan el acceso de las plagas al interior de las áreas de proceso.	Al observarse falta de continuidad en las barreras físicas, huecos abiertos, o grietas en pisos, sifones sin rejillas, se informa al área de mantenimiento, para que realicen el arreglo de estas áreas.

CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES.

Básicamente el control químico de roedores se realiza utilizando cebos o pellets, estos agentes primordialmente son sustancias anticoagulantes, de singular importancia; igualmente debe hacerse la rotación de los productos, puesto que al igual que los insectos estos roedores crean resistencia a los agentes químicos, los roedores pueden hacer resistencia por:

APRENDIZAJE: los individuos relegados son obligados a consumir sustancias nuevas y si en un pequeño lapso de tiempo mueren, el resto de la población de roedores no consume el producto.

RESISTENCIA ENDÓGENA: resistencia por subdosis de los productos anticoagulantes estimulando la producción de la vitamina K1 en el intestino, creando la resistencia al producto.
Estas resistencias no se heredan, por lo tanto es aconsejable utilizar raticidas unidosis en un solo bocado.
Utilizar sustancias anticoagulantes de categoría toxicológica III –levemente tóxicas al humano, y aprobadas por la autoridad competente.

PROCEDIMIENTO: aplica sólo para servicios de alimentación en áreas rurales.
*Se colocan cebaderos, uno (1) cada 500 m_2 en los alrededores del casino.
*Cada cebadero o comedero contienen los gramos recomendados por los fabricantes.
*Dentro de las salas de beneficio y desposte no se instalan cebaderos o comederos.

*Semanalmente se inspeccionan las estaciones para verificar la actividad de los roedores en el establecimiento.
*La empresa externa realiza el cambio de los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad de los roedores.

FRECUENCIA	MONITOREO Y VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS
Semanalmente se realiza inspección de las estaciones para verificar la actividad de los roedores. En cada control y cada monitoreo, la empresa externa revisa las estaciones y cambia los parafinados en los cuales haya evidencia de actividad.	El Coordinador Ambiental y el equipo de Calidad, monitorea esta actividad e igualmente la programa para que se realice en el tiempo establecido, verifica que las actividades se hayan realizado, e igualmente verifica que el producto haya sido técnicamente colocado.	Si las actividades de control de roedores no se han realizado en el tiempo establecido, inmediatamente el jefe de planta realiza esta labor con el personal técnico externo encargado. Igualmente si el producto no fue técnicamente colocado, está labor se repite en su presencia.

ELIMINACIÓN DE LOS RATONES: Los ratones muchas veces al morir envenenados, mueren en sitios que son muy difíciles de alcanzar, causando un olor muy desagradable. Cuando recoja un ratón muerto o sus excrementos seguir el siguiente procedimiento:

- Usar guantes
- Preparar solución desinfectante con cloro o amonio cuaternario
- Rociar en los roedores muertos, las trampas, los excrementos y las áreas donde encontró todo esto usando atomizador con solución desinfectante.
- No barrer ni aspirar los excrementos hasta que haya rociado el área con desinfectante. Si barre o aspira el excremento seco, el polvo, que tiene virus, se quedará en el aire.
- Lavar el área con detergente y luego aplicar más desinfectante
- Ponga los roedores muertos y/o los excrementos en una bolsa de plástico y séllela.
- Después, ponga esta bolsa dentro de otra, séllela, y tírela a la basura.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS

El control químico que se utiliza en **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**., es con sustancias aprobadas, registradas por el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.

Los productos químicos y/o sustancias, nombre comercial, dosis, método de aplicación, sitios de aplicación, equipos de aplicación y precauciones se encuentran en las tablas de sustancias.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA CONTROLAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS

Las plagas prefieren lugares cálidos, tranquilos y que no los molesten, por eso es importante tener en cuenta dos aspectos muy importantes para la prevención general: Primero, se evita que obtengan alimento; esto se logra a través de un correcto programa de limpieza y desinfección.

El no dejar residuos de alimentos, u otro material orgánico que sirva de alimento. Segundo, de manera muy importante se evita el acceso a la planta de proceso. Esto básicamente a través de barreras físicas.

Otras medidas preventivas:

- Controlar que no se almacenen comidas, ni ropas sucias, trapos en casilleros y baños, se evita las condiciones antihigiénicas.
- Recoger migas y otros residuos de alimentos tan pronto como sea posible.
- Mantener limpias y ordenadas todas las áreas incluyendo áreas exteriores.
- Lavar y desinfectar el área de disposición de basuras, tan pronto estas son recogidas.
- Eliminar aguas sucias y estancadas.
- Garantizar el ajuste automático de puertas, marcos sin hendiduras, ni espacios.
- Mantener las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- Controlar ambientes muy húmedos.
- Eliminar condiciones o lugares donde puedan reproducirse, o destruirlas en alguna parte de su ciclo de vida.
- Realizar limpiezas profundas y minuciosas en todas las áreas, evitando así las acumulaciones de polvo, grasa o cualquier alimento donde se pueda reproducir.
- Mantener tapados los recipientes de las basuras.
- Recolectar periódicamente las basuras.
- Eliminar material inservible u equipos que faciliten su albergue o reproducción.
- Eliminar vegetación que pueda albergar plagas

- Con la recogida de basuras y existencia de recipientes adecuados para basuras, no existe razón para que estos residuos tan atrayentes para los insectos y roedores se dejen descomponer destapados en cualquier lugar.
- Una limpieza total y la ausencia de restos de alimentos consiguen que haya menos atracción de insectos, lo mismo la ausencia de áreas de mayor humedad y temperatura.

MONITOREO

Se realiza de dos maneras:

En sitio: mediante inspecciones semanales para detectar actividad de plagas, la cual se registra en el formato Monitoreo de presencia de plagas.

Mediante auditorías internas de la gestión documental (registros), verificación in situ, y el cronograma de cada centro de servicio.

REGISTROS

Formatos establecidos por el restaurante.

VALIDACIÓN

El programa de control integrado de plagas se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

OBJETIVO

Objetivo General

Documentar la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicio de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** dando cumplimiento a los lineamientos de la normatividad vigente.

Objetivos Específicos

- Identificar las instalaciones y elementos para la disposición y el manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos

- Establecer los procedimientos para la separación, recolección, conducción, transporte interno y disposición final de los residuos generados.

- Contribuir con la inocuidad del producto a través del manejo adecuado de los residuos líquidos y sólidos producidos en las operaciones.

- Disminuir el impacto ambiental por la contaminación que generan los residuos líquidos y sólidos resultantes de las operaciones realizadas.

ALCANCE

Aplica para los servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**. Incluye todas las áreas y procesos donde se generen residuos líquidos y sólidos.

Este programa describe desde los sitios de generación de los residuos hasta el manejo, almacenamiento, entrega y disposición final de los mismos.

DEFINICIONES

Aceite vegetal de fritura usado: Se entiende por aceite vegetal de fritura usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización con altas temperaturas, generado en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo modificaciones en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman. Por cambiar las características fisicoquímicas del producto de origen a este residuo se lo llamará Residuo de Aceite Vegetal de Fritura Usado.

Afluente: Corriente o flujo entrante de agua residual de un sistema de tratamiento de aguas residuales.

Aprovechamiento: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reuso de los mismos, permitiendo la reincorporación en el ciclo económico y productivo con el fin de generar un beneficio económico y social y de reducir los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos.

Bioseguridad: Son las prácticas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo que pueda llegar a afectar la salud o la vida de las personas o pueda contaminar el ambiente.

Contaminación cruzada: proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

Cultura de la No Basura: Es el conjunto de costumbres y valores tendientes a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de los habitantes y por la comunidad en general, así como al aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables.

Desactivación: Es el método, técnica o proceso utilizado para transformar los residuos hospitalarios y similares peligrosos, inertizarlos, si es el caso, de manera que se puedan transportar y almacenar, de forma previa a la incineración o envío al relleno sanitario, todo ello con el objeto de minimizar el impacto ambiental y en relación con la salud. En todo caso, la desactivación debe asegurar los estándares de desinfección exigidos por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud.

La desactivación dentro de las áreas o ambientes internos del servicio de salud, debe ser ejecutada por el generador; la desactivación fuera de las áreas internas del servicio de salud y dentro de la institución, podrá ser ejecutada por particulares y en todo caso dentro de las instalaciones del generador.

Disposición final controlada: Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

Generador: Es la persona natural o jurídica que produce residuos hospitalarios y similares en desarrollo de las actividades, manejo e instalaciones relacionadas con la prestación de servicios de salud, incluidas las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación; la docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres; los bioterios y laboratorios de biotecnología; los cementerios, morgues, funerarias y hornos crematorios; los consultorios, clínicas, farmacias, centros de pigmentación y/o tatuajes, laboratorios veterinarios, centros de zoonosis, zoológicos, laboratorios farmacéuticos y de producción de dispositivos médicos. .

Gestión: Es un conjunto de los métodos, procedimientos y acciones desarrollados por la Gerencia, Dirección o Administración del generador de residuos hospitalarios y similares, sean estas personas naturales y jurídicas y por los prestadores del servicio de desactivación y del servicio público especial de aseo, para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente sobre residuos hospitalarios y similares.

Gestión integral: Es el manejo que implica la cobertura y planeación de todas las actividades relacionadas con la gestión de los residuos hospitalarios y similares desde su generación hasta su disposición final.

Incineración: Es el proceso de oxidación térmica mediante el cual los residuos son convertidos, en presencia de oxígeno, en gases y restos sólidos incombustibles bajo condiciones de oxígeno estequiométricas y la conjugación de tres variables: temperatura, tiempo y turbulencia. La incineración contempla los procesos de pirolisis y termólisis a las condiciones de oxígeno apropiadas.

Lodos: denomínese lodo a la suspensión de un sólido en un líquido proveniente de tratamiento de aguas, residuos líquidos u otros similares.

Similares –MPGIRH: Es el documento expedido por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud, mediante el cual se establecen los procedimientos, procesos, actividades y estándares de microorganismos que deben adoptarse y realizarse en los componentes interno y externo de la gestión de los residuos provenientes del generador.

Minimización: Es la racionalización y optimización de los procesos, procedimientos y actividades que permiten la reducción de los residuos generados y sus efectos, en el mismo lugar donde se producen.

Precaución en ambiente: Es el principio según el cual cuando exista peligro de daño grave e irreversible, la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces para impedir la degradación del medio ambiente.

Precaución en salud: Es el principio de gestión y control de la organización estatal, empresarial y ciudadana, tendiente a garantizar el cumplimiento de las normas de protección de la salud pública, para prevenir y prever los riesgos a la salud de las personas y procurar mantener las condiciones de protección y mejoramiento continuo.

Prestadores del servicio público especial de aseo: Son las personas naturales o jurídicas encargadas de la prestación del Servicio Público Especial de Aseo para residuos hospitalarios peligrosos, el cual incluye entre otras, las actividades de recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los mismos, mediante la utilización de la tecnología apropiada, a la frecuencia requerida y con observancia de los

procedimientos establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud, de acuerdo a sus competencias, con el fin de efectuar la mejor utilización social y económica de los recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles en beneficio de los usuarios de tal forma que se garantice la salud pública y la preservación del medio ambiente.

Prestadores del servicio de desactivación: Son las personas naturales o jurídicas que prestan el servicio de desactivación dentro de las instalaciones del generador, o fuera del, mediante técnicas que aseguren los estándares de desinfección establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud de conformidad con sus competencias.

Prevención: Es el conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgo biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos de que trata el presente decreto, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables.

Recolección: Es la acción consistente en retirar los residuos hospitalarios y similares del lugar de almacenamiento ubicado en las instalaciones del generador.

Residuos Líquidos: se entiende por residuo líquido toda sustancia en estado líquido como resultado de los procesos de producción.

Riesgo biológico: presencia de un organismo, o la sustancia derivada de un organismo, que plantea, sobre todo, una amenaza a la salud humana.

Sistema: Es el conjunto coordinado de componentes y elementos que actúan articuladamente cumpliendo una función específica.

Tratamiento: Es el proceso mediante el cual los residuos hospitalarios y similares provenientes del generador son transformados física y químicamente, con el objeto de eliminar los riesgos a la salud y al medio ambiente.

Tratamientos primarios: Son aquellos que permiten remover de las aguas residuales domesticas e industriales los contaminantes que pueden sedimentar, flotar o producir un aspecto estético desagradable.

Tratamientos secundarios: el objetivo de este tratamiento es remover la demanda biológica de oxigeno soluble que escapa al tratamiento primario, además de remover cantidades adiciónales de sólidos suspendidos, a través de procesos físicos químicos y biológicos.

Vertimientos líquidos: Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

Verificación: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

REQUISITOS LEGALES

Normatividad sanitaria:

Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997.

Capítulo VI. Saneamiento. Articulo 28.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Articulo 29.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013.

Capítulo VI. Saneamiento. Artículo 26. Plan de Saneamiento- Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Desechos Sólidos: debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

Normatividad Ambiental:

Resolución 631 de 2015. Por la cual se establecen los parámetros y los valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.

Decreto 3930 de 2010. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.

Decreto 4126 de 2005. Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1669 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.

Resolución 1164 de 2004. Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.

Decreto 2676 de 2000. Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos Biológicos y modificaciones de marzo del 2002.

Ley 430 de 1998. Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos.

RESPONSABILIDADES

Representante Legal: aportar el recurso económico para la implementación y aplicación del manejo de residuos líquidos y sólidos.

Área de Calidad: Elaboración, implementación, verificación y ajustes del programa, para asegurar la inocuidad del producto y disminuir el impacto ambiental y sanitario.

Capacitar al personal administrativo, técnico y operativo que ejecuta el programa, en la clasificación y disposición de los residuos líquidos y sólidos generados en el centro de servicios de alimentación operados y administrados por **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS.**

Colaboradores: Ejecutar las actividades descritas en el procedimiento de manejo de residuos líquidos y sólidos, de manera que no se genere riesgo de contaminación ni se atente contra la inocuidad del producto.

Cumplir con la correcta disposición de los residuos líquidos y sólidos, generados en sus áreas.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

REQUISITOS GENERALES

La Gestión Integral de Residuos líquidos y sólidos, describe las actividades de separación, recolección, conducción, transporte interno y la disposición final de los residuos sólidos y líquidos generados.

COMPROMISO INSTITUCIONAL Y SANITARIO

Para **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, la protección del medio ambiente es una prioridad corporativa en todas sus actividades y servicios.

Desde el inicio de nuestras labores el objetivo es operar de manera eficiente y segura con el propósito de contribuir al desarrollo sostenible de nuestro entorno.

Es por esto que nos comprometemos a cumplir la legislación sanitaria y ambiental vigente, y nos esforzamos por incorporar tecnología y procesos ambientalmente limpios para la prevención de la contaminación, el mejoramiento continuo y la disposición adecuada de:

- Residuos líquidos y control de calidad de los vertimientos.
- Residuos sólidos.

DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

El diagnóstico ambiental y sanitario de los tipos de residuos generados en centro de operaciones de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**, se realiza con base en la clasificación de colores de la Resolución 2184 de 2019
Este diagnóstico incluye:

Vertimientos líquidos a la fuente receptora.
Residuos No Peligrosos (Biodegradables, Reciclables, Inertes, Ordinarios),
Tecnologías implicadas en la gestión de residuos
Capacidad de respuesta ante situaciones de emergencia (Plan de contingencia)

MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

Los residuos líquidos provenientes de servicios de alimentación se encuentran cargados principalmente de grasas, materia orgánica y algunas sustancias químicas biodegradables que son vertidas a los efluentes.

La peligrosidad de estos residuos radica en su contenido de microorganismos patógenos, materia orgánica y sustancias de interés sanitario, lo cual incide notoriamente en la calidad del efluente generado.

Para minimizar la cantidad de residuos vertidos al efluente, se debe instaurar tecnologías limpias y procedimientos que limiten la generación de vertimientos líquidos contaminantes, tales como buenas prácticas y barreras físicas, lo cual implica un adecuado manejo de los sólidos generados;: como la utilización de microorganismos para el tratamiento de aguas.

CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS

En la industria de servicios de alimentación se generan dos tipos de residuos líquidos, aceites vegetales de fritura y aguas residuales industriales (ARI). Las ARI se caracterizan por su alto contenido de grasas y carga orgánica que son de alta significación ambiental,

Las ARI resultantes se clasifican en:

Industriales: resultantes de la limpieza y desinfección de áreas de proceso, equipos, utensilios y carros de transporte utilizados en los servicios de alimentos.
Domésticas: generadas de las labores cotidianas del personal que labora en la empresa (Servicios sanitarios).

Tipos de residuos líquidos generados en planta y servicios de alimentos .

TIPO DE RESIDUO LIQUIDO	CANT. GENERADA PROMEDIO	CARACTERISTICAS
Aceite usado (aceite vegetal de fritura)	N.A.	Generado en planta y servicios de alimentación.
Aguas Residuales Industriales: Aguas de limpieza y desinfección	N.A.	Generadas durante el proceso de lavado y desinfección de materias primas y las áreas de proceso.
Aguas Residuales Domésticas	N.A.	Generadas de las unidades sanitarias (lavamanos, lava botas y baños)

ACEITE USADO (ACEITE VEGETAL DE FRITURA): el aceite usado se origina de las actividades de fritura, los cuales se desechan por exceso de uso o exposición superior (quemados o ahumados).

AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES: Las aguas residuales industriales (ARI) se originan de las actividades de limpieza y desinfección de materias primas, maquinaria, equipos e instalaciones, y lavado de carros transportadores.

Dichas aguas son contaminadas por suciedad (tierra, polvo) de las frutas, verduras y tubérculos, grasas de las materias primas (carnes blancas y carnes rojas), lavado de maquinaria, equipos, utensilios e infraestructura, detergentes y desinfectantes biodegradables utilizados en las actividades de limpieza y desinfección.

AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS: Las aguas residuales domésticas son aquellas generadas de unidades sanitarias (lava botas, lavamanos, sanitarios, orinales).

SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

Fuente de generación, clasificación, tratamiento y destino final de los residuos líquidos.

Fuente de generación	Clasificación de residuos líquidos	Tratamiento	Destino final
Cocina caliente	Aceite usado	Producción de biodiesel	Producción de biodiesel
Cocina caliente	ARI	Rejillas y trampa de grasas	Alcantarillado
Cocina fría			
Área de lavado			
Área Pre alistamiento			
Unidades sanitarias (lava botas, lavamanos, orinales y sanitarios)	ARD	Cajas de registro	

ARD: Aguas residuales domésticas; ARI: Aguas residuales industriales.

LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA

Las trampas de grasa retienen la mayor parte de grasa, para evitar la obstrucción de la red de alcantarillado y aliviar mediante separación física de las aguas residuales domésticas o industriales su contenido de grasa. Se debe realizar cronograma de recolección, lavado y desinfección de estas.

Protocolos de lavado de trampas de grasa industriales (Aplica para trampas de grasas instaladas bajo pocetas o lavaplatos).

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

SEGREGACION EN LA FUENTE

La segregación en la fuente, es la base del proceso y consiste en la clasificación, recolección, conducción y transporte interno de los residuos sólidos hasta el sitio de almacenamiento de basuras o acopio de residuos sólidos.

Los recipientes para clasificar los residuos están ubicados en cada una de las áreas de administrativas y operativas de **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**. de acuerdo al tipo y cantidad de residuos generados. Los recipientes utilizados cumplen con las especificaciones de la resolución 2184 de 2019

Fuentes de generación: Las fuentes de generación de residuos sólidos, son las áreas involucradas en los procesos administrativos y operativos

Fuentes de generación y tipos de residuos sólidos.

FUENTES DE GENERACION	TIPO DE RESIDUOS
OFICINAS	Ordinarios (empaques de alimentos, cajas de jugos tetra pack). Reciclables (cartón, plásticos, papel)
COCINA CALIENTE, COCINA FRIA, ÁREA DE LAVADO	Biodegradables (residuos del alistamiento de frutas, verduras y tubérculos, residuos de descomide.) Ordinarios (toallas de manos desechables, empaques de materias primas)
ALMACEN	Reciclables (cartón, plásticos) Inertes y ordinarios (icopor)
UNIDADES SANITARIAS	Biodegradables (papel higiénico, toallas de manos desechables)

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

La clasificación de los residuos sólidos, se realiza en canecas plásticas provistas de tapa, rotuladas con el tipo de residuo, y con bolsa plástica de acuerdo al código de colores de la Tabla en caso tal que no exista bolsa del mismo color de la caneca se utiliza bolsa plástica transparente.

Organicos (verde): los residuos de alimentos crudos y cocidos generados en las áreas de proceso.

Ordinarios (negro): residuos resultantes del barrido de oficinas y áreas administrativas.

Reciclables (color blanco): papel, cartón, vidrio, plástico no contaminado.

Código de colores para la clasificación de residuos sólidos

CLASE DE RESIDUO	COLOR Y ROTULO	CONTENIDO BÁSICO
Residuos Orgánicos Aprovechables	Color: Verde Rotulo: Residuos como Restos de comida	Residuos como Restos de comida, Desechos Orgánicos
Residuos No Aprovechables	Color: Negro Rotulo: Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados	Residuos como Papel higiénico, Servilletas, Papeles y cartones, contaminados con comida, Papeles metalizados
Residuos Aprovechables	Color: Blanco Rotulo: Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales	Plástico, Cartón, Vidrio, Papel, Metales

MOVIMIENTO INTERNO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

El movimiento interno de los residuos consiste en recolectar, conducir y transportar internamente los residuos desde su sitio de generación hasta el sitio de almacenamiento.

La ruta de evacuación de residuos se encuentra en cada centro de servicio en medio físico.

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Frecuencia de recolección de residuos generados

TIPO DE RESIDUO	FRECUENCIA	DISPOCISION FINAL
Biodegradables (Orgánicos)	Martes-Miércoles-Jueves y viernes	*Según establezca el cliente.
Ordinarios	Martes Jueves Sábado	*Según establezca el cliente
Reciclables	Martes /Jueves/Sábado	*Según establezca el cliente
Aceite usado	Semestral	Proveedor Externo

USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Dando cumplimiento al compromiso ambiental de protección y conservación del medio ambiente, los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección son biodegradables.

SISTEMA DE DESACTIVACIÓN Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS

Tabla Descripción de los residuos, desactivación, disposición y destino final de cada tipo de residuo.

TIPO DE RESIDUOS	DESCRIPCIÓN	DISPOSICIÓN	DESTINO FINAL
BIODEGRADABLES	Residuos de alimentos.*		
ORDINARIOS	Servilletas usadas, empaques de papel, icopor, papel higiénico, toallas de manos desechables,	Empresa recolectora de residuos	Relleno Sanitario
	Cuncho de café.		
RECICLABLES	Papel, plástico, cartón, vidrio, chatarra, partes de equipos en desuso	TERCEROS (Empresa de Reciclaje)	Reciclaje
RESIDUOS LIQUIDOS	Aceite usado	Proveedor autorizado	Producción de biodiesel
	Aguas Industriales y domésticas	Alcantarillado	Planta de tratamiento de aguas residuales (PTAR)

DESCRIPCION DE LAS DESTINACIONES FINALES

Para dar cumplimiento al compromiso institucional y a la normatividad vigente, los residuos serán dispuestos de la siguiente manera:

Los residuos Ordinarios, son entregados a la empresa prestadora de servicio público de aseo**,** ésta empresa realiza la recolección y dispone de éstos residuos en el relleno sanitario.
Los residuos Reciclables, son entregados a una persona natural o jurídica dedicada al reciclaje, la cual realiza la recolección y dispone de éstos en el aprovechamiento industrial.
Los residuos Biodegradables, son entregados al proveedor responsable de realizar la recolección y dispone de éstos residuos para compostaje.

NOTA: Los proveedores con los que se tiene convenio comercial para la disposición final de los residuos sólidos, cuentan con la autorización de los entes de control para realizar estas actividades.

Los residuos líquidos: aguas industriales y domésticas son vertidas directamente en el alcantarillado; la disposición final del aceite usado es realizada por un proveedor autorizado por la entidad ambiental.

GESTION EXTERNA

La gestión externa de los residuos es realizada por terceros (empresa prestadora del servicio público de aseo, empresa prestadora del servicio de limpieza de trampas de grasas, empresa prestadora del servicio de recolección y disposición de residuos biodegradables y aceite usado).

RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICION DE RESIDUOS

BIODEGRADABLES Y ACEITE USADO: La recolección debe efectuarse por personal conocedor y capacitado en el manejo de residuos biodegradables y aceite usado, con la dotación y elementos de protección personal adecuados.

ORDINARIOS: la recolección es realizada por la empresa pública de aseo, la cual se encarga de la disposición final de éstos residuos en el Relleno Sanitario. La frecuencia de recolección se realiza de acuerdo al cronograma que tiene establecido dicha empresa para atender la localidad o el municipio.

RECICLABLES: la recolección y transporte de estos residuos es realizada por un proveedor encargado de reciclaje.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Residuos sólidos de áreas de proceso (cocina caliente, cocina fría, área de lavado):

El personal colaborador debe realizar las siguientes actividades:

- Durante las actividades de alistamiento de materias primas (frutas, verduras, tubérculos) deben depositar las cáscaras resultantes en canecas con tapa.
- Durante las actividades de preparación de alimentos y bebidas, debe realizarse barrido en seco de tablas, mesones y pisos de los residuos que se van generando, y deben depositarse en las canecas con tapa destinadas para tal fin.

- Al finalizar la jornada laboral realizar el barrido en seco de los residuos sólidos y deben depositarse en canecas con tapa, las que deben ser conducidas al área de residuos. Nunca se deben dejar ir por los desagües este tipo de residuos, ya que se afecta la calidad de los vertimientos.

Residuos sólidos de oficinas, unidades sanitarias, filtros sanitarios, almacenes, comedor, comedor, y puntos ecológicos:

El personal responsable del manejo de los residuos sólidos, diariamente debe realizar las siguientes actividades:

- Utilizar el EPP completo: Dotación de tela, protector de cabello, tapabocas, guantes de nitrilo y botas de caucho.
- Verificar el buen estado de la señalización, de los recipientes y de las tapas.
- Informar al responsable cuando falte una señal, un recipiente, una tapa, o cuando éstos se encuentren deteriorados.
- Revisar los recipientes, y retirar las bolsas que se encuentren llenas de residuos. Esta actividad debe realizarla dos veces en el día, según el horario establecido para evacuación de residuos sólidos.
- Retirar las bolsas que se encuentren llenas, y llevarlas al área de residuos sólidos.
- Lavar, desinfectar y secar los recipientes, según lo establecido en el procedimiento de limpieza y desinfección de canecas.
- Colocar bolsas limpias a los recipientes, recuerde que nunca se deben dejar recipientes sin bolsas, si no hay bolsas del mismo color del recipiente, utilice bolsa transparente.
- Diligenciar el registro, donde se indica la cantidad de residuos que se generan en cada área.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS:

LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASAS INDUSTRIALES:

ALMACENAMIENTO DE ACEITE USADO**:** el aceite usado debe depositarse en un recipiente con tapa, el cual debe estar identificado con el rotulo “ACEITE USADO”, este recipiente se ubica en el área de residuos.

MONITOREO

Con el fin de garantizar el cumplimiento se controla la cantidad de residuos generados dentro del establecimiento.

Parámetro: Cantidad de residuos sólidos generados/área

Frecuencia de control: Diariamente se registra el tipo y cantidad de residuos sólidos generados en el establecimiento, en el formato.
Mensualmente, se realiza un consolidado de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas externas.
Frecuencia de control: Según el cronograma se realiza limpieza de trampas de grasas. (Aplica para planta y servicios de alimentos que tienen trampas de grasa fuera de las áreas de proceso).

Parámetro: Limpieza de Trampas de grasas industriales.
Frecuencia de control: Diariamente se realiza limpieza de trampas de grasas. Se registra en el formato. (Aplica para trampas de pesetas industriales) .

Parámetro: Caracterización de aguas residuales.
Frecuencia de control: Cada seis (6) meses debe realizarse el monitoreo de aguas residuales.

REGISTROS

Formatos utilizados por el restaurante

VALIDACIÓN

El programa de manejo de residuos líquidos y sólidos se valida con los registros y las verificaciones realizadas en planta y servicios de alimentación.

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
• Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Restaurante **CERQUERA DE BEDOYA GLADYS** a los sistemas de almacenamiento del mismo.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se denomina agua potable (del latín potus, bebida, potabilis, bebible, potare = beber) al agua "bebi-ble" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enferme-dades. El término se aplica al agua que ha sido tratada para su consumo humano según unos estánda-res de calidad determinados por las autoridades locales e internacionales.
En la Unión Europea la normativa 98/83/EU establece valores máximos y mínimos para el contenido en minerales, diferentes iones como cloruros, nitratos, nitritos, amonio, calcio, magnesio, fosfato, arsénico, etc., además de los gérmenes patógenos. El pH del agua potable debe estar entre 6,5 y 8,5.

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Restaurante proviene de las diferentes entidades públicas según cada municipio o ciudad donde se realice los trabajos.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra a los restaurantes , se utiliza para el alistamiento y preparación de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios, como el uso de los baños, la cual es directamente suministrada por el cliente

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN: El encargado de este proceso es directamente el cliente, el cual suministra las certificaciones correspondientes garantizando la potabilidad y calidad del agua utilizada para el restaurante,

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Se debe tener en cuenta que cuando el cliente suministra y es el encargado del abastecimiento del agua, el único control que ejerce el restaurante son las certificaciones correspondientes que entrega el cliente.
Cuando el abastecimiento del agua es responsabilidad del Restaurante, se debe cumplir con lo siguiente.

Número de tanques: uno (2)

Capacidad: 1000 litros / Cada uno

Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos (02) veces al año.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.
La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto):

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte inter-na de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: micro-organismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Resumen del Cambio
0	Se crea el documento
1	Modificación de conceptos, Normatividad y creación de tabla de contenido

	NOMBRES	CARGO	FECHA	FIRMAS
Elaboró:	Carlos Andrés Méndez	Ingeniero SST	2024/02/02	
Revisó y Aprobó:	Gladys Cerquera de Bedoya	Representante Legal	2024/02/02	

	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION EQUIPOS Y AREAS 6	NIT: 36.147.4	*GCDB-FR-001* *VERSION 01* *2023*

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura — **PERIODO: 1 al 31 de octubre de 2025**

DIAS DE SERVICIO			HORARIO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
EQUIPOS	PROCESOS	INSUMO	09:00 14:30 19:00	AREA DE PREPARACION, DISTRIBUCION Y CONSUMO																													
MANOS	L&D	JABON DESINFECTANTE	PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FRUTAS Y VERDURAS	L&D		PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MENAJE Y UTENSILIOS	L&D		PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MESAS Y SILLAS	L&D		09:00 14:30 19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESTUFA Y CAMPANA	LIMPIEZA	DESENGRASANTE	09:00 14:30 19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	LAVADO	JABON POLVO		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	ENJUAGUE	AGUA		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	DESINFECCIÓN	HIPOCLORITO 5%	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AREA DE ALMACENAMIENTO																																	
NEVERA	LIMPIEZA	DESENGRASANTE	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PAREDES	LAVADO	JABON EN POLVO	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PISOS	ENJUAGUE	AGUA	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TECHOS	DESINFECCION	HIPOCLORITO 5%	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CANASTILLAS	L&D	JABON	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ESTIBAS	L&D	DESINFECTANTE	19:00	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AREA DE RESIUDOS																																	
CANECAS	L&D	JABON DESINFECTANTE	PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PISOS	L&D		PERMANENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AREA DE SERVICIOS SANITARIOS																																	
SANITARIOS	L&D	JABON DESINFECTANTE																															
LAVAMANOS	L&D																																
PISOS	L&D																																
TECHOS	L&D																																

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya Cerquera - Administrador

ABBYY PDF Transformer 2.0 Click here to buy www.ABBYY.com

ABBYY PDF Transformer 2.0 Click here to buy www.ABBYY.com

CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION
NIT: 36.147.801-6

GCDB-001
VERSION 01
2023

SEDE: Centro de Formación Agroindustrial La Angostura PERIODO: 1 al 31 de Octubre de 2025

INSTALACIONES Y EQUIPOS	FRECUENCIA		
	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL
PISOS	X		
MESONES	X		
LIMPIONES	X		
ESTUFAS	X		
VAJILLA Y MENAJE	X		
CONGELADORES		X	
CUARTOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION		X	
ESCOBAS TRAPEROS BALDES	X		
TINAS,CANASTILLAS, DEPSENSAS	X		
CANECAS	X		
MESAS Y SILLAS		X	
RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	X		
PAREDES Y TECHOS		X	
MALLAS ANTI-INSECTOS		X	
VENTANAS Y PAREDES		X	

OBSERVACIONES: X: CUMPLE N:NO CUMPLE

FIRMA RESPONSABLE: Jhon Leonardo Bedoya - Administrador

RESOLUCION Nro. 2022028097 del 11 de Agosto de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221178847 de fecha 2022/08/11 el (la) Señor(a) HERNANDO RODRIGUEZ RODRIGUEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0021218-2022
VIGENTE HASTA:	2027/08/11
EXPEDIENTE:	20235240 **RADICACION:** 20221178847
MODALIDAD:	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ARROZ FORTIFICADO CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO,
MARCA:	
PRESENTACION COMERCIAL:	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g. 10.000 g – 12.500 g – 25.000 g. unudades de 20 gramos a 200 Kg en presentaciones variable,
TITULAR(ES):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLAVICENCIO - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YOPAL - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en SAN MARTIN - META, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en VILLANUEVA - CASANARE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ACACIAS - META, SEATECH INTERNATIONAL INC. con domicilio en CARTAGENA - BOLIVAR, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en NEIVA -

HUILA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ENVASADOR(ES): ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en YUMBO - VALLE, ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A. - ORF S.A. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 100000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD10I15402, expediente Nro. 19929075. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 11 de Agosto de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/08/11 19:53:03 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2019003508

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma estableco: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181270363 de fecha 2018/12/31 el (la) Señor(a) SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0006308-2019
EXPEDIENTE:	20157950 **RADICACION:** 20181270363
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANELA VARIEDADES: PANELA NATURAL, PANELA PULVERIZADA SABORIZADA (MARACUYA, LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, FRUTOS ROJOS, CIDRÓN, DURAZNO HIERBA BUENA) Y PANELA PULVERIZADA NATURAL
MARCA:	LA GRAN COLOMBIA, SANDIPANELA (SANDRA BECERRA ORDOÑEZ); .
PRESENTACION COMERCIAL:	Redonda, Cuadrada, bloque, Pastilla, Panelin, Piloncillo, Contenido entre 100 g a 4000 g.
TITULAR(ES):	SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ con domicilio en ISNOS - HUILA,
FABRICANTE(S):	SANDRA LILIANA BECERRA ORDOÑEZ con domicilio en ISNOS - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien asi mismo realizará las actividades de inspección.

Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 5 de Febrero de 2019

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019.02.05 15:15:51 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBLIGACION 15 REGISTRO FOTOGRAFICO ROTULADO INFORMACION NUTRICIONAL INSUMOS

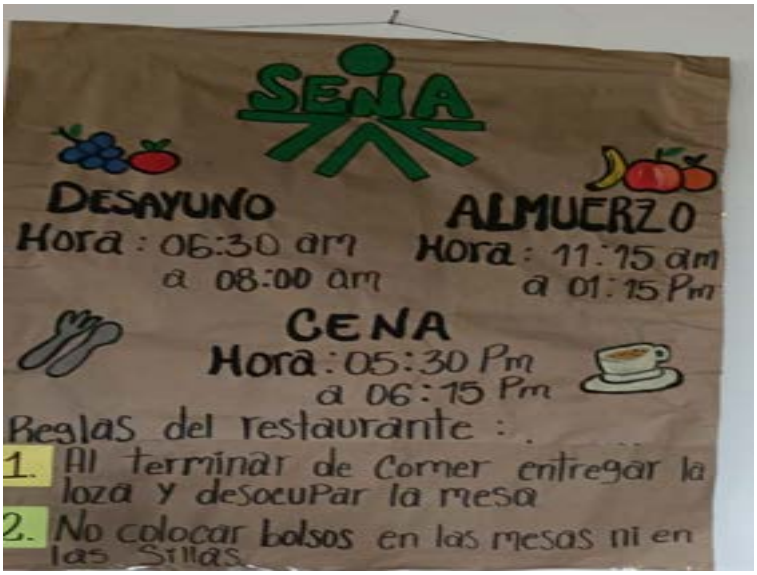








OBLIGACION 20 CARTELERA HORARIOS SERVICIOS



CONTRATO DE PROVEEDURÍA

(En cumplimiento del artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021)

Entre los suscritos a saber, por una parte la señora GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.147.801 de Neiva, quien actúa como contratista responsable de la prestación del servicio de alimentación para aprendices del Centro de Formación Agroindustrial del SENA – Regional Huila, en adelante denominada CONSUMIDORA; y por la otra, el señor JUAN SEBASTIAN MORA CARVAJAL, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.003.965324 de Neiva, quien actúa como proveedor independiente, en adelante denominado EL PROVEEDOR; se ha convenido celebrar el presente CONTRATO DE PROVEEDURÍA, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO:

EL PROVEEDOR se obliga para con la CONSUMIDORA a suministrar los siguientes insumos alimentarios: granos y plátano, en las cantidades, condiciones de calidad, presentación y fechas que la CONSUMIDORA determine, con destino exclusivo al servicio de alimentación de los aprendices del Centro de Formación Agroindustrial del SENA – Regional Huila.

SEGUNDA. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR:

1. Entregar los productos en condiciones óptimas de frescura, limpieza, calidad y conforme a las normas sanitarias vigentes.
2. Cumplir con los tiempos y lugares de entrega que CONSUMIDORA señale.
3. Emitir factura o documento equivalente por cada entrega, conforme al valor pactado.
4. Subsanar o reponer cualquier producto que no cumpla con las condiciones exigidas.

TERCERA. VALOR Y FORMA DE PAGO:

El valor total del presente contrato será el que resulte de multiplicar la cantidad efectivamente entregada de cada insumo por el valor unitario acordado. El pago se realizará mediante consignación bancaria, dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la aceptación conforme de la entrega y recepción de los productos por parte de CONSUMIDORA.

CUARTA. PLAZO:

El presente contrato tendrá vigencia a partir de la fecha de su firma y hasta el cumplimiento total de las entregas requeridas durante el período del contrato principal de alimentación suscrito con el SENA.

QUINTA. SUPERVISIÓN:

La verificación del cumplimiento de las obligaciones por parte de EL PROVEEDOR estará a cargo de CONSUMIDORA o de la persona que ésta designe.

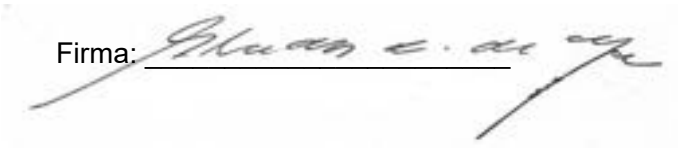
SEXTA. RÉGIMEN APLICABLE:
El presente contrato se celebra en el marco del artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, el cual establece que los contratistas del servicio de alimentación en entidades públicas de formación pueden contratar directamente con los proveedores necesarios para cumplir su objeto, sin sujeción al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

SÉPTIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA:
El presente contrato podrá darse por terminado por mutuo acuerdo, por incumplimiento, o por necesidad del servicio debidamente justificada por CONSUMIDORA.

OCTAVA. DOMICILIO:
Para todos los efectos legales, las partes fijan como domicilio contractual el municipio de Campoalegre Huila.

En constancia, se firma el presente contrato por duplicado, a los cinco (5] días del mes de abril del año 2025.

CONSUMIDORA
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
C.C. 36.147.801 de Neiva

Firma: 

EL PROVEEDOR
JUAN SEBASTIAN MORA CARVAJAL
C.C. 1.003.965.324 de Neiva

Firma: 

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Jenny Beatriz Giraldo Torres

R/

CC # 1079172354

Es apta para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Nancy Alejandra Suaza Trujillo

R/

CC # 1079172868

Es apto para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: José Gregorio Trujillo Serrano

R/

CC # 80115450

Es apto para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Medicina General
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: María Juliette Trujillo Grasso

R/

CC # 1079175951

Es apta para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/09/2025

NOMBRE: Ildefonso Ardoñuz Edquivel

R/

CC # 83117139

Es apto para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/09/2025

NOMBRE: Angela Constanza Guevara Arroyave

R/

CC # 36306285

Es apto para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA 10/04/2025

NOMBRE John Jeisson de Bedoya Cerquera

R/

CC 7693972

Es apto para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Yarmin Humberto Medina Rodas

R/

CC# 1079181849

Es apto para manipular alimentos.

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polanía
Médico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M. 584/01

FECHA: 10/04/2025

NOMBRE: Fronay Lorena Trujillo Serrano

Rl

cc # 1083838326

Es apta para manipular alimentos

Sandino

Dr. Carlos Eduardo Sandino Polania
Medico y Cirujano
Universidad Surcolombiana
R.M 584/01

Calle 17 No. 08-51 Celular: 318 666 8986 / 315 438 4253
Campoalegre - Huila

Scanned with CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900987507-7
Calle 15 No. 8-17 Tel: 8 280 515
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 03/04/2025 — Examén N°: 2025/0083
Nombre del Paciente: FRANCY LORENA TRIANA SERRANO — N° Documento: CC 1083838326 — Edad: 36 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAMBIO

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS	
E. Histolitica			Ascarides		
E. Coli			Trichocefalo		
E. Nana			Anquilostomideos		
Lodamoeba			Taenia :		
Gardia			Otros :		
B. Hominis					

OBSERVACIONES

Leucocitos: 0-4 x/c — Hematies: x/c
Levaduras: + — A. Grasas:
Abnidas: — Moco:
Grasas: — F. Vegetales: +
Flora Bacteriana: Normal — F. Musculares:

Atentamente:

Dirección Calle 15 # 8-17 Medellín
BACTERIOLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900587027-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 585 503
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 08/04/2025 — Examén N°: 2025/0095
Nombre del Paciente: JOSÉ GREGORIO TRUJILLO SERRANO — N° Documento: CC 80115450 — Edad: 42 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L: NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS: Negativo
Observación: KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT: Normal
Observación: Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación:

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAMELO

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolitica:			Ascarides:	
E. Coli:			Trixocefalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Tenia:	
Gardia:			Otros:	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 3-4 x/C — Hematies: x/C
Levaduras: * — A. Graso:
Almidón: — Moco:
Grasas: — F. Vegetales: *
Flora Bacteriana: Normal — F. Musculares:

Atentamente:

BACTERIOLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900187557-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 380 555
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 07/04/2025 — Examén N°: 2025/0080
Nombre del Paciente: MARIA AURLETH TRUJILLO SERRANO — N° Documento: CC 1075175951 — Edad: 40 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolitica:			Ascarides:	
E. Coli:			Trocefalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Tenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 2-4 x C — Hematies: x C
Levaduras: * — A. Grasas:
Almidón: — Moco:
Grasas: — F. Vegetales: +
Flora Bacteriana: Normal — F. Musculares:

Atentamente:

BACTERIOLOGA

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900918107-2
Calle 19 No. 9-17 Tel: 8 300 515
Campoalegre – Huila

Fecha del Examén: 27/04/2025 — Examén N°: 2025/0082
Nombre del Paciente: [illegible] — N° Documento: CC 83137139 — Edad: 44 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L: NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS: Negativo
Observación: KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación: Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación:

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAFÉ

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolitica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocefalo:	
E. Nana:			Anquilostomatideo:	
Lodamoeba:			Taenia:	
Gardia:			Otros:	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 2-4 x C — Hematies: x C
Levaduras: * — A. Grasas:
Almidón: — Moco:
Grasas: — E. Vegetales: *
Flora Bacteriana: Normal — E. Musculares:

Abastamiento:

BACTERIOLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900987507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel. 8 380 503
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 07/04/2025 — Examén N°: 2025/0070
Nombre del Paciente: ANGELA CONSTANZA GUERRERO ARAGONES — N° Documento: CC 36306285 — Edad: 44 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L : NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS : Negativo
Observación : KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación : Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación :

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARMELO

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolica:			Ascaris:	
E. Coli:			Trococefalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Ludamoeba:			Taenia :	
Gardia:			Otros :	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 3-5 x C
Levaduras: +
Almidón:
Grasas:
Flora Bacteriana: Normal

Hematies: x C
A. Grasos:
Moco:
F. Vegetales: +
F. Musculares:

Atentamente,

BACTERIOLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900587507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 560 923
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 08/04/2025 — Examén N°: 2025/0092
Nombre del Paciente: ANGIE BEATRIZ GIRALDO TORRES — N° Documento: CC 1075172354 — Edad: 30 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L.: NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS: Negativo
Observación: KOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT: Normal
Observación: Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación:

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CARAMELO

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolitica			Ascarides	
E. Coli			Trichocefalo	
E. Nana			Anquilostomideos	
Lodamoeba			Taenia	
Gardia			Otros	
B. Hominis				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 2-4 x C — Hematies: x C
Levaduras: + — A. Graves:
Aglutinin: — Moco:
Graves: — F. Vegetales: +
Flora Bacteriana: Normal — F. Musculares:

Atentamente:

BACTERIOLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900587507-2
Calle 19 No. 9-17 Tel: 8 560 575
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 08/04/2025 Examén N°: 2025/0099
Nombre del Paciente: NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO N° Documento: CC 1079172868 Edad: 39 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L: NO REACTIVO

EROTIS

EROTIS DE UÑAS: Negativo
Observación: KOH Negativo para Hongos

EROTIS DE GARGANT Normal
Observación: Flora Bacteriana Normal

EROTIS DE NARIZ:
Observación:

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: AMARILLO

E. Histolítica:		Quistes	Huevecillos	Ascarídes:	Huevos
E. Coli:				Trichuriasis:	
E. Nana:				Anquilostomideos:	
Ladarmoeba:				Tenia:	
Gardia:				Otros:	
B. Hominis:					

OBSERVACIONES

Leucocitos:	0-4	+1	Hematies:		+1
Levaduras:	*		A. Graso:		
Almidón:			Moco:		
Graso:			F. Vegetales:	*	
Flora Bacteriana:	Normal		F. Musculares:		

Atentamente:

BACTERIOLOGA

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900567507-2
Calle 19 No. 8-17 Tel: 8 880 515
Campoalegre - Huila

Fecha del Examén: 08/04/2025 — Examén N°: 2025/5091
Nombre del Paciente: JHON LEONARDO ROJAS CERQUERA — N° Documento: CC 7693672 — Edad: 35 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L: NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS: Negative
Observación: KOH Negative para Hongos.

FROTIS DE GARGANT Normal
Observación: Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación:

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAMBEO

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolitica			Ascarides:	
E. Coli			Trichocefalo:	
E. Nana			Anquilostomideos:	
Ladamoeba			Taenia:	
Gardia			Otros:	
B. Hominis				

OBSERVACIONES

Leucocitos	3-4	+1	Hematies		+1
Levaduras	+		A. Graso		
Almidón			Moco		
Grasas			F. Vegetales	+	
Flora Bacteriana	Normal		F. Muscolares		

Atentamente:

BACTERIOLOGA

Scanned with CamScanner

MEDECOL

LABORATORIO CLINICO
MEDECOL IPS
Nit: 900987507-3
Calle 19 No. 8-17 Tel: 3 180 573-
Campoalegre – Huila

Fecha del Examén: 08/04/2025 — Examén N°: 2025/0094
Nombre del Paciente: [redacted] — N° Documento: CC [redacted] — Edad: 43 Años

RESULTADO EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN SEROLOGICO

V.D.R.L.: NO REACTIVO

FROTIS

FROTIS DE UÑAS: Negativo
Observación: EOH Negativo para Hongos.

FROTIS DE GARGANT: Normal
Observación: Flora Bacteriana Normal

FROTIS DE NARIZ:
Observación:

EXAMEN MATERIA FECAL

Consistencia: BLANDO
Color: CAMMUS

	QUISTE	TROFOZOITO		HUEVOS
E. Histolitica:			Ascarides:	
E. Coli:			Tricocefalo:	
E. Nana:			Anquilostomideos:	
Lodamoeba:			Taenia:	
Gardia:			Otros:	
B. Hominis:				

OBSERVACIONES

Leucocitos: 2-4 x/C — Hematies: x/C
Levaduras: + — A. Graso:
Almidón: — Moco:
Graso: — F. Vegetales: +
Flora Bacteriana: Normal — F. Musculares:

Atentamente:

[redacted]
Bacteriologa Clinica U. Industrial
BACTERIOLOGA

OBLIGACION 8 SST REGISTRO FOTOGRAFICO LIMPIEZA AREAS





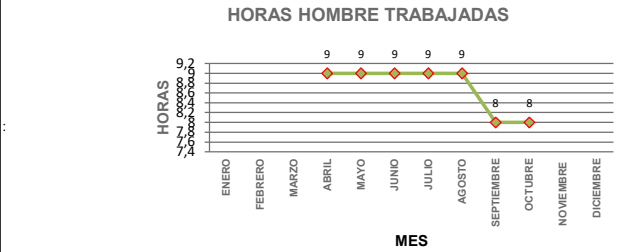
OBLIGACION 8 SST LIMPIEZA MESAS

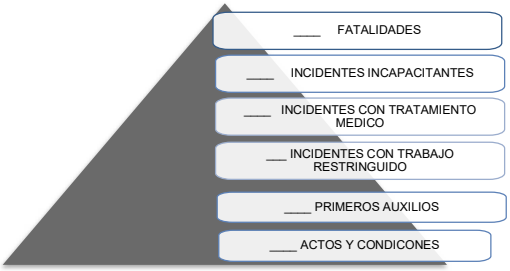


FORMATO INFORME MENSUAL INCIDENTES Y ACCIDENTES LABORALES

GCDB-FR-02
VERSION 01
2025

SEDE	**CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL LA ANGOSTURA**
OBJETO DEL CONTRATO:	Prestar el servicio de alimentación para los Aprendices y Trabajadores Oficiales del Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila.





AVANCE PLAN HSE	MES			ACUMULADO AÑO		
	ESPERADO	REAL	% Cump.	ESPERADO	REAL	% Cump
	80	80	100%	80%	80%	100%

Año: _2025___	No. trabajadores	Dias programados de trabajo	HHT	HHT Acumuladas	Horas de entrenamiento y capacitación HSE	Inspecciones HSE realizadas	Simulacros, y ejercicios HSE	No vehiculos	Km Recorridos	Actos reportados	Condiciones reportadas	Total A&C	% de cumplimiento de obligación legal ambiental (Licencias, permisos, otros)	% cumplimiento Obligación ambiental operativa (Fichas ICA´s, PMA)
ENERO														
FEBRERO														
MARZO														
ABRIL	9	22	9	9	4	1	0	2	3140	0	0	0	100%	100%
MAYO	9	22	9	9	4	1	0	2	3578	0	0	0	100%	100%
JUNIO	9	22	9	9	4	1	0	2	3841	0	0	0	100%	100%
JULIO	9	22	9	9	4	1	0	2	3724	0	0	0	100%	100%
AGOSTO	9	22	9	9	4	1	0	2	4050	0	0	0	100%	100%
SEPTIEMBRE	8	22	8	8	4	1	0	2	3775	0	0	0	100%	100%
OCTUBRE	8	22	8	8	4	1	0	2	4122	0	0	0	100%	100%
NOVIEMBRE														
DICIEMBRE														
TOTAL	**61**	**154**	**122**		**28**	**7**	**0**	**14**	**26230**	**0**	**0**	**0**	**7**	**7**

Mes	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Gestión ambiental													
Incidentes ambientales por causa operacional				0	0	0	0	0	0	0			
# de barriles derramados por causa operacional				0	0	0	0	0	0	0			
Seguridad Vial	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Accidentes vehiculares				0	0	0	0	0	0	0			
Incidentes vehiculares				0	0	0	0	0	0	0			
Incidentes Ocupacionales	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Accidentes Fatales/mortales				0	0	0	0	0	0	0			
Incidentes incapacitantes													
Casos con tratamiento médico				0	0	0	0	0	0	0			
Casos con trabajo restringido				0	0	0	0	0	0	0			
Casos de primeros auxilios				0	0	0	0	0	0	0			
Días de incapacidad generados en el mes por accidente de trabajo				0	0	0	0	0	0	0			
Días de incapacidad por enfermedad general				0	0	0	0	0	0	0			
Otros accidentes (pérdidas económicas o de proceso)													
INDICADORES	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**ACUMULADO**
TRIF				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**			
Índice de frecuencia de AT				0	0	0	0	0	0	0			
Índice de severidad de AT				0	0	0	0	0	0	0			
Ausentismo por causa medica (Res 0312/2019)				0	0	0	0	0	0	0			
Incidencia de la enfermedad laboral (Res 0312/2019)				0	0	0	0	0	0	0			
Prevalencia de la enfermedad laboral (Res 0312/2019)				0	0	0	0	0	0	0			
# Acciones totales acumuladas al periodo													
# Acciones Cerradas a tiempo acumuladas al periodo				0	0	0	0	0	0				
% Cierre				0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Fecha de Reporte	10/11/2025	**Periodo de Reporte**	**De:**	**1/10/2025**	**a:**	**31/10/2025**
Persona que reporta	Carlos Andrés Méndez	**Cargo**	Profesional SST	**Teléfono**	3023328684	**Correo**

REGISTRO FOTOGRAFICO DOTACION EMPLEADOS





REGISTRO FOTOGRAFICO TRANSPORTE ALIMENTOS





Consulta Automotores

Realizar otra consulta

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

PLACA DEL VEHÍCULO:

THP657

NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:

10012806241

ESTADO DEL VEHÍCULO:

ACTIVO

TIPO DE SERVICIO:

Público

CLASE DE VEHÍCULO:

CAMIONETA

Información general del vehículo

MARCA:

CHEVROLET

LÍNEA:

NHR

MODELO:

2017

COLOR:

BLANCO GALAXIA

NÚMERO DE SERIE:

9GDNLR778HB021485

NÚMERO DE MOTOR:

2N9396

NÚMERO DE CHASIS:

9GDNLR778HB021485

NÚMERO DE VIN:

9GDNLR778HB021485

CILINDRAJE:

2999

TIPO DE CARROCERÍA:

FURGON

TIPO COMBUSTIBLE:

DIESEL

FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):

31/10/2016

AUTORIDAD DE TRÁNSITO:

SECRETARIA DE MOVILIDAD DE NEIVA

GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:

NO

CLÁSICO O ANTIGUO:

NO

REPOTENCIADO:

NO

REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN MOTOR

REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN CHASIS

REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN SERIE

REGRABACIÓN VIN (SI/NO):

NO

NRO. REGRABACIÓN VIN

VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):

NO

PUERTAS:

2

Para conocer el historial de propietarios

Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí

(https://www.runt.gov.co/actores/ciudadano/consulta-historico-vehicular)

Datos Técnicos del Vehículo

Poliza SOAT

Número de poliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Código tarifa	Entidad expide SOAT	Estado
202210268710100	28/10/2024	29/10/2024	28/10/2025	310	SEGUROS COMERCIALES BOLIVAR S.A	VIGENTE
14289407059900	26/10/2023	29/10/2023	28/10/2024	310	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
15680900008550	26/10/2022	29/10/2022	28/10/2023	310	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
15249000001010	20/10/2021	29/10/2021	28/10/2022	310	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	NO VIGENTE
79525779	23/10/2020	29/10/2020	28/10/2021	310	COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S A	NO VIGENTE

Pólizas de Responsabilidad Civil

No se encontró información registrada en el RUNT.

Certificado de revisión técnico mecánica y de emisiones contaminantes (RTM)

Certificados de revisión técnico Ambiental o de Enseñanza

Solicitudes

Información Blindaje

Certificado de revisión de la DIJIN

Certificado de desintegración física

Compromiso de desintegración física total y Pólizas de Caución

Tarjeta de Operación

Limitaciones a la Propiedad

Garantías a Favor De

✔ Garantías Mobiliarias (Registro de la garantía en el RNGM por parte de RUNT / Registro del levantamiento a través del RNGM en el RUNT)

No se encontró información registrada en el RUNT.

Autorización de registro inicial vehículo nuevo de carga

Autorización de registro inicial vehículo nuevo de carga INVC (15%)

Normalización y Saneamiento

Deficiencia en Matrícula	Vehículo Normalizado	Fecha registro o normalización	No. Acto Administrativo	Descargar documento
NO	NO DISPONIBLE			

Vehículo a desintegrar por proceso de normalización

Permiso de circulación restringida (PCR)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 176824751

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA REIMAR LA TOMA NEIVA LTDA.

NIT: 900114915

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-041-003

Fecha de expedición: 2024/10/28

Fecha de vencimiento: 2025/10/28

DATOS VEHÍCULO

PLACA: THP657

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 2017

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2999

NRO. MOTOR: 2N9396

NRO. CHASIS: 9GDNLR778HB021485

VIN: 9GDNLR778HB021485

LÍNEA: NHR

COLOR: BLANCO GALAXIA

NOMBRE PROPIETARIO: MARIO N. PULIDO C.

FIRMA DEL RESPONSABLE

ALVIN REINOSO MARTINEZ

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Alcaldía de Neiva

CIUDAD: NEIVA | FECHA: 09/11/2024 | ACTA N°: 0033

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: NEIVA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: PULIDO CANTE MANUEL NEL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 12111654

TELÉFONO: 315 220 5224 | CORREO ELECTRÓNICO: [illegible]

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CRA 8 CANCHA LOCAL 021-022

*MUNICIPIO DOMICILIO: NEIVA | *DEPARTAMENTO DOMICILIO: HUILA

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: CARLOS ALBERTO GUEVARA JARAMILLO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 80207616

*PLACA DEL TRANSPORTE: THP 533 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: THP 533

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (NO CERO) [ ]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál:

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: 24 HORAS. | *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	dia / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS (OPAS)	
OTRO	Especifique				

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 58 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)	(11)	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 11				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del ítem

2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, Resoluciones 834 y 835 de 2013, Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 58 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)	(11)	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 11				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del ítem

Scanned with CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 32				La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 11				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frio *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 35				La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	80 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento otorgado el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

Scanned with CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	NO	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

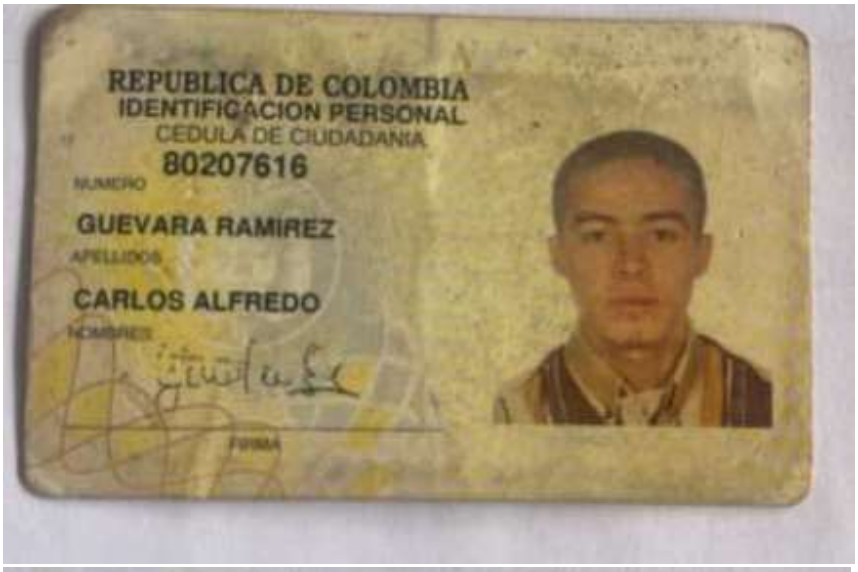
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de Noviembre del año 2024 en la Ciudad de Nariño.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yaiser Andres Ordoñez Nariño	NOMBRE:
CÉDULA: 1290551	CÉDULA:
CARGO: Técnico Operativo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de salud Nariño.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Alfredo Guerrero	NOMBRE:
CEDULA: 5072364	CÉDULA:
CARGO: Operador Logistico	CARGO:

Scanned with CamScanner


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
80207616
NUMERO
GUEVARA RAMIREZ
APELLIDOS
CARLOS ALFREDO
NOMBRES
FIRMA


INDICE DERECHO
FECHA DE NACIMIENTO
28-JUN-1982
NEIVA
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.76
ESTATURA
A+
G.S. RH
M
SEXO
11-OCT-2000 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 80207616

NOMBRE

CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ

FECHA DE NACIMIENTO

28-06-1982

SANGRE RH

A+

FECHA DE EXPEDICIÓN

18-08-2022

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA INFR TTOyTTE MCPAL NEIVA

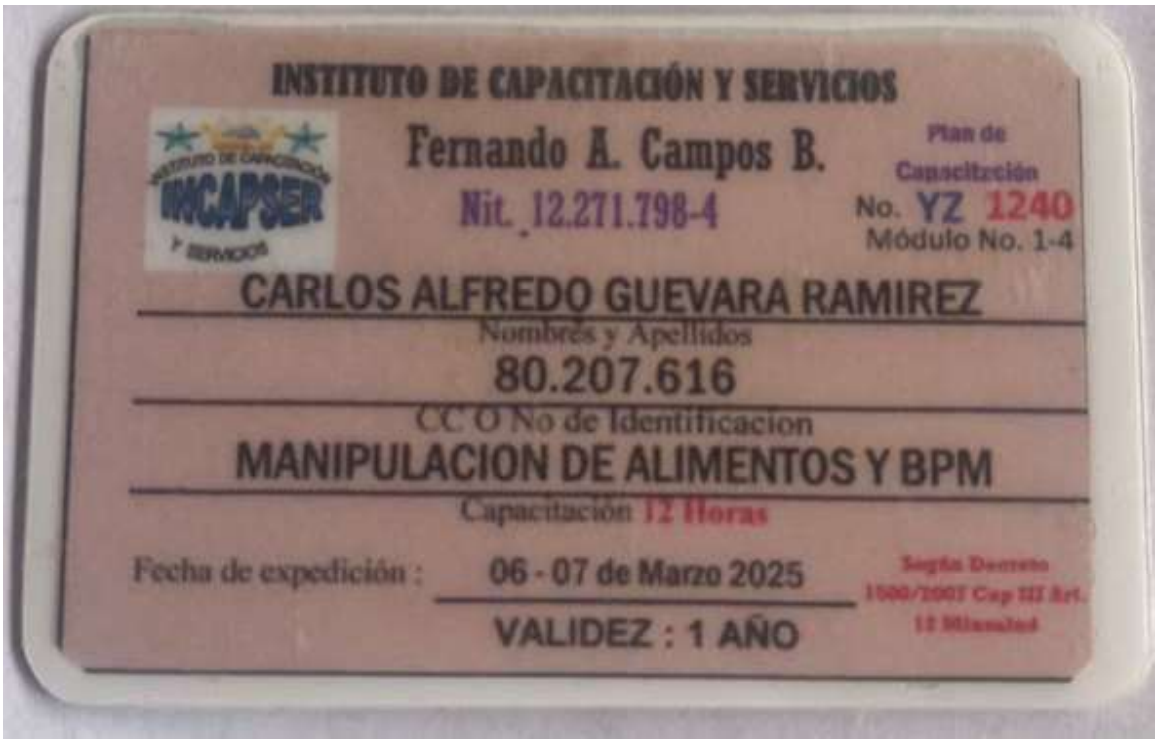


CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	[illegible]	PARTICULAR
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	[illegible]	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	[illegible]	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC02005382563



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y SERVICIOS

INCAPSER

Fernando A. Campos B.

Nit. 12.271.798-4

Plan de Capacitación

No. YZ 1240

Módulo No. 1-4

CARLOS ALFREDO GUEVARA RAMIREZ

Nombres y Apellidos

80.207.616

CC O No de Identificacion

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM

Capacitación 12 Horas

Fecha de expedición : 06 - 07 de Marzo 2025

VALIDEZ : 1 AÑO

Según Decreto 1500/2007 Cap III Art. 13 Manualed

OBLIGACION 9 AMBIENTAL CANECAS



OBLIGACION 3. EVIDENCIA DE NO UTILIZACION DE PLASTICOS DE UN SOLO USO





	CONTROL PROCESO DE FUMIGACION **36.147.801-6**	**NIT:**	***GCDB-FR-04 VERSION 01 2023***

SEDE	Centro de Formación Agroindustrial La Angostura	**PERIODO:**	1 al 31 de Octubre de 2025

FECHA PROGRAMADA	**FECHA EJECUCION**	**APLICACIÓN PREVENTIVA O CORRECTIVA**	**SE ENTREGA CERTIFICACION**	**EMPRESA ENCARGADA**
	17/05/2025	NO APLICA	SI	MAXIPLAGAS

OBSERVACIONES: Se adjunta certificación e informe de actividad el cual tiene vigencia de seis meses a partir de la aplicación. Se adjunta a la presente ficha técnica de producto aplicado



FIRMA RESPONSABLE:

CERTIFICADO

N° 1511

RAZON SOCIAL: **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** NIT: 36.147.801-6

DIRECCION: **KM. 38 VIA AL SUR DE NEIVA** TEL:

FECHA: **MAYO - 17 - 2025** CEL: **320 411 327**

PLACA:

SERVICIOS:	FUMIGACION	SI	DESRATIZACION	SI	LAVADO DE TANQUES	NO	DESINFECCION	NO		
PRODUCTO:	KOTHRINE		FENDONA 60 SC		FOSGAS	X	ANTIPEST		DEMANDUO	
	RODILON		RASTOP		RATUNET	X	KLERAT		PROVICLOR	
VALIDO	AGOSTO - 17 - 2025									

ESTIMADO CLIENTE: Nuestro servicio se realiza de acuerdo con el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de la Salud.

Este certificado puede presentarse a los funcionarios de Salud Publica, cuando sea exigido y de acuerdo con la normatividad vigente en cuanto al certificado de sanidad para establecimientos.

MAXIPLAGAS DEL HUILA: Cuenta con la debida autorizacion de la secretaria de Salud Depatamental, Concepto Favorable para la prestacion de sus servicios.

NIT. 1.075.257.997-5

TECNICO APLICADOR

LA EMPRESA

Calle 71 N° 24 - 13 Neiva - Huila Tel: 862 1118 - Cel: 310 751 9584 - 315 693 0557

maxiplagas@gmail.com

	REGISTRO DE ACTIVIDADES	**CÓDIGO**: MXP-ORG-SST-001 **VERSIÓN**: 001 **FECHA:** 13 Octubre 2022 PÁGINA 1 DE 1

FECHA		
DIA	MES	AÑO
17	**05**	2025

CLIENTE:	**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**
DIRECCION:	**KM. 38 VIA AL SUR DE NEIVA**
Encargado:	**JHON LEONARDO BEDOYA CERQUERA**

OBSERVACIONES:

1. ACTIVIDAD REALIZADA		TIPO DE PLAGA			PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN											
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen	palomas	FENDONA 60 SC	FOSGAS	X	10 ML X LT	100 ML	I I I	Azoteas		Camiones		Cuartos Frios		Furgones		Panaderia	Techo
aspersion	X	Monitoreo			Cucarachas	Palomillas	TENOPA	ANTIPEST					Baños		Carnes		Delikatessen		Gondolas		Patios	Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion			Gorgojos	Ratas	K-OTHRINE SC	P.NATURAL					Bodegas	X	Cielo Raso		Drogueria		Isla.Juegos		Recibo	Vestier
Inspeccion	X	Carpado			moscas	Ratones	MURDER						Cafeteria		Cosina	X	Elevadores		Molinos		Silos	
C.Cebos	X	Termoniebla			Mosquitos		SOLFAC EC						Cajas		Comedor	X	Fruver		Oficinas		Sotanos	

2. ACTIVIDAD REALIZADA		TIPO DE PLAGA			PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN											
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen	palomas	RODILON	RATUNET	X				Azoteas		Camiones		Cuartos Frios		Furgones		Panaderia	Techo
aspersion		Monitoreo			Cucarachas	Palomillas	RASTOP						Baños		Carnes		Delikatessen		Gondolas		Patios	Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion			Gorgojos	Ratas	RATAQUILL						Bodegas		Cielo Raso		Drogueria		Isla.Juegos		Recibo	Vestier
Inspeccion		Carpado			moscas	Ratones	MAKI						Cafeteria		Cosina		Elevadores		Molinos		Silos	
C.Cebos		Termoniebla			Mosquitos		RACUMIN						Cajas		Comedor		Fruver		Oficinas		Sotanos	

3. ACTIVIDAD REALIZADA		TIPO DE PLAGA			PRODUCTO USADO			DOSIS	CANTIDAD APLICADA	CAT. TOX.	ZONAS DE APLICACIÓN											
aplicacion.Gel		C.Trampas		Desinfeccion	Comegen	palomas	PROVICLOR						Azoteas		Camiones		Cuartos Frios		Furgones		Panaderia	Techo
aspersion		Monitoreo		L.DE TANQUES	Cucarachas	Palomillas	DETERCLOR						Baños		Carnes		Delikatessen		Gondolas		Patios	Trans-portes
gasificacion		Nebulizacion		T.CURATIVO	Gorgojos	Ratas	ACID CLEAN						Bodegas		Cielo Raso		Drogueria		Isla.Juegos		Recibo	Vestier
Inspeccion		Carpado			moscas	Ratones	PROVIGERM						Cafeteria		Cosina		Elevadores		Molinos		Silos	
C.Cebos		Termoniebla			Mosquitos		PROVIBATH						Cajas		Comedor		Fruver		Oficinas		Sotanos	

NOTAS:

SE REALIZO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS, EN EL AREA TOTAL DE SUS INSTALACIONES.

TECNICO APLICADOR:

SANDRO RODRIGUEZ MENDEZ

HORA DE ENTRADA **01:15 PM**

HORA DE SALIDA **02**:10 PM

FIRMA:

CC:

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O LA MEZCLA Y DE LA SOCIEDAD O LA EMPRESA

1.1. Identificador del producto

chemius.net/9tLbc

Nombre comercial

RATIMOR BROMADIOLONE PASTA BAIT

1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Usos pertinentes identificados

Rodenticida para el control de ratas y ratones.

Usos desaconsejados

Utilizar solo para los fines previstos en la presente hoja o en la etiqueta del producto. Es necesario utilizar el producto de conformidad con las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto. No utilizar rodenticidas sin protección en lugares donde haya paso o estabulación de animales o personas.

1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Proveedor

UNICHEM D.O.O.
Dirección: Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
Tel.: +386 1 755 81 50
Fax: +386 1 755 81 55
www.unichem.si
e-mail: unichem@unichem.si

1.4. Teléfono de emergencia

+ 34 91 562 04 20 (solo emergencias toxicológicas, 24h/365 días)

+386 1 755 81 50

SECCIÓN 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación con arreglo al Reglamento (CE) nº1278/2008 (CLP)

Repr. 1B; H360D Puede dañar al feto.
STOT RE 1; H372 Provoca daños en los órganos (sangre) tras exposiciones prolongadas o repetidas.

2.2 Elementos de la etiqueta

2.2.1. Etiquetado con arreglo al Reglamento (CE) nº 1272/2008 [CLP]



Palabra de advertencia: **Peligro**

H360D Puede dañar al feto.
H372 Provoca daños en los órganos (sangre) tras exposiciones prolongadas o repetidas.
P201 Solicitar instrucciones especiales antes del uso.
P202 No manipular la sustancia antes de haber leído y comprendido todas las instrucciones de seguridad.
P264 Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación.
P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.
P280 Llevar guantes de protección.
P308 + P313 EN CASO DE exposición manifiesta o presunta: Consultar a un médico.
P314 Consultar a un médico en caso de malestar.
P405 Guardar bajo llave.
P501 Elimínese el contenido y/o su recipiente, así como los roedores muertos, a través de un gestor de residuos peligrosos autorizado, de acuerdo con la normativa vigente. Se recomienda como método de tratmiento la incineración.

2.2.2. Contiene:

Bromadiolona (ISO)

2.2.3. Advertencias especiales

Reservado exclusivamente a usuarios profesionales.

2.3. Otros peligros

No hay datos

SECCIÓN 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

3.1. Sustancias

Para mezclas, consulte 3.2.

3.2. Mezclas

Nombre químico	CAS EC Index	%	Clasificación con arreglo al Reglamento (CE) nº 1272/2008 (CLP)	Límites de concentración específicos	Nº de registro conforme a REACH
Bromadiolona (ISO)	28772-56-7 249-205-9 607-716-00-8	0,005	Acute Tox. 1; H300 Acute Tox. 1; H310 Acute Tox. 1; H330 Repr. 1B; H360D STOT RE 1; H372 (sangre) Aquatic Acute 1; H400 Aquatic Chronic 1; H410	Repr. 1B; H360D: C ≥ 0,003 % STOT RE 1; H372: C ≥ 0,005 % STOT repe. 2; H373: 0,0005 % ≤ C < 0,005 %	-
benzoato de denatonio	3734-33-6 223-095-2 -	0,001	Acute Tox. 4; H302 Skin Irrit. 2; H315 Eye Irrit. 2; H319 STOT única 3; H335		-

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1. Descripción de los primeros auxilios

Notas generales

Sacar a la persona afectada del lugar contaminado y llevarla al aire libre o a un lugar bien ventilado, en donde será necesario garantizar las constantes vitales básicas y protegerla del frío o del calor. En caso de desmayo, no dar de comer o beber a la persona accidentada. Colocar a la persona accidentada en posición lateral y asegurarse de que las vías respiratorias estén libres.

En caso de inhalación (excesiva)

Sacar al accidentado al aire fresco – abandonar la zona contaminada. En caso de que aparezcan síntomas que no remitan, buscar ayuda médica.

En caso de contacto con la piel

Retirar la indumentaria y el calzado contaminado. Aclarar con abundante agua y jabón las partes del cuerpo que hayan entrado en contacto con el producto. En caso de que aparezcan síntomas que no remitan, buscar ayuda médica.

En caso de contacto con los ojos

Aclarar los ojos abiertos con agua, también bajo los párpados (cada 15 minutos). Retirar las lentes de contacto, si hubiera. En caso de que aparezcan síntomas que no remitan, buscar ayuda médica.

En caso de ingestión

¡No provocar el vómito! Aclarar la boca con agua. ¡Busque ayuda médica inmediatamente! Mostrar al médico la ficha de datos de seguridad o la etiqueta.

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

En caso de inhalación

La inhalación del polvo puede causar irritación de las vías respiratorias.
Provoca irritación de las vías respiratorias.

En caso de contacto con la piel

El contacto con la piel puede provocar irritación.

En caso de contacto con los ojos

El contacto con los ojos puede provocar irritación;

En caso de ingestión

El Bromadiolon es un anticoagulante, puede provocar hemorragias. Los primeros síntomas puedes aparecer unos días después de la exposición.
En caso de envenenamiento, puede darse trastornos de coagulación de la sangre y una mayor propensión al sangrado.
En caso de envenenamiento grave, puede producirse fuertes hemorragias internas que pueden provocar el colapso del flujo sanguíneo y la muerte.

4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

En el caso de accidente o si se siente mal, buscar urgente consejo médico (enseñar la etiqueta cuando sea posible). CONSEJO PARA MÉDICOS: Bromadiolona es anticoagulante indirecto. Fitomenadiona, Vitamina K1, es antídoto. Determinar tiempo de protrombina no menos de 18 horas después de consumir. Si es elevado, administrar Vitamina K1 hasta que normalice el tiempo de protrombina. Continuar determinando el tiempo de protrombina por dos semanas después de retirar el antidoto y reiniciar tratamiento si elevación ocurre durante ese tiempo.

SECCIÓN 5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1. Medios de extinción

Medios de extinción apropiados

Dióxido de carbono CO_2, polvo contra incendios, sistemas de agua, espuma alcohólica.

Medios de extinción no apropiados

Pulverizar directamente agua.

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

Productos peligrosos de combustión

Al quemarlo, se emiten gases venenosos e irritantes.

5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

Las medidas de protección

No inhalar el humo o los gases resultantes del incendio. Enfriar los recipientes que no se hayan quemado con agua y retirarlos del área del incendio.

Equipo de protección

Equipo de protección completo con sistema de respiración autónomo.

Información adicional

El agua contaminada utilizada para extinguir el fuego debe ser retirada y eliminada de conformidad con la legislación, no dejar que fluja a las canalizaciones.

SECCIÓN 6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

6.1.1. Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia

Equipo de protección personal

Llevar un equipo de protección personal (capítulo 8). Cumplir las medidas establecidas bajo los puntos 7 y 8 de esta ficha de seguridad.

Los procedimientos de emergencia

Asegurar una correcta ventilación. Prohibir el acceso a personas no protegidas. Evite el contacto con la piel y los ojos.

6.1.2. Para el personal de emergencia

-

6.2. Precauciones relativas al medio ambiente

En caso de compartimentaciones, evitar vertidos al agua/ a desagües/canalizaciones o a suelos porosos. En caso de gran fuga de agua o a un suelo poroso, informar a la Administración para la protección y el rescate.

6.3. Métodos y material de contención y de limpieza

6.3.1. Para contención

-

6.3.2. Para limpieza

Retirar el producto de forma mecánica en un recipiente adecuado y desechar en un gestor de residuos autorizado.

6.3.3. Otra información

-

6.4. Referencia a otras secciones

Consulte también las secciones 8 y 13.

SECCIÓN 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1. Precauciones para una manipulación segura

7.1.1. Medidas de protección

Medidas de prevención de incendios

Asegurar una correcta ventilación.

Medidas de prevención de las emisiones de polvo y aerosoles

Evitar la formación de polvo

Medidas de protección del medio ambiente

Evitar el contacto con organismos no destinatarios.

7.1.2. Recomendaciones sobre medidas generales de higiene en el trabajo

Respetar las instrucciones de la etiqueta y las recomendaciones de salud y seguridad en el trabajo. Utilizar equipos de protección individual. No comer, beber o fumar durante su utilización. Asegurar una correcta ventilación. Evitar el contacto con la piel o con los ojos. Antes de comer, beber, fumar o abandonar el lugar de trabajo, lavarse las manos y el resto de partes expuestas con agua templada y jabón. Tras el uso del producto, lavarse y cambiarse la ropa.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

7.2.1. Medidas técnicas y condiciones de almacenamiento

Guardar en el recipiente original, herméticamente cerrado, en un lugar seco. Almacenar a temperatura ambiente. Almacenar en un ambiente bien ventilado. Mantener en un lugar alejado de la comida, de la bebida y de la alimentación. Mantener fuera del alcance de los niños. Mantener fuera del alcance de animales. Proteger de la luz solar directa. Mantenga en lugar cerrado con llave. El cebo debe almacenarse entre 5 y 20 °C (41 – 68 °F). A temperaturas más altas, puede producirse drenaje del componente de aceite del cebo.

7.2.2. Materiales de envasado

-

7.2.3. Requisitos aplicables a los locales y depósitos de almacenamiento

Almacenar en recipientes correctamente ventilados. Cerrar bien los recipientes abiertos tras su uso y ponerlos en posición vertical para evitar derrames.

7.2.4. Clase de almacenamiento

-

7.2.5. Información adicional sobre las condiciones de almacenamiento

-

7.3. Usos específicos finales

Recomendaciones

El producto ha sido concebido para ser utilizado como rodenticida (medio biocida). Antes de utilizar el producto, lea detenidamente las instrucciones.

Soluciones específicas del sector industrial

-

SECCIÓN 8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN INDIVIDUAL

8.1. Parámetros de control

8.1.1. Los valores límite nacionales de exposición profesional

no hay datos

8.1.2. Información sobre los procedimientos de seguimiento

UNE-EN 482:2012+A1:2016 Exposición en el lugar de trabajo. Requisitos generales relativos al funcionamiento de los procedimientos de medida de los agentes químicos. UNE-EN 689:2019+AC:2019 Exposición en el lugar de trabajo. Medición de la exposición por inhalación de agentes químicos. Estrategia para verificar la conformidad con los valores límite de exposición profesional.

8.1.3. valores DNEL/DMEL

no hay datos

8.1.4. valores PNEC

no hay datos

8.2. Controles de la exposición

8.2.1. Controles técnicos apropiados

Medidas de protección preventivas

Cuidar la higiene personal (lavado de manos antes de una pausa y al finalizar el uso). Evitar el contacto con los ojos y la piel. Proteger de la luz solar directa o de fuentes de calor o incandescentes. Evitar la formación del polvo.

Medidas organizativas para prevenir la exposición

No comer, beber ni fumar durante el trabajo.

Medidas técnicas para prevenir la exposición

Almacenar lejos de alimentos, bebidas y piensos. Ventilar correctamente el lugar.

8.2.2. Equipo de protección personal

Protección de los ojos/la cara

Gafas de protección con buena sujeción (EN 166).

protección de las manos

Guantes de protección (EN 374).

Materiales apropiados

material	grosor	tiempo de penetración	Observaciones
PVC			
nitrilo			

protección de la piel

Indumentaria de trabajo protectora de algodón y calzado que cubra completamente el pie.

Protección respiratoria

En condiciones de uso normales y con una correcta ventilación, no es necesaria. En caso de altas concentraciones de polvo en aire, utilizar máscara (EN 136) con filtro P (EN 143).

Peligros térmicos

-

8.2.3. Controles de exposición medioambiental

Medidas relacionadas con la sustancia o mezcla para prevenir la exposición

No verter en el sistema de desagüe y de aguas superficiales.

Medidas técnicas para prevenir la exposición

Evitar que entre en contacto con tuberías, canalizaciones o aguas subterráneas.

SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

-	**Aspecto:**	firme; pasta
-	**Color:**	rojo
-	**Olor:**	Débil

Datos importante para la salud, la seguridad y el medio ambiente

-	**pH**	no hay datos
-	**Punto de fusión/punto de congelación**	no hay datos
-	**Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición**	no hay datos
-	**Punto de inflamación**	no hay datos
-	**Tasa de evaporación**	no hay datos
-	**Inflamabilidad (sólido, gas)**	no hay datos
-	**Límites superior/inferior de inflamabilidad o de explosividad**	no hay datos
-	**Presión de vapor**	no hay datos
-	**Densidad de vapor**	no hay datos
-	**Densidad relativa**	**Densidad relativa**: 1,25
-	**Solubilidad(es)**	no hay datos
-	**Coeficiente de reparto**	no hay datos
-	**Temperatura de auto-inflamación**	no hay datos
-	**Temperatura de descomposición**	no hay datos
-	**Viscosidad**	no hay datos
-	**Propiedades explosivas**	El producto no es explosivo. El producto no es autoinflamable.
-	**Propiedades comburentes**	No oxidante
-	**Características de las partículas**	no hay datos

9.2. Otros datos

-	**Observaciones:**	

SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1. Reactividad

Estable en las condiciones de transporte y almacenamiento recomendadas.

10.2. Estabilidad química

Estable en condiciones normales de uso y si se respetan las instrucciones de utilización/manipulación/almacenamiento (véase punto 7)

10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas

-

10.4. Condiciones que deben evitarse

No exponer a temperaturas elevadas.

10.5. Materiales incompatibles

Oxidantes fuertes.

10.6. Productos de descomposición peligrosos

En condiciones normales de uso, no esperar productos peligrosos de descomposición. En caso de incendio/explosión se liberan gases peligrosos para la salud. Óxidos de carbono

SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

11.1. Información sobre las clases de peligro definidas en el Reglamento (CE) n.o 1272/2008

(a) Toxicidad aguda

Nombre químico	Vías de exposición	tipo	especie	Tiempo de exposición	valor	método	Observaciones
Para producto	oral	LD_{50}	rata		> 2000 mg/kg bw		
Para producto	dérmico	LD_{50}	rata		> 2000 mg/kg bw		
Bromadiolona (ISO) (28772-56-7)	oral	LD_{50}	rata		> 0,56 mg/kg bw		
Bromadiolona (ISO) (28772-56-7)	dérmico	LD_{50}	rata		> 1,71 mg/kg bw		
benzoato de denatonio (3734-33-6)	oralmente	LD_{50}	rata		584 mg/kg		
benzoato de denatonio (3734-33-6)	dérmico	LD_{50}	conejo		> 2000 mg/kg		

(b) Corrosión o irritación cutánea

no hay datos

(c) Lesiones oculares graves o irritación ocular

no hay datos

(d) Sensibilización respiratoria o cutánea

no hay datos

(e) Mutagenicidad (en células germinales)

no hay datos

(f) Carcinogenicidad

no hay datos

(g) Toxicidad para la reproducción

no hay datos

Resumen de la evaluación de las propiedades CMR

Riesgo durante el embarazo de efectos adversos para el feto.

(h) Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) — exposición única

no hay datos

(i) Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) — exposición repetida

Información adicional: Provoca daños en los órganos (sangre) tras exposiciones prolongadas o repetidas.

(j) Peligro por aspiración

no hay datos

11.2. Información sobre otros peligros

11.2.1. Propiedades de alteración endocrina

no hay datos

11.2.2. Otra información

no hay datos

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

12.1. Toxicidad

12.1.1. Toxicidad aguda (a corto plazo)

Para ingredientes

pescado (CAS)	Tipo	Valor	Tiempo de exposición	Especie	Organismo	Método	Observaciones
Bromadiolona (ISO) (28772-56-7)	LC_{50}	2,86 mg/L	96 h	peces	*Oncorhynchus mykiss*		
	LC_{50}	2 mg/L	48 h	crustáceos	*Daphnia magna*		
	EbC_{50}	0,17 mg/L	96 h	algas	*Scenedesmus subspicatus*		
benzoato de denatonio (3734-33-6)	LC_{50}	> 1000 mg/L	96 h	peces	*Oncorhynchus mykiss*		
	LC_{50}	> 1000 mg/L	96 h	peces	*Salmo gairdneri*		
	EC_{50}	13 mg/L	48 h	crustáceos	*Daphnia magna*		

12.1.2. Toxicidad crónica (a largo plazo)

no hay datos

12.2. Persistencia y degradabilidad

12.2.1. Degradación abiótica, eliminación física y fotoquímica

no hay datos

12.2.2. Biodegradación

no hay datos

12.3. Potencial de bioacumulación

12.3.1. Coeficiente de reparto

Para ingredientes

pescado (CAS)	medio	valor	Temperatura	pH	Concentración	método
Bromadiolona (ISO) (28772-56-7)	Octanol-agua (log Pow)	> 3				
benzoato de denatonio (3734-33-6)	Octanol-agua (log Pow)	1,78				

12.3.2. Factor de bioconcentración

no hay datos

12.4. Movilidad en el suelo

12.4.1. Distribución conocida o prevista en los diferentes compartimientos ambientales

no hay datos

12.4.2. Tensión superficial

no hay datos

12.4.3. Adsorción / desorción

Para ingredientes

pescado (CAS)	tipo	Criterios	valor	Resultado	método	Observaciones
benzoato de denatonio (3734-33-6)	suelo	Constante de Henry (kH)	1,63E-21 atm m3/mol			25 °C

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB

El cálculo no está realizado

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

12.6. Propiedades de alteración endocrina

no hay datos

12.7. Información adicional

Para producto

No existe información ecotoxicológica disponible para la mezcla.
Evitar la liberación al medio ambiente.

Para ingredientes

Sustancia: Bromadiolona (ISO)

El producto no es biodegradable.
La sustancia tiene una fuerte capacidad de acumulación.

SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos

13.1.1. Eliminación del producto / envase

Eliminación de residuos del producto

Entregar a un gestor autorizado de residuos peligrosos. Prohibido liberar al medio ambiente o verter al agua.

Eliminación del envase

Llevar el envase completamente vacío al gestor autorizado de residuos.

13.1.2. Información pertinente para el tratamiento de los residuos

-

13.1.3. Información pertinente para el tratamiento de las aguas residuales

-

13.1.4. Otras recomendaciones sobre eliminación

-

SECCIÓN 14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

14.1. Número ONU o número ID

no aplicable

14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas

ADR, RID, IMDG, ADN, IATA: No está clasificado como mercancía peligrosa en conformidad con la reglamentación relativa al transporte de mercancías peligrosas.

14.3. Clase(s) de peligro para el transporte

no aplicable

14.4. Grupo de embalaje

no aplicable

14.5. Peligros para el medio ambiente

NO

14.6. Precauciones particulares para los usuarios

no aplicable

14.7. Transporte marítimo a granel con arreglo a los instrumentos de la OMI

no aplicable

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

- Reglamento (CE) nş 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo del 18 de diciembre de 2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de sustancias y preparados químicos (REACH), por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos, se modifica la Directiva 1999/45/CE y se derogan el Reglamento (CEE) nş 793/93 y el Reglamento (CE) de la Comisión nş 1488/94 así como la Directiva 76/769/CEE del Consejo y las Directivas 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE y 2000/21/CE de la Comisión

- Reglamento (CE) nş 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 16 de diciembre de 2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) nş 1907/2006

- Decisión de publicación de los anexos del Acuerdo Europeo sobre el transporte internacional de cargas peligrosas por vía terrestre /ADR/

15.1.1. Directiva 2004/42/CE

no aplicable

15.1.2. Información suplementaria sobre los peligros (UE)

Cumplir con las normas relativas al empleo y la protección contra sustancias peligrosas en personas jóvenes, mujeres embarazadas y madres lactantes.

15.2. Evaluación de la seguridad química

Química evaluación de la seguridad no está disponible.

SECCIÓN 16. OTRA INFORMACIÓN

Cambios en la hoja de datos de seguridad

-

Abreviaturas y acrónimos

ETA - Estimación de Toxicidad Aguda
ADR - Acuerdo relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por carretera
ADN - Acuerdo europeo relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por vías navegables interiores
CEN - Comité Europeo de Normalización
C&L - Clasificación y etiquetado
CLP - Reglamento sobre clasificación, etiquetado y envasado; Reglamento (CE) nº 1272/2008
CAS# - Nº CAS (Chemical Abstracts Service Number)
CMR - Carcinógeno, mutágeno o tóxico para la reproducción
CSA - Evaluación de la Seguridad Química
ISQ - Informe sobre la Seguridad Química
DNEL - Nivel sin efecto derivado
DPD - Directiva 1999/45/CE sobre preparados peligrosos
DSD - Directiva 67/548/CEE sobre sustancias peligrosas
DU - Usuario intermedio
CE - Comunidad Europea
ECHA - Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas
Número CE - Número EINECS y ELINCS (véase también EINECS y ELINCS)
EEA - Espacio Económico Europeo (UE + Islandia, Liechtenstein y Noruega)
CEE - Comunidad Económica Europea
EINECS - Catálogo Europeo de Sustancias Químicas Comercializadas
ELINCS - Lista europea de sustancias químicas notificadas
EN - Normas europeas
EQS - Norma de calidad medioambiental

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

UE - Unión Europea
Euphrac - Catálogo Europeo de Frases
CER - Catálogo Europeo de Residuos (sustituido por la lista LoW; ver más abajo)
EEG - Escenario de Exposición Genérico
SGA - Sistema Globalmente Armonizado
IATA - Asociación Internacional de Transporte Aéreo
ICAO-TI - Instrucciones técnicas para la seguridad del transporte aéreo de mercancías peligrosas
IMDG - Código marítimo internacional para el transporte de mercancías peligrosas
IMSBC - Código marítimo internacional de cargas sólidas a granel
TI - Tecnologías de la información
IUCLID - Base de Datos Internacional de Información Química Uniforme
IUPAC - Unión Internacional de Química Pura y Aplicada
CCI - Centro Común de Investigación
Kow - coeficiente de reparto octanol-agua
LC50: - concentración letal para el 50 % de una población de pruebas
LD50: - dosis letal para el 50 % de una población de pruebas (dosis letal media)
EJ - entidad jurídica
LoW - Lista de residuos. (ver http://ec.europa.eu/environment/waste/framework/list.htm)
SRP - Solicitante de Registro Principal
F/I - Fabricante/importador
EM - Estados miembros
número CE - Ficha de datos de seguridad de los materiales
CO - Condiciones operativas
OCDE - Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
OEL - Valor límite de exposición profesional
DO - Diario Oficial
OR - Representante exclusivo
OSHA - Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo
PBT - sustancia persistente, bioacumulativa y tóxica
PEC - Concentración con efecto previsto
PNEC(s) - Concentración sin efecto previsto.
EPP - Equipos de Protección Personal
(Q)SAR - Relación cualitativa estructura-actividad
REACH - Registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y preparados químicos. Reglamento (CE) nº 1907/2006
RID - Reglamento relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por ferrocarril
RIP - proyecto de aplicación de REACH
RMM - Medida de gestión del riesgo
SCBA - Aparato respiratorio autónomo
SDS - Ficha de datos de seguridad
SIEF - Foro de intercambio de información sobre sustancias
PYME - Pequeñas y medianas empresas
STOT - Toxicidad específica en determinados órganos
(STOT) RE - Exposición repetida
(STOT) SE - Exposición única
SVHC - Sustancias muy preocupantes
ONU - Organización Naciones Unidas
mPmB - muy persistente y muy bioacumulable

Fuentes de la hoja de datos de seguridad

-

UNICHEM d.o.o., Sinja Gorica 2, 1360 Vrhnika, Slovenia
tel.: +386 1 7558 150, fax: +386 1 7558 155
unichem@unichem.si, www.unichem.si

Significado de las frases H del 3ş punto de la hoja de datos de seguridad

H300 Mortal en caso de ingestión.
H302 Nocivo en caso de ingestión.
H310 Mortal en contacto con la piel.
H315 Provoca irritación cutánea.
H319 Provoca irritación ocular grave.
H330 Mortal en caso de inhalación.
H335 Puede irritar las vías respiratorias.
H360D Puede dañar al feto.
H372 Provoca daños en los órganos tras exposiciones prolongadas o repetidas .
H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos.
H410 Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.



☑ Garantizado el correcto marcado del producto

☑ En conformidad con la legislación local

☑ Garantizada una correcta clasificación del producto

☑ Garantizada la precisión de los datos de transporte

© BENS Consulting | www.bens-consulting.com

La información proporcionada hace referencia a la última información que tenemos y hace referencia al producto tal y como ha sido suministrado. El objetivo de la información es decribir nuestro producto en relación a los requisitos de seguridad. Las referencias no representan ninguna garantia jurídica de las propiedades del producto. Es responsabilidad del comprador del productor el conocer y respetar las disposiciones legales relativas al transporte y al uso del producto. Las propiedades del producto aparecen descritas en la información técnica.

We create chemistry

Hoja de Seguridad

1. Identificación del producto químico y de la empresa

Fendona 6 SC

Usos recomendados: Biocida

Empresa:
BASF Chile S.A.
Carrascal 3851 Quinta Normal
7360081 Santiago, CHILE
Teléfono: +56 2 2640-7000
Telefax número: +56 2 2775-3095
Dirección e-mail: ehs-chile@basf.com

Información en caso de urgencia:
Tel.: +56 2 2640-7001, +56 32 226-7500, +55 12 3128-1590
CITUC Toxicológico: +56 2 2635-3800
CITUC Químico: +56 2 2247-3600

2. Identificación de los peligros

Clasificación según NCh382

Clase de Riesgo:	9
Grupo de embalaje:	III
Número ONU:	3082

Distintivo según NCh2190



Clasificación según GHS

Peligroso para el medio ambiente acuático - agudo: Cat. 1
Peligroso para el medio ambiente acuático - crónico: Cat. 1

Otros Peligros (GHS):
Ver Sección 12 - Resultados del ensayo de PBT y mPmB.

Si es aplicable, se facilita en esta sección la información sobre otros peligros que no den lugar a la clasificación pero que puedan contribuir al peligro global de la sustancia o mezcla.

Etiqueta GHS

Pictograma:



Palabra de advertencia:
Atención

Indicaciones de peligro:

H400	Muy tóxico para los organismos acuáticos.
H410	Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

Consejos de Prudencia:

P101	Si se necesita consejo médico, hay que tener a mano el envase o la etiqueta.
P102	Manténgase fuera del alcance de los niños.
P103	Leer atentamente y seguir todas las instrucciones.

Consejos de prudencia (prevención):

P273	Evitar su liberación al medio ambiente.

Consejos de prudencia (respuesta):

P391	Recoger el vertido.

Consejos de prudencia (eliminación):

P501	Eliminar el contenido y el recipiente en un punto de recogida de residuos especiales o peligrosos.

Etiquetado de preparados especiales (GHS):
Puede causar parestesia. ALFA-CIPERMETRINA
Puede causar una reacción alérgica. Contiene: 1,2-BENCISOTIAZOL-3(2H)-ONA

Clasificación según NCh1411/4



Salud: 2 Fuego: 1 Reactividad: 0 Especial:

Otros peligros

Valoración PBT / mPmB:

El producto no contiene ninguna sustancia que cumpla con el criterio PBT (persistente/bioacumulable/tóxica) ni con el criterio mPmB (muy persistente/muy bioacumulable).

3. Composición/información de los componentes

Mezcla

Descripción Química

suspensión concentrada (SC), Producto biocida

Ingredientes peligrosos (GHS)
De acuerdo con los criterios del GHS (ONU)

α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc

Contenido (P/P): 5,83 %	Toxicidad aguda: Cat. 4 (Inhalación - polvo)
Número CAS: 67375-30-8	Toxicidad aguda: Cat. 3 (Por ingestión)
Número CE: 257-842-9	Corrosión/Irritación en la piel: Cat. 3
Número INDEX: 607-422-00-X	Toxicidad específica en determinados órganos (exposición única): Cat. 3 (irr. aparato respiratorio)
	Toxicidad específica en determinados órganos (exposición repetida) (Sistema nervioso): Cat. 2
	Peligroso para el medio ambiente acuático - agudo: Cat. 1
	Peligroso para el medio ambiente acuático - crónico: Cat. 1
	Factor M agudo: 10000
	Factor M crónico: 1000
	H301, H316, H332, H335, H373, H400, H410

1,2-benzisotiazol-3(2H)-ona

Contenido (P/P): < 0,05 %	Toxicidad aguda: Cat. 4 (Por ingestión)
Número CAS: 2634-33-5	Corrosión/Irritación en la piel: Cat. 2
Número CE: 220-120-9	Lesión grave/Irritación ocular: Cat. 1
Número INDEX: 613-088-00-6	Sensibilizante para la piel: Cat. 1
	Peligroso para el medio ambiente acuático - agudo: Cat. 1
	Peligroso para el medio ambiente acuático - crónico: Cat. 1
	Factor M agudo: 1
	Factor M crónico: 1
	H318, H315, H302, H317, H400, H410

1,2-propilenglicol

Contenido (P/P): < 20 %
Número CAS: 57-55-6
Número CE: 200-338-0

Para las indicaciones de peligro no detalladas en su totalidad en esta sección, el texto completo aparece en la sección 16.

4. Primeros auxilios

Indicaciones generales:
Quitarse la ropa contaminada.

Tras inhalación:
Reposo, respirar aire fresco.

Tras contacto con la piel:
Lavar abundantemente con agua y jabón.

Tras contacto con los ojos:
Lavar los ojos abundantemente durante 15 minutos con agua corriente y los párpados abiertos.

Tras ingestión:
Enjuagar la boca y seguidamente beber 200-300ml de agua.

Efectos agudos previstos, efectos retardados previstos y síntomas/ efectos más importantes:
Síntomas: Falta de sensibilidad y hormigueo en manos y pies, edema pulmonal, convulsiones
No se conocen (otros) síntomas y/o efectos hasta el momento
Tratamiento: Tratamiento sintomático (descontaminación, funciones vitales).

Protección de los que brindan los primeros auxilios:
Protección de las vías respiratorias: Si es necesario, use mascarilla desechable con ajuste nasal.
Protección de la piel: Use guantes de seguridad tipo quirúrgico.
Protección de los ojos: Use lentes de seguridad ajustados al rostro.

5. Medidas para lucha contra incendios

Medios de extinción adecuados:
agua pulverizada, espuma, extintor de polvo, dióxido de carbono

Productos que se forman en la combustión y degradación térmica/ peligros específicos asociados:
345 °C, > 300 kJ/kg, (DSC (OECD 113))
velocidad de calentamiento: 2,0 K/min

No es una sustancia capaz de autodescomponerse según la clasificación de transporte UN clase 4.1

Riesgos especiales:
monóxido de carbono, dióxido de carbono, ácido cianhídrico, cloruro de hidrógeno, oxidos de nitrógeno, Compuestos organoclóricos

En caso de incendio las sustancias/grupos de sustancias citadas pueden desprenderse.

Precauciones para el personal de emergencia y/ o los bomberos

Información adicional:
En caso de incendio y/o de explosión no respire los humos. Refrigerar con agua los recipientes en peligro. Acumular separadamente el agua de extinción contaminada, al no poder ser vertida al alcantarillado general o a los desagües. Eliminar los restos del incendio y el agua de extinción contaminada respetando las legislaciones locales vigentes.

Vestimenta de protección especial:
Use equipo respiratorio autónomo y traje de protección.

6. Medidas que se deben tomar en caso de derrame accidental

Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia:
Utilizar ropa de protección personal. No respirar el vapor/aerosol. Evitar el contacto con la piel, ojos y vestimenta.

Precauciones medioambientales:
Evitar el vertido en el suelo/subsuelo. Evitar el vertido en el alcantarillado, aguas superficiales o subterráneas.

Métodos y materiales de contención, confinamiento y/o abatimiento, y métodos y materiales de limpieza:
Para pequeñas cantidades: Recoger con material absorbente (p. ej. arena, serrín, absorbente universal, tierra de diatomeas).
Para grandes cantidades: Bloquear/contener la fuga. Bombear el producto.
Eliminar el material recogido teniendo en consideración las disposiciones locales. Recolectar los residuos en contenedores adecuados, etiquetados y cerrados. Limpiar a fondo con agua y tensoactivos los utensilios y el suelo contaminados, teniendo en cuenta las normas sobre la protección del medioambiente.

7. Manipulación y almacenamiento

Manipulación

Precauciones para la manipulación segura:
Almacenar y utilizar el producto teniendo en consideración las disposiciones locales, no se requieren medidas especiales. Buena aireación/ventilación del almacén y zonas de trabajo. No comer, ni beber, ni fumar durante su utilización. Lavarse las manos y/o cara antes de las pausas y al finalizar el trabajo.

Medidas operacionales y técnicas:
Manipular de acuerdo con las normas de seguridad para productos químicos. Se recomienda llevar ropa de trabajo cerrada.

Protección de Fuego y Explosión:
No se recomienda ninguna medida especial. La sustancia/el producto no es combustible. El producto no es explosivo.

Prevención del contacto:
Guardar por separado la ropa de trabajo. Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos.

Almacenamiento

Condiciones para el almacenamiento seguro:
Conservar alejado del calor. Proteger de la irradiación solar directa.

Medidas Técnicas:

Estabilidad durante el almacenamiento:
Si se menciona la fecha de caducidad en el envase o etiqueta ésta tiene prioridad sobre el tiempo de almacenaje declarado en la Ficha de Datos de Seguridad.

Proteger de temperaturas inferiores a: -10 °C
Las propiedades del producto se pueden ver modificadas, si la sustancia/el producto se almacena a temperaturas por debajo de las indicadas o por períodos muy prolongados de tiempo.
Proteger de temperaturas superiores a: 40 °C
Se pueden modificar las propiedades del producto, si la sustancia/el producto se almacena durante un período prolongado de tiempo a temperaturas superiores a las indicadas.

Productos y materiales incompatibles:
Separar de alimentos, bebidas y alimentos para animales

8. Controles de exposición / Protección personal

Concentración permisible

Componentes con valores límites de exposición en el lugar de trabajo:

No se conocen valores límite específicos para el puesto de trabajo.

Equipo de protección personal

Protección de los ojos:
gafas protectoras con protección lateral (gafas con montura) (EN 166)

Protección de la piel y cuerpo:
Seleccionar la protección corporal dependiendo de la actividad y de la posible exposición, p.ej. delantal, botas de protección, traje de protección resistente a productos químicos (según EN 14605 en caso de salpicaduras o bien EN ISO 13982 en caso de formación de polvo)

Protección de las manos:
Guantes de protección adecuados resistentes a productos químicos (EN 374) y también para un contacto directo y a largo plazo (recomendación: índice de protección 6; correspondiente a > 480 minutos de tiempo de permeabilidad según EN 374): por ej. de caucho de nitrilo (0.4 mm), caucho de cloropreno (0,5 mm), cloruro de polivinilo (0.7 mm), entre otros.

Protección de las vías respiratorias:
Protección adecuada para las vías respiratorias a concentraciones elevadas o prolongada incidencia: Filtro de partículas con eficacia media para partículas sólidas y líquidas (p.ej EN 143 ó 149, Tipo P2 ó FFP2)

9. Propiedades físicas y químicas

Estado de la materia:	líquido (20 °C)	
Forma:	líquido	
Color:	blanco	
Olor:	ligeramente aromático	
Valor pH:	aprox. 6 - 8 (agua, 1 %(m), 20 °C)	

Temperaturas específicas o rangos de temperaturas en los cuales ocurren cambios en el estado físico.

Temperatura de cristalización: aprox. -5,7 °C

Punto de ebullición:
no aplicable
aprox. 100 °C
Información aplicable al disolvente.

Punto de inflamación: > 100 °C
No inflamable.

Límite inferior de explosividad:
Como resultado de nuestra experiencia con este producto y de nuestro conocimiento de su composición, no esperamos que presente ningún peligro siempre y cuando el producto se utilice adecuadamente y de acuerdo con el uso previsto

Límite superior de explosividad:
Como resultado de nuestra experiencia con este producto y de nuestro conocimiento de su composición, no esperamos que presente ningún peligro siempre y cuando el producto se utilice adecuadamente y de acuerdo con el uso previsto

SADT:	> 75 °C	
Riesgo de explosión:	no existe riesgo de explosión	(Directiva 92/69/CEE, A.14)

Propiedades comburentes: no es comburente

Presión de vapor:	aprox. 23 hPa (20 °C) Información aplicable al disolvente.	

Densidad relativa de vapor (aire):
no aplicable

Densidad:	aprox. 1,03 g/cm3 (20 °C)	(Directiva 109 de la OCDE)

densidad relativa: No hay datos disponibles.

Solubilidad en agua: dispersable
Coeficiente de reparto n-octanol/agua (log Pow):
no aplicable
Temperatura de autoignición: 425 °C (Directiva 92/69/CEE, A.15)
Autoinflamabilidad: No hay datos disponibles.

Valor límite de olor perceptible:
No determinado debido al potencial de peligrosidad para la salud por inhalación.
Velocidad de evaporación:
no aplicable

Infllamabilidad: no aplicable
Viscosidad, dinámica: 28 mPa.s (OECD 114)
(20 °C)

Otras informaciones:
Si es necesario, en esta sección se indica información sobre otras propiedades fisico-químicas.

10. Estabilidad y reactividad

Reactividad:
Ninguna reacción peligrosa, si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

Estabilidad química:
El producto es estable si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

Reacciones peligrosas:
Ninguna reacción peligrosa, si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

Condiciones a evitar:
Ver FDS capítulo 7 - Manipulación y almacenamiento.

Materiales y sustancias incompatibles:
bases fuertes, ácidos fuertes, fuertes agentes oxidantes

Productos de descomposición peligrosos:
No se presentan productos peligrosos de descomposición, si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

11. Información toxicológica

Toxicidad aguda

Valoración de toxicidad aguda:
Después de una única ingestión oral prácticamente no es tóxico. Prácticamente no tóxico por un único contacto cutáneo. Prácticamente no tóxico, después de una única inhalación.

DL50 rata, macho/hembra(Por ingestión): > 5.000 mg/kg (Directiva 92/69/CEE, B.1)

CL50 rata, macho/hembra (Por inhalación): > 2,08 mg/l 4 h (Directiva 403 de la OCDE)
Concentración más alta técnicamente alcanzable. No se observó mortalidad. Se ha ensayado un aerosol.

DL50 rata, macho/hembra (dérmica): > 2.000 mg/kg (Directiva 92/69/CEE, B.3)
No se observó mortalidad.

Efectos Locales

Valoración de efectos irritantes:
No es irritante para los ojos. No es irritante para la piel. El producto no ha sido ensayado. La indicación se ha deducido a partir de sustancias o productos de una estructura o composición similar.

Irritación/corrosión cutánea

Irritación primaria en piel conejo: no irritante (Directiva 404 de la OCDE)

Lesiones oculares graves/irritación ocular

Irritación de los ojos conejo: no irritante (Directiva 405 de la OCDE)

Valoración de otros efectos agudos.

Valoración de otros efectos agudos.:
Basado en la información disponible no se espera toxicidad específica en determinados órganos tras una sola exposición

Indicaciones: El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Sensibilización respiratoria o cutánea

Valoración de sensibilización:
No existen evidencias de un potencial efecto de sensibilización de la piel. El producto no ha sido ensayado. La indicación se ha deducido a partir de sustancias o productos de una estructura o composición similar.

Ensayo Buehler modificado cobaya: El producto no es sensibilizante. (Directiva 406 de la OCDE)

Toxicidad en caso de administración repetida

Valoración de toxicidad en caso de aplicación frecuente:
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Indicaciones para: alpha-Cypermethrin

Valoración de toxicidad en caso de aplicación frecuente:

La sustancia puede causar daños específicos a los órganos tras exposición oral repetida. Daños en el sistema nervioso periférico.

Mutagenicidad de células reproductoras

Valoración de mutagenicidad:
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales. Los ensayos de mutagenicidad no dan ninguna indicación sobre un potencial genotóxico.

Carcinogenicidad

Valoración de carcinogenicidad:
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales. En varios ensayos realizados en animales no se han observado efectos carcinogénicos.

Toxicidad en la reproducción

Valoración de toxicidad en la reproducción:
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales. Durante los ensayos en el animal no se observaron efectos que perjudican la fertilidad.

Valoración de teratogenicidad:
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales. En ensayos con animales realizados a una dosis que no es tóxica para los progenitores no se observaron efectos teratogénicos.

Peligro de inhalación

Ensayo de toxicidad por aspiración:
No se espera riesgo por aspiración., El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Otras indicaciones de toxicidad

Una incorrecta utilización puede ser perjudicial para la salud.

12. Información ecológica

Posibles efectos ambientales, comportamiento e impacto.

Ecotoxicidad

Valoración de toxicidad acuática:
Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Toxicidad en peces:
CL50 (96 h) 0,00093 mg/l, Pimephales promelas (OPP 72-1 (Directrices EPA), Flujo continuo.)

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Invertebrados acuáticos:
CE50 (48 h) 12,6 ng/l, Chironomus riparius

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Plantas acuáticas:
CE50 (7 Días) > 0,00139 mg/l (tasa de crecimiento), Lemna gibba (Directiva 201 de la OCDE)

NOEC (7 Días) > 0,00139 mg/l (tasa de crecimiento), Lemna gibba (OECD 221, estático)

CE50 (72 h) > 0,027 mg/l (tasa de crecimiento), Anabaena flos-aquae (Directiva 201 de la OCDE)

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Toxicidad crónica peces:
NOEC (34 Días) 0,03 µg/L, Pimephales promelas (, Flujo continuo.)

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Toxicidad crónica invertebrados acuátic.:
NOEC (21 Días), 0,03 µg/L, Daphnia magna (, semiestático)

Persistencia y degradabilidad

Valoración de biodegradación y eliminación (H2O):
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Valoración de biodegradación y eliminación (H2O):
Difícilmente biodegradable (según criterios OCDE)

El potencial de bioacumulación

Evaluación del potencial de bioacumulación:
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Evaluación del potencial de bioacumulación:
No se espera una acumulación en los organismos.

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Potencial de bioacumulación:
Factor de bioconcentración: 155 - 910 (73 Días), Cyprinus carpio (Directiva 305 C de la OCDE)

La movilidad en suelo

Evaluación de la movilidad entre compartimentos medioambientales:
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Indicaciones para: α-Cipermetrina (ISO); mezcla racémica de (1S,3S)-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato de (R)-α-ciano-3-fenoxibenc
Evaluación de la movilidad entre compartimentos medioambientales:
Tras un vertido en el suelo es probable la adsorción del producto por las partículas del mismo. No es de esperar por tanto contaminación de aguas subterráneas.

Indicaciones adicionales

Más informaciones ecotoxicológicas:
No permitir el vertido de forma incontrolada en el medio ambiente.

13. Información sobre la disposición final

Métodos de disposición seguros y ambientalmente adecuados.
Producto: Teniendo en consideración las disposiciones locales, debe ser depositado en p.ej. un vertedero o una planta incineradora adecuada.

Residuos de productos: Teniendo en consideración las disposiciones locales, debe ser depositado en p.ej. un vertedero o una planta incineradora adecuada.

Envase, embalaje y material contaminados:
Los envases contaminados deben vaciarse de forma óptima pudiendo eliminarlos como la sustancia/el producto.

14. Información sobre el transporte

Transporte Terrestre

Transporte por carretera

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	3082
Etiqueta de Riesgo:	9
Nº Riesgo:	90
Nombre:	SUSTANCIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contiene ALFA-CIPERMETRINA)

Transporte Ferroviario

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	3082
Etiqueta de Riesgo:	9
Nº Riesgo:	90
Nombre:	SUSTANCIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contiene ALFA-CIPERMETRINA)

Transporte Fluvial

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	3082
Etiqueta de Riesgo:	9
Nº Riesgo:	90
Nombre:	SUSTANCIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contiene ALFA-CIPERMETRINA)

Transporte Maritimo

IMDG

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	3082
Etiqueta de Riesgo:	9, EHSM
Polución Marina:	SÍ
Nombre:	SUSTANCIA LÍQUIDA PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contiene ALFA-CIPERMETRINA)

Sea transport

IMDG

Hazard class:	9
Packing group:	III
UN Number:	3082
Hazard label:	9, EHSM
Marine pollutant:	YES
Proper shipping name:	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (contains ALPHA-CYPERMETHRIN)

Transporte Aéreo
IATA/ICAO

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	3082
Etiqueta de Riesgo:	9, EHSM
Nombre:	SUSTANCIA LÍQUIDA PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contiene ALFA-CIPERMETRINA)

Air transport
IATA/ICAO

Hazard class:	9
Packing group:	III
UN Number:	3082
Hazard label:	9, EHSM
Proper shipping name:	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (contains ALPHA-CYPERMETHRIN)

Información adicional
El producto puede ser expedido como no peligroso en envases adecuados que contengan una cantidad neta de 5 L o menos de acuerdo con las siguientes provisiones de varias regulaciones:

ADR, RID, ADN: Disposición especial 375;
IMDG: 2.10.2.7;
IATA: A197;
TDG: Disposición especial 99 (2);
49CFR: §171.4 (c) (2).

15. Información reglamentaria

Otras reglamentaciones

En este subapartado se encuentra aquella información reglamentaria aplicable que no está mencionada en otros apartados de esta Ficha de datos de seguridad.

NCh2245:2015; NCh382:2013; NCh2190 Of 2019; NCh1411/4:2000; DS 43:2015 de MINSAL; DS 298:1998 del Minist. de Transporte; DS148:2003 del MINSAL; Resolución 408:2016 del MINSAL y GHS (Sistema Globalmente Armonizado).

Resolución exenta N°2195 del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

El receptor debería poner atención a la posible existencia de regulaciones locales.

16. Otras informaciones

Texto completo de las frases de peligro, si se mencionan en la sección 3:

H301	Tóxico en caso de ingestión.
H316	Provoca una leve irritación cutánea.
H332	Nocivo en caso de inhalación.
H335	Puede irritar las vías respiratorias.
H373	Puede perjudicar a determinados órganos por exposición prolongada o repetida.
H400	Muy tóxico para los organismos acuáticos.
H410	Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.
H318	Provoca lesiones oculares graves.
H315	Provoca irritación cutánea.
H302	Nocivo en caso de ingestión.
H317	Puede provocar una reacción alérgica en la piel.

Las variaciones respecto a la versión anterior se han señalado para su comodidad mediante líneas verticales situadas en el margen izquierdo del texto.

La fecha de la preparación de esa Hoja de Seguridad se encuentra disponible en su encabezado. La próxima revisión ocurrirá en máximo de cinco años después de la fecha de preparación.

Los datos contenidos en esta hoja de seguridad se basan en nuestros conocimientos y experiencia actuales y describen el producto considerando los requerimientos de seguridad. Los datos no describen en ningún caso las propiedades del producto (especificación de producto). La garantía en relación a ciertas propiedades o a la adecuación del producto para una aplicación específica no pueden deducirse a partir de los datos de la Hoja de Seguridad. Es responsabilidad del receptor de nuestros productos asegurar que se observen los derechos de propiedad y las leyes y reglamentaciones existentes.

CUMPLIMIENTO ROTULADO NUTRICIONAL Y FRONTAL



Gmail

Buscar correo

Redactar

Recibidos 1.196
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 115
Más

Etiquetas

[Gmail]Todos
Notes

Cambiar a plan su...

Acuse recibo PQR 2025PQR00002285 - Alcaldía de Campoalegre

Recibidos ×

campoalegre.pqr@extranet.com.co
para gladis.bedoyacomercial

Estimado(a) **GLADYS GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**,

Hemos recibido con satisfacción el día 03/06/2025 su solicitud, la cual se ha radicado y generando el numero de PQR **2025PC**

Usted podrá hacer seguimiento al estado de su PQR a tráves de esta página web consultando el Código Único de Seguimient

172141098250C805

.

Agradecemos la utilización de nuestras herramientas y en el menor tiempo le haremos llegar la respuesta a su solicitud.

Alcaldía de Campoalegre

Responder Reenviar

Campoalegre, 22 de mayo de 2025

Señores
Secretaria de Salud
Municipio de Campoalegre
Campoalegre

Asunto: Solicitud Concepto sanitario

Cordialmente y teniendo en cuenta que fuimos adjudicatarios del contrato CO1.PCCNTR.7728207 2025, cuyo objeto es: Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, y que dentro de las obligaciones adquiridas con el SENA, se encuentra tramitar ante ese despacho el concepto sanitario de las instalaciones en las cuales se van a preparar los alimentos del objeto contractual, solicitamos se nos informe cuándo se podría dar trámite a la emisión del mencionado concepto.

Para lo anterior la persona autorizada para realizar los trámites correspondientes es el señor Jhon Leonardo Bedoya Cerquera, en calidad de administrador en la ejecución del contrato con el SENA de la Angostura.

De igual manera el teléfono de contacto del señor Jhon Leonardo es Cel. 3134031809-

Agradecemos su oportuna gestión.

Cordialmente,

GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
CC. 36.147.801 de Neiva

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Invima

CIUDAD: Neiva FECHA: 19-06-2025 ACTA Nº: 3076

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Asadero [ ]
Servicio de catering [ ] Otro: [ ] Cual?

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Neiva

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZON SOCIAL: Cuidos Deliciosos de Bodega
*CÉDULA / NIT: 36.711.987-5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6130236711987-5
*NOMBRE COMERCIAL: Empanadas y Comidas Bodega
*DIRECCIÓN: Cra 4B E- 189 MATRICULA MERCANTIL: 711096
*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva
Barrio [X] Vereda [ ] Corregimiento [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Comuna [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cual?
TELEFONOS: 3107711321-3138242191 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: cuidos.bodega@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Cuidos Deliciosos de Bodega
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 36.711.987
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4B E- 189 Br Tamarindo
*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 10:00 - 21:00 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 8

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	13 de Mayo 2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	96S %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	
OTRO	Cuál(es):		

ATENDIDA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento o calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y obligue aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo. Cual / Medida

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

#	CONFIGURACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.5., Artículo 30, Numerales 1.2, 3.4, 4.1 y 7. Artículo 33, Numeral 9)	(2)	1	0	C

Scanned with CamScanner

3.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 ARTICULO 22, numerales 1, 2 y 3)	2	1	0	En cocina cuenta con piso de baldosa no Pared. C
3.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 6, 7, 8 Artículo 22, Numeral 4.)	2	1	0	C
3.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, Artículo 22, Numeral 8 y 11.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9/	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del ítem
4	**ENSERES Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8 Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 24.)	5	2.5	0	C
4.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 24, Artículo 25, Numeral 8 y 10) (Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9/	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del ítem
5	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12)	7	3.5	0	C
5.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	C
5.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 20, Artículo 22, Numeral 5 y 7.)	7	3.5	0	C
5.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13 Artículo 24.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20/	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del ítem

Scanned with CamScanner

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 89; Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 22, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 003, 1143 y 1143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	5	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 2; Artículo 12, Numeral 1; Artículo 22, Numeral 3; Artículo 23, Numeral 4.)	5			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 353, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4.)	7	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 10, Numeral 3 y 5. Artículo 22. Numeral 3.)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ítem
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 2.1, 2.2, 2.3, 2.5.1, 2.5.2 y 2.5.3. Artículo 22. Numeral 4. Artículo 23. Numeral 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 4.)	7	3.5	0	NO SE OBTIENEN RESULTADOS DE CALIDAD DE TRABAJO C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numeral 4, Artículo 22. Numerales 5 y 10.)	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 22. Numerales 6, 8 y 7. Artículo 10. Numeral 11.)	4	2	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 22. Numeral 1.)	5			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 6.5. Artículo 20 Numeral 1)	7	3.5	0	C

Scanned with CamScanner

9.6	Soportes documentales de seguimiento. (Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.12 Resolución 0312/2019 Artículo 36.)	2	1	0	/ /

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE — La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta — E

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (Seleccione solo una opción)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95.5%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79.9%
	DESFAVORABLE	< 59.9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como incumplido (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: / /

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [X] Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la presente acta de visita sanitaria

Por parte del establecimiento:

No tengo observaciones / Gladys Cardona
SC. 1473801

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 29 del mes de Mayo del año 2025 en la Ciudad de Neiva

Da la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser ratificada dentro de la plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la notificación de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Maria A Lunato C	NOMBRE:	Gladys Cardona
CÉDULA:	7703193	CÉDULA:	SC. 1473801
CARGO:	Técnico Área de Salud	CARGO:	Representante Legal
INSTITUCIÓN:	Secretaría de Salud Neiva	INSTITUCIÓN:	/

Scanned with CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Invima

CIUDAD: Neiva FECHA: 19-06-2025 ACTA Nº: 3076

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Asadero [ ]
Servicio de catering [ ] Otro: [ ] Cual?

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Neiva

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

RAZON SOCIAL: Cuidos Deliciosos de Bodega
*CÉDULA / NIT: 36.711.987-5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6130236711987-5
*NOMBRE COMERCIAL: Empanadas y Comidas Bodega
*DIRECCIÓN: Cra 4B E- 189 MATRICULA MERCANTIL: 711096
*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva
Barrio [X] Vereda [ ] Corregimiento [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Comuna [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cual?
TELEFONOS: 3107711321-3138242191 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: cuidos.bodega@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Cuidos Deliciosos de Bodega
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 36.711.987
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento:
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4B E- 189 Br Tamarindo
*DEPARTAMENTO: Huila *MUNICIPIO: Neiva
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 10:00 - 21:00 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 8

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	13 de Mayo 2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	96S %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	
OTRO	Cuál(es):		

ATENDIDA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento o calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y obligue aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo. Cual / Medida

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

#	CONFIGURACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.5., Artículo 30, Numerales 1.2, 3.4, 4.1 y 7. Artículo 33, Numeral 9)	(2)	1	0	C

Scanned with CamScanner

3.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 ARTICULO 22, numerales 1, 2 y 3)	2	1	0	En cocina cuenta con piso de baldosa no Pared. C
3.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 6, 7, 8 Artículo 22, Numeral 4.)	2	1	0	C
3.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, Artículo 22, Numeral 8 y 11.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9/	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del ítem
4	**ENSERES Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8 Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 24.)	5	2.5	0	C
4.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 24, Artículo 25, Numeral 8 y 10) (Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9/	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del ítem
5	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12)	7	3.5	0	C
5.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	C
5.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 20, Artículo 22, Numeral 5 y 7.)	7	3.5	0	C
5.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13 Artículo 24.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20/	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del ítem

Scanned with CamScanner

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 89; Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 22, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 003, 1143 y 1143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	5	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 2; Artículo 12, Numeral 1; Artículo 22, Numeral 3; Artículo 23, Numeral 4.)	5			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 353, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.4.)	7	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 10, Numeral 3 y 5. Artículo 22. Numeral 3.)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del ítem
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 2.1, 2.2, 2.3, 2.5.1, 2.5.2 y 2.5.3. Artículo 22. Numeral 4. Artículo 23. Numeral 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 4.)	7	3.5	0	NO SE OBTIENEN RESULTADOS DE CALIDAD DE TRABAJO C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numeral 4, Artículo 22. Numerales 5 y 10.)	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 8, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 22. Numerales 6, 8 y 7. Artículo 10. Numeral 11.)	4	2	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 22. Numeral 1.)	5			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 8 Numeral 6.5. Artículo 20 Numeral 1)	7	3.5	0	C

Scanned with CamScanner

9.6	Soportes documentales de seguimiento. (Decreto 1072 de 2015. Artículo 2.2.4.6.12 Resolución 0312/2019 Artículo 36.)	2	1	0	/ /

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE — La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta — E

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (Seleccione solo una opción)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95.5%	X FAVORABLE	80-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79.9%
	DESFAVORABLE	< 59.9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como incumplido (0), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: / /

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [X] Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la presente acta de visita sanitaria

Por parte del establecimiento:

No tengo observaciones / Gladys Cardona
SC. 1473801

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 29 del mes de Mayo del año 2025 en la Ciudad de Neiva

Da la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser ratificada dentro de la plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la notificación de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Maria A Lunato C	NOMBRE:	Gladys Cardona
CÉDULA:	7703193	CÉDULA:	SC. 1473801
CARGO:	Técnico Área de Salud	CARGO:	Representante Legal
INSTITUCIÓN:	Secretaría de Salud Neiva	INSTITUCIÓN:	/

Scanned with CamScanner