invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	**Fecha**	2024-07-31; 2024-08-01; 2024-08-02

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS		
Dirección	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLIN- BOGOTA		
Representante Legal	CARLOS ARTURO ARBELAEZ ROJAS		
Código inscripción planta	8110295253-1	**NIT**	811029525-3
Teléfonos	5631515	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	ana.toloza@auralac.com;auralac@auralac.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 1	**Oficio comisorio**	7305-0887-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria por gestión del riesgo en atención a listado priorizado del tercer trimestre y a resultados rechazados con radicado Invima 20241172597, con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en especial la resolución 2674 de 2013, 5109 de 2005, 810 de 2021, 2310 de 1986, Decreto 616 de 2006 y las demás que le apliquen.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	640	**Maquilas**	D1 SAS (LATTI, NATRI, VITAL LATTI), Cooperativa multiactiva de alianza para el Agro (La Lola), Super Oriente (Simona),

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche UAT (UHT) Entera, Semidescremada, Descremada y Saborizada	86.964	l/AÑO
Quesos Frescos	5.981	l/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Yenny Viviana Romero Lopez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
Edison Giraldo Osorio	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Ana Marcela Toloza Portilla	Jefe de Inocuidad	CC	1.093.736.126

2 de 10

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	**Fecha**	2024-07-31; 2024-08-01; 2024-08-02

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS
Dirección	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLIN- BOGOTA
Subcategorías	1.1.1
Línea(s)	Leche UAT (UHT) Entera, Semidescremada, Descremada y Saborizada

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Las áreas de esterilización y área de almacenamiento de producto en cuarentena (bolsa) quedan expuestas al medio ambiente cuando se abre la puerta que facilita el ingreso de equipos, dichas áreas cuenta cortinas plasticas. La puerta ubicada en área de embalaje de leche UHT que comunica con área de despachos se encuentra averiada y al abrir puerta recepción de documentación de conductores dichas área quedan expuestas a ambientes externos. La puerta central de los muelles de despacho, presenta averia en parte superior dejando expuesta el área al ambiente externo.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		En algunas áreas de la planta no se cuenta con separación física efectiva completa, debido a que en el ingreso hacia algunas áreas han instalado cortinas plásticas.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa en área de dosificación techo de material no sanitario. En este se observa tubería sin la debida protección. A su vez, se evidencia un sector de pared protegido con plástico y los demás tramos sin acabados sanitarios. Se observa pared con presencia de humedad en área de tanque aseptico #2, de igual manera se observa paredes con desprendimiento de pintura en área de pasteurización.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencian algunos registros de verificación residual de sustancias empleadas para operaciones de limpieza y desinfección por CIP en el equipo de esterilización de leche donde no se registran las acciones correctivas cuando los resultados estan por fuera de parametros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		La plataforma de recibo de leche en carrotanques no presenta protección con techo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.18, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	N.A.	15		Se evalua producto de linea de queso fresco
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 26 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**90,50**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	**Fecha**	2024-07-31; 2024-08-01; 2024-08-02

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS
Dirección	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLIN- BOGOTA
Subcategorías	1.5.1
Línea(s)	Quesos Frescos

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		La puerta central de los muelles de despacho, presenta avería en parte superior dejando expuesta el área al ambiente externo.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		Se observa en área de dosificación techo de material no sanitario. En este se observa tubería sin la debida protección. A su vez, se evidencia un sector de pared protegido con plástico y los demás tramos sin acabados sanitarios. Se observa pared con desprendimiento de pintura en área de pasteurización.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		El tanque de retención de sólidos del suero presenta tamiz con terminaciones no sanitarias (tornillos) y soldadura sin pulir lo que dificulta las operaciones de limpieza y desinfección. La polivalente #4 presenta fuga en tubería ubicada en en parte superior del equipo. Se observa tubería de vapor en área de proceso con fuga
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		La plataforma de recibo de leche en carrotanques no presenta protección con techo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		Se evalua el producto: Queso fresco semiblando, graso: quesito marca latti por 400g. Ver anexo evaluación de rotulado
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 2					**93,13**

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	RIONEGRO / ANTIOQUIA	**Fecha**	2024-07-31; 2024-08-01; 2024-08-02

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS AURA SAS-AURALAC SAS
Dirección	VDA LA LAJA KM 37 AU MEDELLIN- BOGOTA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	90,50	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	2
Subcategoria 1.5.1	93,13	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	CONGELACION O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	SI
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**91,81**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 1.1.1 1.1-1.2-1.4-3.4-5.1;Subcategoria 1.5.1 1.1-1.5-2.2-5.1;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7305-0887-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Resultados rechazados En cuanto a la atención de resultados rechazados con radicado Invima 20241172597 por esterilidad comercial no conforme en muestras identificadas con Lote: 1422420105 (leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera larga vida Marca Latti) ; se ejecuta directriz, acorde a lo solicitado por el Grupo Técnico de vigilancia epidemiológica de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima: - Se da a conocer los resultados rechazados. - Se realiza trazabilidad del lote implicado. - Se realiza análisis detallado del proceso. - Se evalúa resultados de laboratorio y criterios de liberación de lote. - Se revisan los registros de control de variables del proceso sin encontrar desviaciones frente a los controles establecidos por la planta sin encontrar ningún tipo de desviación. La empresa presenta resultados para esterilidad comercial tanto de laboratorio externo como interno del lote objeto de los resultados rechazados, donde se puede evidenciar resultados conformes a 35°C y 55°C, los cuales se adjuntan a la presenrte acta. Dentro del ejercicio de trazabilidad la empresa informa que el lote objeto de los resultados no conformes conta de 59160 unidades despachadas en las fechas 25,26, 27, y 29 de mayo, 1 y 13 de junio de 2024, con destino a los CEDIS de las tiendas D1. Se anexa correo electronico donde la empresa Auralac SAS solicita información de las unidades existentes en tiendas D1, ya que a la fecha se pudo establecer que en los CEDIS, no hay existencias del lote objeto de la visita. Una vez las tiendas D1 suministre la información se le informa a la planta que deberá activar su procedimiento de RECALL. Se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en Congelación de 1002 unidades de Leche Ultra Alta Temperatura (UHT) Larga Vida Marca Latti por 900 ml Lote: 1020724125 Fecha Vencimiento: 22/12/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Se anexa reporte analisis MBM460874, leche entera UHT lot. 1422420105 correspondiente a contramuestra oficial. Resultados: Conformes, Ana Toloza P.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Yenny Viviana Romero Lopez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

Firma:
Nombre: Edison Giraldo Osorio
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Ana Marcela Toloza P.
Nombre: Ana Marcela Toloza Portilla
Cargo: Jefe de Inocuidad
Documento: CC 1.093.736.126

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento: