

 ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S		Hoja 3
			PT-031
	FICHA TÉCNICA		Versión 04

10. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS			
Análisis	Resultado (100 g)	Parámetro	Método Análisis
Calorías (Kcal)	381.66	No Aplica	Determinación indirecta Factor Atwater
Carbohidratos	65.66%	No Aplica	Cálculo
Cenizas	1.35%	2,1% máx.	AOAC 923.03
Fibra cruda	1.19%	3% máx.	hidrólisis acida alcalina
Grasa total (g)	7.02%	6% -10,5%	NTC 668
Humedad	10.82%	11,5% máx.	Secado en estufa
Proteína	13.96%	10,5% mínimo	Kjeldahl
Ácidos grasos libres en base seca.		8% máx.	AOAC.

11. EMPAQUE Y EMBALAJE.

Estos productos se empaquetan en bolsa de polipropileno polietileno (empaquetado primario). Luego se empaquetan en bolsa transparente de polietileno transparente, la presentación de 180 g se empaqueta en bolsa de polietileno (empaquetado secundario) y caja corrugada (empaquetado terciario)

12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaquetado original)

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE

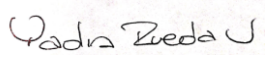
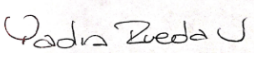
Se debe transportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) y que cumplan con la resolución 2674 de 2013.

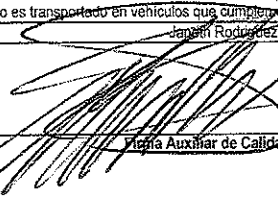
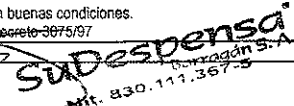
14. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares limpios, secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

15. LEGISLACIÓN

- Resolución 2674.
- NTC 2159.
- NTC 5148.

Elaboró: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U 	Revisó: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U 	Aprobó: Gerente de Planta Roger Contreras 
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

		FICHA TECNICA													
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		AVENA EN HOJUELA		DESCRIPCIÓN Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.											
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE													
MARCA COMERCIAL		SuDespensa													
NOTIFICACION SANITARIA		NSA-005219-2018													
PRESENTACION COMERCIAL		200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg,													
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su reempaqué, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.													
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos													
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continúe la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.													
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	SENSORIAL Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L. Aroma: Característico Color: Crema, ligeramente caoba Sabor: Característico, avena tostada Textura: Semilla aplanada													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CALIBRE</th> <th>RESULTADOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Granulometría: (retención malla)</td> </tr> <tr> <td>US N° 7</td> <td>≤ 93%</td> </tr> <tr> <td>US N° 25</td> <td>≤ 2%</td> </tr> <tr> <td>Fondo</td> <td>≤ 0,14%</td> </tr> </tbody> </table>				CALIBRE	RESULTADOS	Granulometría: (retención malla)		US N° 7	≤ 93%	US N° 25	≤ 2%	Fondo	≤ 0,14%
		CALIBRE	RESULTADOS												
		Granulometría: (retención malla)													
		US N° 7	≤ 93%												
		US N° 25	≤ 2%												
		Fondo	≤ 0,14%												
		FISICO-QUIMICAS													
		TIPO		DEFECTO MAXIMO (%)											
		ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA		≤ 8,0											
ESPESOR		0,69mm													
HUMEDAD		≤ 11,5													
PROTEÍNA		≤ 10,5													
CENIZAS		≤ 2,1													
GRASAS		≤ 6,0													
FIBRA CRUDA		≤ 3,0													
ALERGENOS (Gluten)		<100 Mg/Kg													
MICROBIOLOGICO															
REQUISITOS		n	c	m	M										
MOHOS LEVADURAS		3	1	100	1.000										
E. COLI (UFC/g)		3	0	≤ 10	-										
SALMONELLA (25g)		3	0	Ausente	-										
MESOFILOS AEROBIOS		3	1	5.000	20.000										
NORMATIVIDAD APLICADA		* NTC 2160 de 2006, Última actualización. * NTC 2159 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Decreto 3075 de 1997, BPM * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.													
PROCESO DE EMPAQUE		1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente													
EMPAQUE, ETIQUETADO		MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.													
CONDICIONES DE TRANSPORTE		* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. * Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. * El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. * El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. * Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 Realizó:  Janet Rodriguez  SuDespensa Mt. 830.111.367-3													

Firma Auxiliar de Calidad

 ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 1
		PT-031
	FICHA TÉCNICA	Versión 03

**AVENA MOLIDA
MARCA: DE LA ABUELA**

1. NOMBRE GENÉRICO

Avena molida

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Via Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B

3. REGISTRO SANITARIO N°

RSAD10I48408

4. PRESENTACIÓN

180 g, 200 g, 250 g, 500 g.

5. COMPOSICIÓN

Avena molida precocida 100% natural

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	RESULTADO ufc/g	PARÁMETRO	NORMA
Recuento mesófilos aerobios	290	20000	AOAC 966.23
Recuento de levaduras	<10	1000	NTC 4132:1997
Recuento E. Coli	<10	<10	NTC 4458:2007
Recuento de Mohos	30	1000	NTC 4132:1997
Recuento Salmonella	Ausente	Ausente	ISO 6579:2002

Elaboró: Auxiliar de Calidad Yadira Rueda U	Revisó: Gerente de Planta Daniel Méndez	Aprobó: Gerente de Planta Daniel Méndez
Fecha: 30 de Enero de 2017	Fecha: 30 de Enero de 2017	Fecha: 30 de Enero de 2017

 ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 2
		PT-031
	FICHA TÉCNICA	Versión 03

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción 1 Cucharadas (15g)

Porción por empaque 13

Cantidad por porción

Calorías 55

Calorías de grasa Kcal 10

% Valor diario*

Grasa Total 1.1 g 2%

Grasa Saturada 0 g 0%

Grasa Trans 0 g 0%

Colesterol 0 mg 0%

Sodio 0 mg 0%

Carbohidrato Totales 10 g 3%

Fibra dietaria 0 g 0%

Azúcares 0 g 0%

Proteína 2 g 4%

Vitamina A 0%

Vitamina C 0%

Hierro 4%

Calcio 1%

*Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesiten.

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
Análisis	Resultado (100 g)	Parámetro	Método Análisis
Calorías (Kcal)	384.81	No Aplica	Determinación indirecta Factor Atwater
Carbohidratos	70.24%	No Aplica	Cálculo
Cenizas	1.25%	No Aplica	AOAC 923.03
Fibra cruda	1.09%	No Aplica	hidrólisis acida alcalina
Grasa total (g)	6.79%	No Aplica	NTC 668
Humedad	9.93%	No Aplica	Secado en estufa
Proteína	10.70%	No Aplica	Kjeldahl
Sólidos totales	90.07%	No Aplica	Cálculo *diferencia

Elaboró: Auxiliar de Calidad Yadira Rueda U	Revisó: Gerente de Planta Daniel Méndez	Aprobó: Gerente de Planta Daniel Méndez
Fecha: 30 de Enero de 2017	Fecha: 30 de Enero de 2017	Fecha: 30 de Enero de 2017

 ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 3
		PT-031
	FICHA TÉCNICA	Versión 03

9. EMPAQUE Y EMBALAJE

Estos productos se empacan bolsa de polipropileno polietileno (empaque primario). Luego se empacan en bolsa transparente de polietileno transparente, la presentación de 180 g se empaca en bolsa de polietileno (empaque secundario) y caja corrugada (empaque terciario)

10. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses en condiciones normales (empaque original)

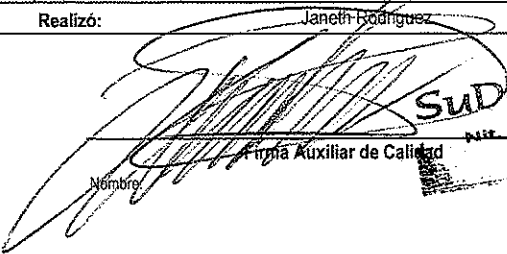
11. CODICIONES DE TRANSPORTE

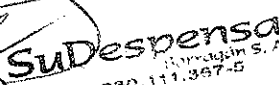
Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) y que cumplan con la resolución 2674 de 2013.

12. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares limpios, secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

Elaboró: Auxiliar de Calidad Yadira Rueda U	Revisó: Gerente de Planta Daniel Méndez	Aprobó: Gerente de Planta Daniel Méndez
Fecha: 30 de Enero de 2017	Fecha: 30 de Enero de 2017	Fecha: 30 de Enero de 2017

		FICHA TECNICA			
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		HARINA DE AVENA		DESCRIPCIÓN Comprende los granos procedentes de la especie avena sativa, cuyo color característico es el rojo pardo claro. Es el cereal de menor valor energético, como consecuencia de su alto contenido de fibra y lignina, y su bajo nivel de almidón.	
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE			
MARCA COMERCIAL		SuDespensa			
PERMISO SANITARIO		PSA-001580-2018			
PRESENTACION COMERCIAL		250g, 25Kg			
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.			
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos			
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Como preparar Harina de Avena Caliente o Fria: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continúe la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.			
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	SENSORIAL Apariencia: Harina de Avena, producto en polvo de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L. Aroma: Característico Color: Blanco Sabor: Característico Textura: Polvo			
		FISICO-QUIMICAS			
		TIPO		DEFECTO MAXIMO (%)	
		ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA		$\leq 8,0$	
		HUMEDAD		$\leq 11,5$	
		PROTEINA		$\leq 10,5$	
		CENIZAS		$\leq 2,1$	
		GRASAS		$\leq 6,0$	
		FIBRA CRUDA		$\leq 3,0$	
		MICROBIOLOGICO			
REQUISITOS		n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS		3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)		3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)		3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS		3	1	5.000	20.000
NORMATIVIDAD APLICADA		* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolución 2674/2013 * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.			
PROCESO DE EMPAQUE		1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente			
EMPAQUE, ETIQUETADO		MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.			
CONDICIONES DE TRANSPORTE		* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. * Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. * El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. * El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. * Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674/2013			
Realizó:  Janet Rodriguez					


 SuDespensa
 Harinas S. A.
 Nit. 830.111.357-5
 Firma Auxiliar de Calidad
 Nombre:

		FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020																				
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		AZUCAR	DESCRIPCION	Azúcar – sólido cristalino, constituido básicamente de cristales de sacarosa, envuelto o no por película de miel de alta o baja pureza. Azúcar Blanco Tipo 2B – Azúcar con características específicas del tipo																				
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515																						
MARCA COMERCIAL		SuDespensa																						
REGISTRO SANITARIO		RSAD16164911: actualizado por la notificacion sanitaria NSA-0009973-2021 y autorizacion del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD16164911.																						
PRESENTACION COMERCIAL		460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50Kg.																						
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.																						
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos																						
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Conservar en un lugar fresco - Consumo Directo al consumidor - Trátese con cuidado																						
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	<table><tr><th colspan="3">SENSORIAL</th></tr><tr><td colspan="3">Apariencia: Azucar blanco cristalizado, sin empedramiento</td></tr><tr><td colspan="3">Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica</td></tr><tr><td colspan="3">Color: Blanco</td></tr><tr><td colspan="3">Sabor: Dulce Característico</td></tr><tr><td colspan="3">Textura: Cristalizado</td></tr></table>				SENSORIAL			Apariencia: Azucar blanco cristalizado, sin empedramiento			Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica			Color: Blanco			Sabor: Dulce Característico			Textura: Cristalizado			
		SENSORIAL																						
		Apariencia: Azucar blanco cristalizado, sin empedramiento																						
		Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica																						
		Color: Blanco																						
		Sabor: Dulce Característico																						
		Textura: Cristalizado																						
		<table><tr><th colspan="2">FISICO</th></tr><tr><th>REQUISITO</th><th>DEFECTO (%)</th></tr><tr><td>POLARIZACIÓN a 20 °C min.</td><td>≤ 99,4</td></tr><tr><td>CENIZAS % min, max</td><td>≤ 0,15</td></tr><tr><td>HUMEDAD % min, max</td><td>≤ 0,08</td></tr><tr><td>GRANULADO MOLDEADO</td><td>≤ 0,7</td></tr><tr><td>MOLDEADO</td><td>≤ 0,6</td></tr><tr><td>COLOR</td><td>≤ 400</td></tr><tr><td>TURBIEDAD</td><td>≤ 250</td></tr></table>				FISICO		REQUISITO	DEFECTO (%)	POLARIZACIÓN a 20 °C min.	≤ 99,4	CENIZAS % min, max	≤ 0,15	HUMEDAD % min, max	≤ 0,08	GRANULADO MOLDEADO	≤ 0,7	MOLDEADO	≤ 0,6	COLOR	≤ 400	TURBIEDAD	≤ 250	
		FISICO																						
		REQUISITO	DEFECTO (%)																					
POLARIZACIÓN a 20 °C min.	≤ 99,4																							
CENIZAS % min, max	≤ 0,15																							
HUMEDAD % min, max	≤ 0,08																							
GRANULADO MOLDEADO	≤ 0,7																							
MOLDEADO	≤ 0,6																							
COLOR	≤ 400																							
TURBIEDAD	≤ 250																							
<table><tr><th colspan="3">MICROBIOLOGICOS</th></tr><tr><th>REQUISITO</th><th colspan="2">DEFECTO (%)</th></tr><tr><td></td><th>LIMITE MAXIMO NMP/g</th><th>LIMITE MAXIMO UFC/g</th></tr><tr><td>NMP de Coliformes/g</td><td>3</td><td><100</td></tr><tr><td>NMP de Coliformes Fecales/g</td><td>≤ 3</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de Bacterias Mesófilas Aerobianas/g</td><td></td><td>≤ 200 UFC</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras/g</td><td></td><td>≤ 100 UFC</td></tr></table>				MICROBIOLOGICOS			REQUISITO	DEFECTO (%)			LIMITE MAXIMO NMP/g	LIMITE MAXIMO UFC/g	NMP de Coliformes/g	3	<100	NMP de Coliformes Fecales/g	≤ 3	<10	Recuento de Bacterias Mesófilas Aerobianas/g		≤ 200 UFC	Recuento de Mohos y Levaduras/g		≤ 100 UFC
MICROBIOLOGICOS																								
REQUISITO	DEFECTO (%)																							
	LIMITE MAXIMO NMP/g	LIMITE MAXIMO UFC/g																						
NMP de Coliformes/g	3	<100																						
NMP de Coliformes Fecales/g	≤ 3	<10																						
Recuento de Bacterias Mesófilas Aerobianas/g		≤ 200 UFC																						
Recuento de Mohos y Levaduras/g		≤ 100 UFC																						
<table><tr><th colspan="5">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS</th></tr><tr><th>MICROORGANISMOS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g</td><td>5</td><td>3</td><td>20</td><td>60</td></tr><tr><td>recuento de coliformes totales UFC/10 g</td><td>5</td><td>3</td><td>10</td><td>10</td></tr></table>				CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS					MICROORGANISMOS	n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g	5	3	20	60	recuento de coliformes totales UFC/10 g	5	3	10	10	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS																								
MICROORGANISMOS	n	c	m	M																				
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g	5	3	20	60																				
recuento de coliformes totales UFC/10 g	5	3	10	10																				

		<table><tr><td>recuento de mohos , UFC/10g</td><td>5</td><td>3</td><td>10</td><td>40</td></tr><tr><td>recuento de levaduras UFC/10g</td><td>5</td><td>3</td><td>10</td><td>40</td></tr><tr><td>recuento de echericha coli, UFC/10g</td><td>5</td><td>0</td><td><10</td><td>—</td></tr></table>	recuento de mohos , UFC/10g	5	3	10	40	recuento de levaduras UFC/10g	5	3	10	40	recuento de echericha coli, UFC/10g	5	0	<10	—
recuento de mohos , UFC/10g	5	3	10	40													
recuento de levaduras UFC/10g	5	3	10	40													
recuento de echericha coli, UFC/10g	5	0	<10	—													
		<p>* NTC 611</p> <p>n=Numero de muestras que se van a analizar</p> <p>m=Indice maximo permisible para identificar nivel de buena calidad</p> <p>* M= Indice permisible para identificar el nivel aceptable de calidad</p> <p>c= Numero maximo de muestras permitiidas con resultados entre m Y M</p>															
	NORMATIVIDAD APLICADA	<p>* NTC 611 de 2018 .</p> <p>* NTC 512-1 de 2007, Sexta actualización.</p> <p>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.</p> <p>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional</p> <p>* Resolucion 2674 de 2013</p> <p>*Decreto 3075 de 1997, BPM</p> <p>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.</p>															
	EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad clibre 1,5 con impresión, lona en polipropileno.															
	CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.</p> <p>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente no mayor a 15c° lugar fresco con buena ventilacion libre de humedad y rayos del sol</p> <p>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.</p> <p>*El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.</p> <p>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.</p> <p>*El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97</p>															



Firma lider de Calidad



Cordis Barragan S.A.
Nit-836-111.367-5
SUDESPENSA BARRAGAN S.A.

TITULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR REFINADO

Nombre del producto		Marca				Notificación sanitaria	
AZÚCAR REFINADO		INCAUCA				NSA-002829-2017	
Descripción		Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.					
Etapas del proceso		Fundido de azúcar, Calentamiento de licor fundido, Clarificación de licor, filtracion I de licor (lecho profundo), Filtración II de licor (filtros sparkler), filtración III de licor (filtros de manga), Calentamiento de licor fino, Evaporación, Cristalización, Centrifugación, Transporte de azúcar humedo, Secado de azúcar, Envase, Almacenamiento de producto terminado.					
Composición		Sacarosa					
Especificaciones técnicas y de inocuidad							
Características Biológicas							
Característica	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo	
	n	c	m	M			
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10 g	5	3	60	130	NTC 778	NTC 3906	
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50*		NTC 4306	
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	10		NTC 3907	
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	3	20		NTC 3907	
Recuento de Eschericia coli/ 10g	5	0	0	-		NTC 4306	
En donde							
n = número de muestras por examinar							
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.							
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.							
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M							
*Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g							
Características Químicas							
Parametros	Especificación			Referencia normativa		Método de Ensayo	
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg			NTC 778		GS2/3-23*; GS2/3-25; GS2/3-9-25 ó GS2/3-9-23 ó GS2-51	
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg			NTC 778		GS2/3-29 x; GS2/3-29 ó GS2-51	
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg			NTC 778		GS2/3-24 + GS2/1/3-27; ó GS2-51	
Hierro, expresado como Fe	1.0 ppm			Parámetro interno		GS2/3/7/8-31-94;AOAC 9.1.09 METODO 999 .11	

Código: F-071-001

Sulfitos*	< 10 ppm	NTC 5970, Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); NTC 5970
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos
*Este producto no contiene alérgenos			
Características Físicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21
Características Sensoriales			
Característica	Especificación	Método de Ensayo	
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30	
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30	
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29	
Características Físicoquímicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	99.80 °Z Mín.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Humedad	0.05% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420nm	60 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-10; NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	60 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-18; NTC 5969
Cenizas (m/m)	0.04% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Azúcares reductores	0.05 % Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-9/5(2011) NTC 570
Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.		
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.		
Embalaje	Presentacion		Embalaje
	Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g.		Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsa 250 gramos		Saco polipropileno de 12,5 kg con 20 bolsas polietileno de 250 g
	Bolsas 0.5 Kg		Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg / bolsa polietileno de 12,5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg

	Bolsas 1.0 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de 1.0 kg / bolsa polietileno de 10 kg con 10 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Sacos de 22.68 kg	Sacos de papel 50lb americanas
	Scaos 25 kg	Saco polipropileno de 25 kg
	Sacos de 50 Kg	Saco polipropileno
	Saco de 1000 Kg	Saco de propileno
	Saco de 1175 Kg	Saco de propileno
Identificación de lote	<p>- Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g. No aplica pues esta presentacion no esta etiquetada para venta individual.</p> <p>-Bolsas de 5.0kg, 2.5 kg, 1.0 kg y 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (día, mes y año), turno, maquina.</p> <p>- Sacos de 22.68kg Lote, fecha de fabricación (día, mes y año), fecha de vencimiento (día, mes, año) turno, maquina.</p> <p>-Sacos de 25 kg y 50 kg: Lote, fecha de fabricación (día, mes y año), fecha de vencimiento (día, mes y año) turno de producción.</p> <p>-Sacos de 1000kg: Lote, fecha de fabricación (día, mes y año), turno de producción.</p>	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	<p>- Tubipak de 5 g: En empaque primario: “No etiquetado para venta individual”. En empaque secundario: “Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. En empaque terciario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”.</p> <p>- Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg y 5.0 Kg: En empaque primario: “Producto alimenticio, azucar refinada granulada. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco”.. En empaque secundario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”</p> <p>-Sacos de 25 kg y 50 kg: En empaque primario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”</p> <p>- Sacos de 1000 Kg: No presenta etiquetado en el empaque. En el registro “Identificación de big bag” que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Producto alimenticio tratase con cuidado mantengase en un lugar fresco y seco. Prohibido reempacar no se garantiza la calidad de este</p>	

	producto en caso de cambio de denominacion, marca y/o empaque.
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final / Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final / Uso no intencionado	Exfoliante, antiséptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables / Poblaciones en riesgo	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificación requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 778 Azúcar Refinado Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano
Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.8%
Proteína	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaria, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional
03	2015-04-01	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-04-15	Modificación en instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) detallando cada referencia.
05	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote.
06	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo “Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por “Instrucciones para manipulación, preparación y uso”. Incorporación del campo Embalaje y método de distribución.
07	2016 – 12 - 23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005.
08	2017-10-05	Se modifica el campo registro sanitario por notificación sanitaria por lineamiento del Invima. Retiro de la característica Factor de seguridad debido a que no aplica para azúcar refinado. Se incorpora la presentación de sacos 22.68kg (50lb americanas) Inclusión de las características fisicoquímicas: turbiedad a 420nm, Cenizas (m/n), Azúcares reductores y se complementa el concepto intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales.
9	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso..
10	2018-11-09	Se aplica la actualización de la NTC 611 (Quinta actualización) para 208-07-18 Se realiza la actualización de los límites y la tabla de requisitos microbiológicos. Se actualiza los límites máximos de los metales pesados y se anexan las unidades para los requisitos de color, turbiedad. Se actualiza del nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad.

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento

Aprobado por:

Hermes Tobar
Director Refinería.

Revisado por:

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador - Lab. Microbiología e Inocuidad

Jimena Libreros Triana
Asistente de Aseguramiento

Alexandra María Cortés B
Coordinador II Calidad de Conformidad

FICHA TÉCNICA CANELA ASTILLAS



DESCRIPCIÓN

Producto natural obtenido de la corteza desecada de la capa epidérmica del "*cinnamomum zeylanicum*" Breyne.

PAIS DE RIGEN

Sri Lanka

PRESENTACION Y TIPO DE EMPAQUE

Por 10 Kg en bolsa plástica de polietileno y caja de cartón corrugado.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Sabor: característico , ligeramente picante dulzón

Olor: característico aromático agradable

Color: marrón

Aspecto: corteza del árbol de canela, partida

Este producto esta libre de colorantes o productos extraños

12 Meses de vida útil

CONDICIONES DE CONSERVACION

El producto conserva sus propiedades si se mantiene en su empaque original bien sellado en ambientes frescos y secos ($T^{\circ} < 25^{\circ}C$, y H.R. $< 75\%$), se debe mantener sobre estibas y no se debe exponer a una iluminación directa e intensa.

USOS E INSTRUCCIONES

Embutidos cárnicos, en sopas, salsas y aderezos, mezcla de condimentos, sazonzadores compuestos y productos alimenticios. Se recomienda que se porcione según el producto a elaborar y su formulación



CARACTERISTICAS

FISICOQUIMICAS

Humedad / Max. 12 %

MICROBIOLIGICAS

	n	m	M	c
NMP Coliformes fecales	3	4	40	1
Esporas Clostridium sulfito reductor	3	100	1000	1
B. Cereus /g	3	100	1000	1
Hongos y levaduras	3	3000	5000	1

Metales Pesados

Mercurio	Plomo	Cadmio	Arsénico
<0.06	<0.013	<0.0028	<0.05

CONTROL DE ALÉRGENOS

A fin de implementar el programa para el control de presencia o ausencia de alérgenos, se declara que esta materia prima no contiene sustancias que puedan causar alergia, intolerancia y/o hipersensibilidad al consumidor.

Estas especificaciones están de acuerdo a la Resolución 4241 para especias y condimentos

Resolución 2647 de 2013, título III, capítulo I, artículo 37, numeral 3. Resolución 4506/2013; Resolución 5109/2005 y Resolución 683/2012



Compañía Nacional de Chocolates

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión

13

Fecha de modificación

27/10/2021

Producto

Chocolate De Mesa Con Azúcar La Especial

Sedes

Bogotá

Marca

La Especial

Material

1030937 - Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix48brr

1030936 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix48brr

1003805 Chocol. LA ESPECIAL 250gx8pastix50brr

1045370 Chocol. LA ESPECIAL Trad31.25g40udsXL

1055394 Chocol. LA ESPECIAL Trad 28g40udsXL

Composición

Azúcar, masa de cacao, emulsificantes (lecitina de **soya** y ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado) y sabores naturales (clavo y canela).

Otros Idiomas

Español

Número de registro sanitario

RSIAD15M02386 ó NSA-000552-2016

Presentación Comercial

Pastilla de 25g

Pastilla de 28g

CONTROLADA

Pastilla de 31,25g

Barra de 250g x 8 pastillas

Barra de 250g x 10 pastillas

Barra de 500g x 12 pastillas

Barra de 500g x 16 pastillas

Barra de 500g x 20 pastillas

Descripción del Producto

Chocolate de mesa con azúcar presentación de 25g, 28g, 31.25g, 250g, y 500g, dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g,31.25g y 42g

Código de barras

7702007205534 ó 7702007072341

undefined

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales

Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque

Para pastillas individuales envueltas BOPP Perlado Cold seal

Para barras PET / PP BCO

Importadores y/o Distribuidores y/o Reempacadores y/o Cliente (Si aplica)

El producto va dirigido para adultos y niños mayores de 4 años

Fabricante y dirección

Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.

Vida útil

24 meses

Forma de preparación

Preparar un delicioso chocolate La Especial es muy fácil(Una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua)1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.2- A la leche o agua caliente adiciónale las pastillas de

chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.3- Bátalo usando molinillo o licuadora.NO NECESITA HERVIR

Características del producto

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
2 Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min
2 Fisicoquímicas	Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
2 Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>10
2 Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>14.5
2 Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
2 Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>25
3. Microbiológicas	Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo, AOAC 997.02
3. Microbiológicas	Enterobacterias U.F.C/g	<10, AOAC 2003.01
3. Microbiológicas	Salmonella/50 g	Negativo, AOAC 967.27
4. Sensoriales	Textura	Pasta compacta
4. Sensoriales	Olor	Propio, Chocolate
4. Sensoriales	Color	Propio, Cafe
4. Sensoriales	Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia

5. Inocuidad	Material Extraño	Ausencia - Visual
6. Alergenos	Maní y nueces de árbol	Negativo
6. Alergenos	Yema de huevo	Negativo
6. Alergenos	Lecitina de soya	Positivo
6. Alergenos	Harina de trigo	Negativo
6. Alergenos	Leche	Puede tener trazas
6. Alergenos	Ajonjolí	Negativo

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional

</

Condiciones almacenamiento y transporte

Conservar en lugar fresco y seco
alejado de la luz
granos
pastas y harinas.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

Producto destinado como consumo directo para humanos. No apta para personas alérgicas y/o intolerantes y/o con condiciones de salud relacionados con los ingredientes declarados en el empaque.

Usos previstos

Para consumo humano directo como bebida

Métodos de distribución

Transportarse en un ambiente fresco y seco. Vehículos cubiertos que eviten luz directa o calor directo

Requisitos específicos de etiquetado

Resolución 5109 de 2005 Rotulado general.

Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional

COPIA NO
CONTROLADA

*Compañía Nacional de Chocolates*

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión

3

Fecha de modificación

13/11/2021

Producto

Cocoa Natural 14-16% - Colombia

Sedes

Rionegro

Marca

Cordillera

Material

1032719 - Cocoa natural 14-16% 6bolx1.5k

1049870 - Cocoa CORDILLERA natural 14-16%6blx1kg

Composición

100% Cocoa en polvo.

Otros Idiomas

N/A

Número de registro sanitario

RSIAA15M05390

Presentación Comercial

1.5 Kg

1 Kg

Descripción del Producto

Cocoa Natural / Cacao en polvo

Código de barras

undefined

undefined

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales

Cliente industrial y/o food service

Tipo y material de empaque

COPIA NO
CONTROLADA

PE interno
Papel kraft externo

Fabricante y dirección

Compañía Nacional de Chocolates S.A.S., Km 2 Vía Belén Rionegro- Antioquia.

Vida útil

24 meses

Forma de preparación

-

Características del producto

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
1. Fisicoquímicas	[1]Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 en µg/kg	< 10 / AOAC 991.31
1. Fisicoquímicas	*Grasa [%]	14 – 16 / AOCS AK 4.95
1. Fisicoquímicas	Humedad [%]	5.0 Máximo /AOAC 931.04
1. Fisicoquímicas	*Retenido en malla 200 [%] Base seca y desgrasada	5.0 máximo / OICCCE/1970
1. Fisicoquímicas	[1] Pesticidas	Cumplimiento Legal para cacao
1. Fisicoquímicas	*pH [10%]	5.2 – 6.0 / AOAC 970.21 [a]
1. Fisicoquímicas	[1] Plomo en mg/kg	< 0,5 / AOAC 999.10
1. Fisicoquímicas	[1] Según Plan de Calidad	--
1. Fisicoquímicas	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
2. Microbiológicas	*E.Coli NMP/ml	<3 / AOAC 966.24

2. Microbiológicas	*Salmonella sp/25 g	Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16
2. Microbiológicas	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
3. Sensoriales	*Sabor	Chocolate
3. Sensoriales	*Color	Café
3. Sensoriales	*Olor	Con notas leves a chocolate
3. Sensoriales	*Textura	Polvo fino
3. Sensoriales	*Análisis que se realizan en los laboratorios de Aseguramiento de la Calidad de las fábricas CNCh y/o en laboratorios externos	-
4. Inocuidad	Material extraño	Ausencia - Visual
5. Alergenos	Leche	Puede tener trazas
5. Alergenos	Gluten	Puede tener trazas
5. Alergenos	Soya	Puede tener trazas
5. Alergenos	Huevo	Negativo
5. Alergenos	Mani	Negativo
5. Alergenos	Nueces de árbol	Negativo

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional

Datos de Nutrición

Tamaño por Ración (100g)

Raciones por Envase

Cantidad por Ración

Calorías 430 **Calorías de Grasa 120**

% Valor Diario*

Grasa Total 14g **22%**

Grasa Saturada 8g **40%**

Grasa Trans 0g

Colesterol 0mg **0%**

Sodio 40mg **2%**

Carbohidrato Total 51g **17%**

Fibra Dietética 40g **160%**

Azúcares 3g

Proteínas 25g

Vitamina A 0% • Vitamina C 4%

Calcio 15% • Hierro 60%

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías:	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietética		25g	30g

Condiciones almacenamiento y transporte

Almacenar en un lugar fresco y seco. temperatura ambiente 20°C y humedad relativa ambiental 50%

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

Si el consumidor final tiene alguna condición de salud relacionada con los ingredientes declarados en esta ficha, abstenerse de consumir.

Usos previstos

Aplicaciones para la manufactura de alimentos

Observaciones

Las condiciones de uso están más allá de nuestro control, sugerimos se evalúe las recomendaciones dadas en este manual, en su propio laboratorio, antes de uso industrial

Métodos de distribución

Para la distribución, el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos, secos y refrigerados.

Requisitos específicos de etiquetado

Normatividad Colombia:

Resolución 5109 del 2005 Rotulado General

Resolución 333 del 2011 Rotulado nutricional

Resolución 1511 del 2011 Chocolates

Resolución 2508 del 2012 Grasas trans y saturadas.

Resolución 4506 de 2013: niveles máximos de contaminantes en alimentos para consumo humano.

Puede contener trazas de leche, gluten y soya

COPIA NO
CONTROLADA



TÍTULO:
LA FINA Margarina de Mesa y Cocina

CÓDIGO: H 2100 000

REVISIÓN N°: 013

FECHA: 04/07/2018

Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN

Margarina elaborada exclusivamente con mezcla de aceites vegetales (palma, palmiste, soya), agua, sal, emulsificantes (mono y diglicéridos, lecitina de soya), leche descremada, conservantes (sorbato de potasio, ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), saborizantes (sabores idénticos a los naturales), antioxidante (BHT), secuestrante (EDTA), vitamina A, colorante natural (betacaroteno) y vitamina D.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO
% GRASA	80	
% HUMEDAD		16
% ACIDEZ (como Oleico) en fase grasa		0,20
PUNTO DE FUSIÓN (°C)	38,0	40,0
ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq O ₂ /kg grasa)		1,0 en Fábrica 5,0 fuera de Fábrica
% SAL		1,60
ACIDOS GRASOS TRANS		2,0
GRASAS PARCIALMENTE HIDROGENADAS	Libre	

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Lácteo
SABOR	Característico - lácteo
TEXTURA	Suave, homogénea

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/g)	≤ 1000
E. COLI (UFC/g)	≤ 10
RECuento DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/g)	100 Máximo
DETECCIÓN DE SALMONELLA 25/g	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g)	≤ 100

ELABORÓ

JEFE QUÍMICA DE LABORATORIO

APROBÓ

DIRECTORA TÉCNICA



TÍTULO:
LA FINA Margarina de Mesa y Cocina

CÓDIGO: H 2100 000

REVISIÓN N°: 013

FECHA: 04/07/2018

Página 2 de 3

LISTERIA MONOCYTOGENES 25/g

Ausencia

5. METALES CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	CANTIDADES MÁXIMAS (mg/kg)
HIERRO (Fe)	1,5
COBRE (Cu)	0,1
PLOMO (Pb)	0,1
ARSENICO (As)	0,1

6. USOS

Para consumo directo en la mesa y cocina, panadería y repostería.

7. EMPAQUE

Caja de cartón corrugado de 10 kg en las siguientes presentaciones:

- 10 cajas dispensadoras x 20 unidades de 50 g cada una en papel de aluminio.
- 8 cajas dispensadoras con 10 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 4 cajas dispensadoras con 20 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 cajas plegadizas con 4 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 unidades de 500 g en papel de aluminio.
- 40 unidades de 250 g en papel de aluminio.
- 5 Plegadizas x 8 unidades de 250 g cada uno en papel de aluminio.

8. ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. A temperaturas mayores a 30 °C manténgase refrigerado.

El armado puede hacerse así:

- Caja dispensadora x 20 unidades de 50 g altura 9
- 8 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 4 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 20 cajas plegadizas con 4 unidades de 125 g altura 12
- 20 unidades de 500 g altura 12
- 40 unidades de 250 g altura 10
- 5 plegadizas x 8 unidades de 250 g altura 10

9. FECHA DE VENCIMIENTO

Nueve meses a partir de su fecha de fabricación.

10. CONSUMIDORES POTENCIALES

Niños, adolescentes y adultos.

11. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA

ELABORÓ

JEFE QUÍMICA DE LABORATORIO

APROBÓ

DIRECTORA TÉCNICA

GRASCO
SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRAS



TÍTULO:

LA FINA Margarina de Mesa y Cocina

CÓDIGO: H 2100 000

REVISIÓN N°: 013

FECHA: 04/07/2018

Página 3 de 3

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Registro Sanitario
- Número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de conservación
- Los alérgenos resaltados en la lista de ingredientes
- Información nutricional
- Libre de trans
- Libre de colesterol naturalmente exento
- Ideal para mesa y cocina

12. ALÉRGENOS

En la siguiente tabla se indica la presencia (como ingrediente añadido) de los siguientes alérgenos:

ALÉRGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos		X	
Huevos		X	
Pescado		X	
Maní		X	
Soya y Lecitina de Soya	X		Por formulación
Leche (Incluida la lactosa)	X		Por formulación
Nueces / Frutos secos		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de Sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)		X	
Moluscos		X	

13. CERTIFICADOS DE GESTIÓN

Este producto está elaborado bajo Sistemas de Gestión certificados con los siguientes modelos:



SC 750-1
"Este producto fue elaborado por una organización cuyo sistema de Gestión de la Calidad está certificado conforme a la norma ISO 9001: 2008"



HACER 287891



IA-CER289124



BP-CER222485



FS-CER287401

"Este producto fue elaborado por una organización cuyo sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos está certificado conforme a la norma FSSC 22000 que incluye ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 y los requisitos técnicos de FSSC 22000"



ELABORÓ

JEFE QUÍMICA DE LABORATORIO

APROBÓ

DIRECTORA TÉCNICA

GRASCO
SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRAS

	<p align="center">DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA FRIJOL CALIMA MARCA DIANA</p>	<p>Código: Versión: 1 Fecha: 09/10/17</p>
---	--	---

NOMBRE DEL PRODUCTO: FRÍJOL CALIMA MARCA DIANA

- 1. COMPOSICIÓN:** Frijol Seco.
- 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** El frijol de la variedad calima es procedente de la especie *Phaseolus vulgaris*. Considerado TIPO I el cual presenta tamaño, forma y color característico de la variedad.
- 3. DESIGNACION- CALIDAD:** Frijol Tipo I, Grado 2 variedad Calima.
- 4. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE EMPAQUE:**

El frijol variedad Calima Marca Diana, es empacado en máquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

PRESENTACION	UNIDADES A EMPACAR
500 gramos	25 unidades
400 gramos	12 y 25 unidades
460 gramos	12 y 25 Unidades
1000 gramos	15 unidades

Material de empaque primario: película formada por dos capas de polietileno de baja densidad.

Material de empaque secundario (embalaje): Polietileno.

- 5. TIPO DE CONSERVACION:** Este producto se debe almacenar en un lugar seco, fresco, ventilado, alejado de olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013. No exponer de forma directa a los rayos del sol, ni a altas temperaturas.
- 6. VIDA UTIL ESTIMADA:** 1 AÑO

7. CÓDIGO DE BARRAS:

PRESENTACION	CÓDIGO DE BARRAS
FRIJOL CALIMA DIANA X 460 GRAMOS	7702511003480
FRIJOL CALIMA DIANA X 500 GRAMOS	7702511003497
FRIJOL CALIMA DIANA X 1000 GRAMOS	7702511003527
FRIJOL CALIMA DIANA X 460 GRAMOS X 12 und	57702511002464
FRIJOL CALIMA DIANA X 460 GRAMOS X 25 und	57702511002150
FRIJOL CALIMA DIANA X 500 GRAMOS X 25 und	57702511002167
FRIJOL CALIMA DIANA X 1000 GRAMOS X 15und	57702511002198

	<p align="center">DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA FRIJOL CALIMA MARCA DIANA</p>	<p>Código: Versión: 1 Fecha: 09/10/17</p>
---	--	---

8. NORMATIVA: Este producto cumple con la siguiente normatividad:

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- NTC 871. Fríjol.

9. REQUISITOS GENERALES:

- Debe estar libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- **Debe estar exento de materia dura:** piedras de cualquier tamaño y todo material mineral de dureza similar que no se desintegre fácilmente en el agua.
- Libre de sustancias que modifiquen sus características fisicoquímicas.
- **No debe contener infestación alguna**, insectos u otras plagas dañinas, en cualesquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos).

10. REQUISITOS ESPECÍFICOS:

Fríjol Tipo I, variedad Calima Marca Diana para todas las presentaciones.

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Humedad	15 %	Máximo
Impurezas	0,5 %	Máximo
Materia Dura	0 %	Máximo
Infestación	0 %	Máximo
Granos Dañados	2,0 %	Máximo
Granos Partidos	0,5 %	Máximo
Granos Abiertos	0,5 %	Máximo
Variedades de Contraste	2,0 %	Máximo
Variedades no Contrastantes	5,0 %	Máximo

Elaboró	Revisó
Angélica Vélez R. Coord. I&D Nuevos Productos	María Antonia Amado Directora de Investigación y Desarrollo

		FICHA TECNICA				
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		FRIJOL CARAOTA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2		
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogota - Colombia. TELEFONO: 4482515 ORIGEN NACIONAL				
MARCA COMERCIAL		Sudespensa				
REGISTRO SANITARIO		RSAD10172812: actualizado por la notificación sanitaria NSA-0011989-2022 y actualizado del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD10172812				
PRESENTACION COMERCIAL		DESDE 500g HASTA 50Kg				
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su reempaqué, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.				
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos.				
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.				
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	SENSORIAL				
		Apariencia: Frijol Caraota granos de forma lenticla, semiserencia de la especie F. PHASEOLUS y VIGNA. Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica Color: Negro Sabor: Característico Textura: Dura con piel lisa				
		FISICO-QUIMICAS				
		TIPO		DEFECTO (%)		
		MATERIA DURA		≤ 2		
		GRANOS DAÑADOS		≤ 2		
		GRANOS PARTIDOS		≤ 1		
		GRANOS ABIERTOS		≤ 1		
		VARIEDAD DE CONTRASTE		≤ 2		
		VARIEDAD NO CONTRASTANTE		≤ 5		
		IMPUREZAS		1		
		AFECTADO POR GORGOJO		N.A		
		HUMEDAD		≤ 15		
		MICROBIOLOGICO				
		ANALISIS		ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
				UNIDAD DE MEDIDA	m	M
		MESOFILOS AEROBIOS		UFC/g	200,000	300,000
		MOHOS LEVADURAS		UFC/g	3,000	5,000
		MOHOS		UFC/g	3,000	5,000
		LEVADURAS		UFC/g	3,000	5,000
COLIFORMES FECALIS <3		NMP/g	-3	-		
STAPHYLOCOCCUS <100		UFC/g	-100	-		
BACILLUS CEREUS		UFC/g	700	1,000		
NORMATIVIDAD APLICADA		* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Decreto 3075 de 1997, BPM * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.				
PROCESO DE EMPAQUE		1. Recepción de materias primas. 2. Zarandeo, limpieza y Brillo. 3. Empaque y pesaje de producto. 4. Almacenamiento temporal 5. Distribución al cliente.				
EMPAQUE, ETIQUETADO		MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno.				
CONDICIONES DE TRANSPORTE		* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. * Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. * El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. * El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. * Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97				

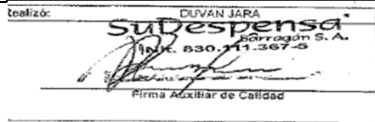


Firma Coordinador de Calidad





INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	<p>* NTC 871 de 2005, Ultima actualización.</p> <p>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.</p> <p>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>*Resolucion 4142 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos</p> <p>*Resolucion 4143 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos</p> <p>* El frijol no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el codex alimentarius</p> <p>*Resolucion 2674 de 2013</p> <p>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional</p> <p>*Decreto 3075 de 1997, BPM</p> <p>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.</p> <p>1. INVIMA GRANOS DE CEREALES</p> <p>2. NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS</p> <p>3. NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997</p> <p>4. NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009</p> <p>5. NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007</p> <p>6. NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006</p>
PROCESO DE EMPAQUE	<p>1. Recepcion de materias primas</p> <p>2. Zarandeo, Limpieza y Brillo</p> <p>3. Empaque y pesaje de producto</p> <p>4. Almacenamiento temporal</p> <p>5. Distribucion al cliente</p>
EMPAQUE, ETIQUETADO	<p>MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresion.</p> <p>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.</p> <p>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.</p> <p>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.</p> <p>*El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.</p> <p>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.</p> <p>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97</p>
<p>Realizó: DUVAN JARA</p>	



Firma Coordinador de Calidad

Nombre: DUVAN JARA

	FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020														
NIT: 830111367-5 NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	FECULA DE MAIZ	DESCRIPCIÓN	Almidón o fécula de maíz es el producto obtenido por molienda humedad del grano de maíz (Zea Mays) y que corresponde a un polímero constituido de grupos anhídrido de α D-glucosa no contiene aditivos.														
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 601448 2515 ORIGEN: PARAGUAY																
MARCA COMERCIAL	SuDespensa																
REGISTRO SANITARIO	NSA-0015480-2024																
PRESENTACION COMERCIAL	500gr, 25kg																
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.																
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano 100% NATURAL . No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos																
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar fecula de maiz caliente o fria : 1. precalienta el horno a 175°C. engrasa y en harina un par de charolas para hornear. 2. cierra la fécula de maíz y el polvo para hornear en un recipiente. 3.bate la mantequilla en unrazón amplio hasta cremar. sin dejar de batir, la mezcla anterior, luego el azúcar y huevos, añade un poco de harina de trigo, solo la suficiente como para obtener una masa manejable. 4. forma bolitas de masa del tamaño de una nuez y colócalas en las charolas, separadas entre si, hornear durante 20min aproximadamente o hasta que esten dorados y firmes.																
INFORMACION FISICO-QUIMICA Y MICROBIOLOGICA	CARACTERISTICA																
	Apariencia: FECULA DE MAIZ. Producto en polvo fino Olor: Característico. Color: Blanco, ligeramente amarillento. Sabor: Ligeramente ácido almidonoso. Aspecto: Polvo fino, homogéneo. Solubilidad: Es insoluble en agua, alcohol y éter.																
	FISICO-QUIMICAS																
	TIPO	NIVELES (%)															
	pH	5.0...7.0															
	HUMEDAD	Max. 14%															
	TAMAÑO DE LAS PARTICULAS	pases/ cross 99%, mesh #100.															
	ACIDEZ	Max. 3,0ml															
	PROTEINA	Max. 0,50%															
	LIPIDOS	Max. 0,20%															
	PULPA	Max. 0,5ml															
	CENIZAS	Max. 0,20%															
	VISCOSIDAD	Min. 120 cp. (5%)															
	PUNTO GEL	60°C a 70°C															
	DIÓXIDO DE AZUFRE	50pp Max															
	SENSIBILIDAD ALCALINA	Min. 38 Max. 62 / 100ml															
	PARTICULAS EXTRAÑAS	AUSENTE															
	ARSÉNICO	AUSENTE															
	PLOMO	AUSENTE															
	MICROBIOLOGICO																
	<table><tr><td>ENSAYOS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td><50.000 UFC/g**</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras</td><td><1000 UFC/g*</td></tr><tr><td>Coliformes totales</td><td>Ausencia*</td></tr><tr><td>E. Coli</td><td><10 UFC/g*</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td><3000 UFC/g*</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>Ausencia/25g</td></tr></table>			ENSAYOS	ESPECIFICACIONES	Aerobios mesófilos	<50.000 UFC/g**	Hongos y levaduras	<1000 UFC/g*	Coliformes totales	Ausencia*	E. Coli	<10 UFC/g*	Bacillus cereus	<3000 UFC/g*	Salmonella spp	Ausencia/25g
	ENSAYOS	ESPECIFICACIONES															
	Aerobios mesófilos	<50.000 UFC/g**															
	Hongos y levaduras	<1000 UFC/g*															
	Coliformes totales	Ausencia*															
	E. Coli	<10 UFC/g*															
Bacillus cereus	<3000 UFC/g*																
Salmonella spp	Ausencia/25g																
INFORMACION AFLATOXINA																	
	<table><tr><td>Sustancia Activas</td><td>pg/kg</td></tr><tr><td>Aflatoxina M1</td><td>No detectable</td></tr></table>			Sustancia Activas	pg/kg	Aflatoxina M1	No detectable										
Sustancia Activas	pg/kg																
Aflatoxina M1	No detectable																

INFORMACION DE PESTICIDAS	<table><tr><th>Sustancia Activas</th><th>mg/kg</th></tr><tr><td>2,4'-DDD</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>2,4'-DDE</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>2,4'-DDT</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>4,4'-DDD</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>4,4'-DDE</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>4,4'-DDT</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Aldrin</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Alfa Endosulfan</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Alfa-HCH</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Beta Endosulfan</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Beta -HCH</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>BHC</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Clorotalonil</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Dieldrin</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Endosulfan Sulfato</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Endrin</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Etridazole</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Gamma-HCH</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Heptacloro</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Heptacloro Epoxido A</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Heptacloro Epoxido B</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Metoxicloro</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Propanil</td><td>No detectable</td></tr></table>	Sustancia Activas	mg/kg	2,4'-DDD	No detectable	2,4'-DDE	No detectable	2,4'-DDT	No detectable	4,4'-DDD	No detectable	4,4'-DDE	No detectable	4,4'-DDT	No detectable	Aldrin	No detectable	Alfa Endosulfan	No detectable	Alfa-HCH	No detectable	Beta Endosulfan	No detectable	Beta -HCH	No detectable	BHC	No detectable	Clorotalonil	No detectable	Dieldrin	No detectable	Endosulfan Sulfato	No detectable	Endrin	No detectable	Etridazole	No detectable	Gamma-HCH	No detectable	Heptacloro	No detectable	Heptacloro Epoxido A	No detectable	Heptacloro Epoxido B	No detectable	Metoxicloro	No detectable	Propanil	No detectable
Sustancia Activas	mg/kg																																																
2,4'-DDD	No detectable																																																
2,4'-DDE	No detectable																																																
2,4'-DDT	No detectable																																																
4,4'-DDD	No detectable																																																
4,4'-DDE	No detectable																																																
4,4'-DDT	No detectable																																																
Aldrin	No detectable																																																
Alfa Endosulfan	No detectable																																																
Alfa-HCH	No detectable																																																
Beta Endosulfan	No detectable																																																
Beta -HCH	No detectable																																																
BHC	No detectable																																																
Clorotalonil	No detectable																																																
Dieldrin	No detectable																																																
Endosulfan Sulfato	No detectable																																																
Endrin	No detectable																																																
Etridazole	No detectable																																																
Gamma-HCH	No detectable																																																
Heptacloro	No detectable																																																
Heptacloro Epoxido A	No detectable																																																
Heptacloro Epoxido B	No detectable																																																
Metoxicloro	No detectable																																																
Propanil	No detectable																																																
INFORMACION DE MICOTOXINAS	<table><tr><th>Sustancia Activas</th><th>mg/kg</th></tr><tr><td>Aflatoxina B1</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Aflatoxina B2</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Aflatoxina G1</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Aflatoxina G2</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Deoxinivalenol</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Fumonisina B1</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Fumonisina B2</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Ochratoxina A</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Zearalenona</td><td>No detectable</td></tr></table>	Sustancia Activas	mg/kg	Aflatoxina B1	No detectable	Aflatoxina B2	No detectable	Aflatoxina G1	No detectable	Aflatoxina G2	No detectable	Deoxinivalenol	No detectable	Fumonisina B1	No detectable	Fumonisina B2	No detectable	Ochratoxina A	No detectable	Zearalenona	No detectable																												
Sustancia Activas	mg/kg																																																
Aflatoxina B1	No detectable																																																
Aflatoxina B2	No detectable																																																
Aflatoxina G1	No detectable																																																
Aflatoxina G2	No detectable																																																
Deoxinivalenol	No detectable																																																
Fumonisina B1	No detectable																																																
Fumonisina B2	No detectable																																																
Ochratoxina A	No detectable																																																
Zearalenona	No detectable																																																
INFORMACION DE METALES PESADOS	<table><tr><th>Sustancia Activas</th><th>mg/kg</th></tr><tr><td>Arsénico</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Cobalto</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Cromo</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>No detectable</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>No detectable</td></tr></table>	Sustancia Activas	mg/kg	Arsénico	No detectable	Cadmio	No detectable	Cobalto	No detectable	Cromo	No detectable	Hierro	No detectable	Mercurio	No detectable	Plomo	No detectable																																
Sustancia Activas	mg/kg																																																
Arsénico	No detectable																																																
Cadmio	No detectable																																																
Cobalto	No detectable																																																
Cromo	No detectable																																																
Hierro	No detectable																																																
Mercurio	No detectable																																																
Plomo	No detectable																																																
INFORMACION NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño por porción: 2 Cucharaditas (10 g) Número de porciones por envase: 50 aprox.</td></tr><tr><th>Calorías (Kcal)</th><th>Por 100 g</th><th>Por Porción</th></tr><tr><td></td><td>361</td><td>36</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>0,6 g</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>0,5 g</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>89 g</td><td>8,9 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>1,3 g</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Az. añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>0,5 g</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>18 mg</td><td>1,8 mg</td></tr><tr><td colspan="3">No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Calcio, Hierro y Zinc.</td></tr></table>	Información Nutricional			Tamaño por porción: 2 Cucharaditas (10 g) Número de porciones por envase: 50 aprox.			Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción		361	36	Grasa total	0,6 g	0,1 g	Grasa saturada	0,5 g	0,1 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	89 g	8,9 g	Fibra dietaria	1,3 g	0,1 g	Azúcares totales	0 g	0 g	Az. añadidos	0 g	0 g	Proteína	0,5 g	0,1 g	Sodio	18 mg	1,8 mg	No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Calcio, Hierro y Zinc.								
Información Nutricional																																																	
Tamaño por porción: 2 Cucharaditas (10 g) Número de porciones por envase: 50 aprox.																																																	
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción																																															
	361	36																																															
Grasa total	0,6 g	0,1 g																																															
Grasa saturada	0,5 g	0,1 g																																															
Grasa trans	0 mg	0 mg																																															
Carbohidratos totales	89 g	8,9 g																																															
Fibra dietaria	1,3 g	0,1 g																																															
Azúcares totales	0 g	0 g																																															
Az. añadidos	0 g	0 g																																															
Proteína	0,5 g	0,1 g																																															
Sodio	18 mg	1,8 mg																																															
No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Calcio, Hierro y Zinc.																																																	
PINCIPALES APLICACIONES DEL PRODUCTO	Almidon de maíz se utiliza en varios segmentos industriales, las principales aplicaciones: fabricación de papel, corrugados, tejidos,adhesivos, tintas, enbutidos de carnes, cerveceras, cosméticos, confiterías																																																
ALMACENAMIENTO	Almacene en un lugar fresco y seco, en envases cerrados. Tiempo de almacenamiento recomendado: 2 años. Se utiliza como envase primario las siguientes empaques: enbolsado en bolsa Big Bag 675kg, 850kg, 1250kg, 1300kg, y de 1325kg; enbolsado en bolsa de 25kg (bolsas de papel kraft con doble forro).																																																
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 926 de 2016, Ultima Actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 810 de 2021, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.																																																
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente																																																
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.																																																
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97																																																
Solicitante: Realizó: Carlos Baquero																																																	



Coordinador de Calidad

Nombre: Carlos Baquero

Cordialmente

SupDespensa
SARRAGAN S.A.
Nit. 898.111.367-5
SUPESPENSA SARRAGAN S.A.
Calle 100 No. 100-100

		FICHA TECNICA				
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)		FRIJOL CARAOTA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2		
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogota - Colombia. TELEFONO: 4482515 ORIGEN NACIONAL				
MARCA COMERCIAL		Sudespensa				
REGISTRO SANITARIO		RSAD10172812: actualizado por la notificación sanitaria NSA-0011989-2022 y actualizado del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD10172812				
PRESENTACION COMERCIAL		DESDE 500g HASTA 50Kg				
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su reempaqué, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.				
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos.				
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.				
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	SENSORIAL				
		Apariencia: Frijol Caraota granos de forma lenticla, semestencia de la especie F. PHASEOLUS y VIGNA. Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica Color: Negro Sabor: Característico Textura: Dura con piel lisa				
		FISICO-QUIMICAS				
		TIPO		DEFECTO (%)		
		MATERIA DURA		≤ 2		
		GRANOS DAÑADOS		≤ 2		
		GRANOS PARTIDOS		≤ 1		
		GRANOS ABIERTOS		≤ 1		
		VARIEDAD DE CONTRASTE		≤ 2		
		VARIEDAD NO CONTRASTANTE		≤ 5		
		IMPUREZAS		1		
		AFECTADO POR GORGOJO		N.A		
		HUMEDAD		≤ 15		
		MICROBIOLOGICO				
		ANALISIS		ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
				UNIDAD DE MEDIDA	m	M
		MESOFILOS AEROBIOS		UFC/g	200,000	300,000
		MOHOS LEVADURAS		UFC/g	3,000	5,000
		MOHOS		UFC/g	3,000	5,000
		LEVADURAS		UFC/g	3,000	5,000
COLIFORMES FECALIS <3		NMP/g	-3	-		
STAPHYLOCOCCUS <100		UFC/g	-100	-		
BACILLUS CEREUS		UFC/g	700	1,000		
NORMATIVIDAD APLICADA		* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.				
PROCESO DE EMPAQUE		1. Recepcion de materias primas. 2. Zarandeo, limpieza y Brillo. 3. Empaque y pesaje de producto. 4. Almacenamiento temporal 5. Distribucion al cliente.				
EMPAQUE, ETIQUETADO		MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno.				
CONDICIONES DE TRANSPORTE		*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97				



Firma Coordinador de Calidad



Endereço por: Melhores Grupos Finais	Endereço por: Cassian Aguiar	Endereço por: Juliana Marcondes	Endereço por: Fátima
Cargo: Coordenador de V&M	Cargo: Analista ASCC	Cargo: Analista ASCC	Endereço por: D.C.
Endereço por: 11-11-11	Endereço por: 11-11-11	Endereço por: 11-11-11	Endereço por: 11-11-11

FICHA TÉCNICA
POLVO PARA HORNEAR DOMESTICO

FT-PT-004

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla homogénea de agentes leudantes de doble acción, se presenta como polvo blanco brillante, libre de impurezas y partículas extrañas.
PAIS DE ORIGEN	Colombia
INGREDIENTES	Harina de Arroz, Fosfato Monocálcico (Leudante) y bicarbonato de Sodio (Leudante).
INFORMACIÓN ALERGÉNICA	Puede Contener trazas de Sulfitos y tartrazina. Elaborado en equipos que procesan productos con gluten, leche.
PROCESO	Recepción de materia prima, almacenamiento, mezcla de ingredientes, empaque a granel, almacenamiento, empaque, rotulado, sellado, embalaje, almacenamiento y distribución.

ESPECIFICACIONES

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS			CONTAMINANTES			PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		
PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA / REF. BIBLIOGRÁFICA	PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA / REF. BIBLIOGRÁFICA	PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA / REF. BIBLIOGRÁFICA
Apariencia	Característico	Visual	Plomo (ppm)	1	RES. 4506 -2013	Rcto Mohos y Levaduras	<=100	ISO 21527-2:2008
Color	Blanco	Visual	Arsenico (ppm)	1	RES. 4506 -2013	Rcto Coliformes Totales	<10	ISO 4831:2006
% CO2 Residual Caliente	0,00 - 1,00	Interno / GL-PR-011 Determinación CO2 Polvo Para Hornear Y Mezcla Leudante	Mercurio (ppm)	1	RES. 4506 -2013	Rcto E coli	<10	ISO 7251:2005
% CO2 Total	14,00 - 15,00		Cadmio (ppm)	1	RES. 4506 -2013	Rcto Staphylococcus Aureus	<100	ISO 6888-1:1999.
% CO2 Residual Frío	7,00 - 9,00					Busqueda E. Coli	Ausente	ISO 16649-3:2015
% Humedad	0,00 - 2,00	Interno / GL-PR-002 Determinación de Humedad				Búsqueda Salmonella spp.	Ausente	ISO 6579-1:2017.
% Granulometría Retiene malla 20	< 0,1	Interno / GL-PR-006 Determinación de Granulometría.				Rcto Bacillus Cereus	<=1000	ISO 7932:2004.
% Granulometría Pasa malla 100	>= 65							

ESPECIFICACIÓN DEFINIDA INTERNAMENTE TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

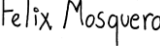
ESPECIFICACIÓN DEFINIDA TENIENDO(REFCA)
Limit test for heavy metals in food additive specifications. * No se contempla fluor control en
certificado de calidad de MP que lo contienen.

MEZCLAS CRUDAS DE CEREALES (HARINAS DE MAÍZ Y ARROZ) INVIMA

PRESENTACIÓN

SAP	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	EMBALAJE	IMG EMPAQUE	COD. BARRAS	
59203	POLVO PARA HORNEAR 12 X 24 X 20 G	Sobre laminado metalizado impreso x 20 g.	Display por 24 Unidades en corugado por 12 Displays.		EAN 13 SOBRE	7702014592030
					EAN 13 DISPLAY	7702014703542
					DUN 14	17702014592037
56	POLVO PARA HORNEAR LEVAPAN (CJx12) x80g	Frasco Polietileno de Alta Densidad Blanco con tapa Amarilla con etiqueta autoadhesiva x 80 g	Corrugado por 12 unidades		EAN 13	7702014592023
					DUN 14	17702014592020
59202	POLVO PARA HORNEAR 24 X 80 G	Frasco Polietileno de Alta Densidad Blanco con tapa Amarilla con etiqueta autoadhesiva x 80 g.	Corrugado por 24 Unidades.		EAN 13	7702014592023
					DUN 14	57702014592028

ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se recomienda una vez abierto mantenerlo alejado de altas temperaturas y cerrarlo herméticamente después de cada uso.
VIDA ÚTIL	12 Meses en condiciones normales de almacenamiento.
DESCRIPCIÓN DE LOTE	Compuesto por cuatro dígitos que corresponden a la orden de producción.
DESCRIPCIÓN DE VENCE	DD/ MMM/AA 2 dígitos del día - 3 iniciales del mes - 2 últimos dígitos del año
USO PREVISTO	Como agente leudante en la industria de panadería y pastelería, y de uso casero.
GRUPO DE CONSUMIDORES	Sector Panadería, Hotelero, Catering, recetas caseras.
GRUPO DE CONSUMIDORES VULNERABLES	Consideración especial para personas sensibles a los sulfitos (asmáticos), a la aclaración de puede contener trazas de sulfitos.
FORMA DE CONSUMO	El producto es considerado una materia prima por lo cual debe dosificarse según las instrucciones de uso descritas en el empaque.
CONSUMO NO INTENCIONADO	No es recomendable el consumo directo y/o aspirar el producto; Ni consumir el producto después de la fecha de vencimiento.
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN	Se entrega al centro de Distribución de Levapan ubicado en Funza. * Presentación de 20 y 80 g es enviada en contenedor para exportación a Levapan Dominicana.
LEGISLACIÓN	Al ser considerados como aditivo NO requiere Registro Sanitario. Certificación No. 2017012110.
OBSERVACIONES	No requiere información nutricional. NTC 512-2 (no es un alimento sino una aditivo). Cumple con la resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado.

			Levapan Colombia SAS NIT 900372442-1 Cra 106 No 15 A 25 Manzana 23 Bodega 135 B Zona Franca - Fontibon Bogotá D.C. Tel.: (+57 1) 4395185 - (+57 1) 4395161
Elaborado por: Melissa Garzon Cargo: Coord. HDH Fecha: 01-06-2022	Revisado por: Jenson Arevalo Cargo: Analista ASCC Fecha: 01-06-2022	Aprobado por: Felix Mosquera Cargo: Jefe ASCC Fecha: 01-07-2022	

	FICHA TÉCNICA Galletas de leche	PÁGINA 1 DE 4
		FT-01 7037
		FECHA: Enero 2016.

NOMBRES	Galletas de leche.	
MARCA	Muuu, Colombina	
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com	
REGISTRO SANITARIO	RSIAD11M07291	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], azúcar, grasa vegetal de palma, azúcar invertido, almidón de maíz, Suero de leche, sal, Leche en polvo, canela en polvo, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), saborizantes artificiales, leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, fosfato monocalcico SIN-341 E-341), agua.	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. EQUIPOS UTILIZADOS <ul style="list-style-type: none"> • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras. 	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	<p>Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.</p>	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Humedad (%)	Max. 4.0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca.	3g (mín.)

	FICHA TÉCNICA Galletas de leche	PÁGINA 2 DE 4
		FT-01 7037
		FECHA: Enero 2016.

NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas	Determinación de Plomo como Pb		Máximo 0.2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g		1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g		<10 - 10
	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g		<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		50 - 500
	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> , UFC/g		<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g		10 - 100
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color:	Característico de acuerdo a registro fotográfico. La galleta debe ser de un color dorado proporcionado por el horneo.	
	Sabor:	Característico de acuerdo a los patrones de línea.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales: niños mayores 4 años y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	Envoltura (BB6): en material BOPP Bioseal TSI 20 micras		
	Envase (BB.6): en material BOPP Bioseal TSI 30 micras		
	Empaque: Cartón corrugado pared sencilla Kraff Clave: C620k		
	Peso Neto(g)	Individuales x 4 galletas: 12g. Bolsas x 18un: 216g.	
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.		
IDENTIFICACION DEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos, además se usa la codificación del día de producción de número de 5 dígitos y 1 dígito más correspondiente a la máquina de empaque.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. INFORMACIÓN ALERGÉNICA: Contiene Gluten, Leche y Soya. Este producto puede		

	FICHA TÉCNICA Galletas de leche	PÁGINA 3 DE 4
		FT-01 7037
		FECHA: Enero 2016.

	contener trazas de maní / huevos / nueces.												
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	<p>Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar.</p> <p>Temperatura: 20 - 25°C</p> <p>Humedad relativa: 50 - 60%.</p> <p>Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Contar con todos los documentos legales al día.• No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto• Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo.• El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. <p>En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.</p>												
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	<p>Código de barras unidad de venta y cartón.</p> <p>Código 7037: 7702011070371 y 17702011070378.</p> <p>AMIGO ALMACENISTA</p> <p>*Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera</p> <p>*Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños</p> <p>*Almacene en lugar fresco y seco</p> <p>*Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso.</p> <p>Estibado cartón PT 7037.</p> <p>Arrume máximo 2 estibas</p> <p>Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura</p> <table><tr><td>165cm</td><td></td><td>215cm</td></tr><tr><td>13</td><td>Cajas x tendido</td><td>13</td></tr><tr><td>3</td><td>Tendidos</td><td>4</td></tr><tr><td>39</td><td>Cajas x estiba</td><td>52</td></tr></table> <p>Peso bruto: 7.2kg</p> <p>Medidas Externas:(37.8 x 23.2 x 46.6 cm)</p> <p>Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.</p>	165cm		215cm	13	Cajas x tendido	13	3	Tendidos	4	39	Cajas x estiba	52
165cm		215cm											
13	Cajas x tendido	13											
3	Tendidos	4											
39	Cajas x estiba	52											

	FICHA TÉCNICA Galletas Crakeñas Saltin	PÁGINA 1 DE 4
		FT-01 5168
		FECHA: enero 2017

NOMBRES	Galletas saltin.	
MARCA	Crakeñas, Colombina	
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com	
REGISTRO SANITARIO NOTIFICACION SANITARIA	RSV11115207 NSA-002112-2016	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma no hidrogenada*, sal yodada, azúcar invertido, Leche en polvo, azúcar, levadura, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503), sustancia para el tratamiento de las harinas (proteasa), agua.	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Llevar la masa a fermentar el tiempo establecido. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. EQUIPOS UTILIZADOS <ul style="list-style-type: none"> • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras. 	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	<p>Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.</p>	
CARACTERÍSTICAS	Humedad (%)	Max. 4.0%



FICHA TÉCNICA
Galletas Crakeñas Saltin

PÁGINA 2 DE 4

FT-01

5168

FECHA: enero 2017

FISICOQUÍMICAS NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas	Proteína, % en fracción en masa base seca		3g (mínimo)
	Determinación de Plomo como Pb		Máximo 0.2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g		1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g		<10 - 10
	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g		<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		50 - 500
	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> , UFC/g		<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g		10 - 100
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color:	Característico de acuerdo a registro fotográfico. La galleta debe ser de un color dorado proporcionado por el horneo.	
	Sabor:	Característico de acuerdo a los patrones de línea.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales niños mayores a cuatro años, adolescentes y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	Envoltura: BOPP Bioseal TSI 25 micras.		
	Envase: BOPP Bioseal TSI 15µ + BOPP Bioalumin WVHB 15µ.		
	Empaque: Cartón corrugado pared sencilla Kraff Clave: C620k		
	Peso Neto(g)	Tacos x 450g.	
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.		
IDENTIFICACION DEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos, además se usa la codificación del día de producción de número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. INFORMACIÓN ALERGÉNICA: Contiene Gluten, Leche y Soya. Este producto		



FICHA TÉCNICA
Galletas Crakeñas Saltin

PÁGINA 3 DE 4

FT-01

5168

FECHA: enero 2017

	puede contener trazas de maní, huevos, nueces y ácidos grasos omega-3 (ácido eicosapentaenoico).												
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	<p>Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar.</p> <p>Temperatura: 20 - 25°C</p> <p>Humedad relativa: 50 - 60%.</p> <p>Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Contar con todos los documentos legales al día.• No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto• Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo.• El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. <p>En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.</p>												
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	<p>Código de barras unidad de venta y cartón.</p> <p>Código 5168: 7702011051684 y 17702011051681.</p> <p>AMIGO ALMACENISTA</p> <p>*Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera</p> <p>*Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños</p> <p>*Almacene en lugar fresco y seco</p> <p>*Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso.</p> <p>Estibado cartón PT 5168.</p> <p>Arrume máximo 2 estibas</p> <p>Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura</p> <table><tr><td>165cm</td><td></td><td>215cm</td></tr><tr><td>4</td><td>Cajas x tendido</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td>Tendidos</td><td>6</td></tr><tr><td>16</td><td>Cajas x estiba</td><td>24</td></tr></table> <p>PESO BRUTO: 8.9 kg</p> <p>Medidas Externas:(42.4 x 41.6 x 31.6 cm)</p> <p>Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.</p>	165cm		215cm	4	Cajas x tendido	4	4	Tendidos	6	16	Cajas x estiba	24
165cm		215cm											
4	Cajas x tendido	4											
4	Tendidos	6											
16	Cajas x estiba	24											



FICHA TÉCNICA
Galletas Crakeñas Saltin

PÁGINA 4 DE 4

FT-01

5168

FECHA: enero 2017

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL**

**Información
Nutricional**

Tamaño por Porción

4 Galletas (25g)

Porciones por Envase 18

Calorías 110 (Energía 460kJ)

Calorías de Grasa 20

(Energía de la grasa 84kJ)

* Los porcentajes de Valores Diarios
están basados en una dieta de 2.000
calorías.

Cantidad por Porción

% VD*

Grasa Total 2g

3 %

Grasa Saturada 1g

5 %

Grasa Poliinsaturada 0g

Grasa Monoinsaturada 1g

Grasa Trans 0g

Colesterol 0mg

0 %

Sodio 170mg

7 %

Vitamina A 0% • Vitamina C 0%

Cantidad por Porción

% VD*

Carbohidrato Total 20g

7 %

Fibra Dietaria 1g

4 %

Azúcares 0g

Proteína 2g

4 %

Calcio 0%

• Hierro 0%

**INVESTIGACIÓN
DESARROLLO**

Y

Alexandra Valdes Peña



DIANA CORPORACION S.A.S
FICHA TECNICA
GARBANZO

Código: FT-GD 009
Versión:01
Fecha: 28/02/2020
Pág. 1 de 3

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO DIANA			
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Garbanzo Seleccionado			
3. REGISTRO SANITARIO	NSA-002644-2017			
4. PRESENTACIONES COMERCIALES	PRESENTACIÓN	EMBALAJE	EAN 13 (Código barras und)	EAN 14 (Código barras embalaje)
	250 g	25 unidades	7702206749723	57702511003119
	500 g	25 unidades	7702206732626	57702511003126
	1000g	15 unidades	7702511654064	57702511003133
5. MATERIAL DE EMPAQUE	<ul style="list-style-type: none">- Unidad: Bolsa bilaminada de polietileno.- Embalaje: Bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14			
6. TIPO DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco.			
7. VIDA ÚTIL ESTIMADA	12 meses			
8. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	CARACTERÍSTICAS		REQUISITO	
	Tipo*		1	
	Grado *		II	
	Humedad (%)		14	
	*NTC 923			
9. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<ul style="list-style-type: none">- Sabor: Característico- Textura: Dura- Olor: Característico al producto.- Color: amarillo -naranja pálido.			
10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	
	E. coli (UFC/g)	< 10	NTC4458	
	Mesófilos Aerobios(UFC/g)	300000 máx	NTC4458	
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máx. 8.000 UFC/g	NTC5698-2	
	Estaphylococcus aureus coagulasa positiva(UFC/g)	< 100	NTC 4779	

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 28/02/2020	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 28/02/2020	Luis Ordoñez Gerente Unidad de Negocio Fecha:



DIANA CORPORACION S.A.S
FICHA TECNICA
GARBANZO

Código: FT-GD 009
Versión:01
Fecha: 28/02/2020
Pág. 3 de 3

	<p>de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al garbanzo. Evite dejar expuesto el producto al calor, tratar con cuidado.</p> <p>Estibado:</p> <ul style="list-style-type: none">- Garbanzo 250g x 25uds (1/2@): planchas de 15 paquetes x 10 de alto- Garbanzo 500g x 25 (@): planchas de 10 paquetes x 10 de alto- Garbanzo 1000g x 15uds: planchas de 10 paquetes x 10 de alto.
16. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado. NO está permitido el transporte de alimentos para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 28/02/2020	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 28/02/2020	Luis Ordoñez Gerente Unidad de Negocio Fecha:

 <p>Dirección: Carrera 1 No. 8-31 Madrid (Cundinamarca) Teléfono: 8250131 – 8209110 – 8209126 Página: www.bellini.com.co</p>	FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA		
	Versión: 6.0	Página: 1 de 6	Código: FT-SG-005

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Definición	La Harina de Maíz Precocida, es un producto obtenido del grano de Maíz blanco seleccionado y clasificado para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción laminado, secado, molienda y cernido.																	
Vida útil estimada	<div>El producto tiene una durabilidad de 12 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y garantizando buenas condiciones de almacenamiento.</div> <table><tr><th>Temperatura</th><th>Humedad relativa</th><th>Vida útil</th></tr><tr><td>6 - 14°C</td><td>42%</td><td>12 meses</td></tr><tr><td>15 - 23°C</td><td>43-45%</td><td>10 meses</td></tr><tr><td>24 - 28°C</td><td>46-50%</td><td>8 meses</td></tr><tr><td>>28°C</td><td>>50%</td><td>6 meses</td></tr></table>			Temperatura	Humedad relativa	Vida útil	6 - 14°C	42%	12 meses	15 - 23°C	43-45%	10 meses	24 - 28°C	46-50%	8 meses	>28°C	>50%	6 meses
Temperatura	Humedad relativa	Vida útil																
6 - 14°C	42%	12 meses																
15 - 23°C	43-45%	10 meses																
24 - 28°C	46-50%	8 meses																
>28°C	>50%	6 meses																
Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sobre estibas, separado de las paredes a una distancia de 50 cm, sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan transmitir sabores u olores objetables al alimento. Debe controlarse la presencia de roedores e insectos efectuando control sobre plagas.																	
Composición	Grano de maíz blanco 100%																	
Consumidores potenciales	Toda población mayor de un año																	
Información para alérgicos	Puede contener trazas de trigo o soya																	
Usos	Con la harina de maíz precocida se pueden preparar arepas, empanadas, arepa de huevo, tamales, pasteles, y envueltos.																	
Instrucciones de uso	<div>Receta de Arepas</div> <div>Ingredientes (10 – 12 porciones)</div> <div><ul style="list-style-type: none">2 Tazas de harina de maíz precocida blanca2 tazas de agua o lecheSal al gustoMargarina o mantequilla</div> <div>Preparación:</div> <div><ol style="list-style-type: none">Vierta en un recipiente 2 tazas de harina de maíz precocida con 2 tazas de agua o leche.Mezcle bien, añada sal, mantequilla o margarina y si lo desea queso al gusto.Amase hasta obtener una masa suave y consistente.Deje reposar por 5 minutos.Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con molde, aselas a fuego lento o fríelas.</div>																	

2. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

Parámetro	Requerimientos
Humedad	13% Máximo
Proteína	6.0 % Mínimo
Grasa	2.0% Máximo
Cenizas	1.0% Máximo
Expansión de la masa en cm	8 cm Máximo
Granulometría: en % de retención tamiz 710 micrones (No. 25 U.S.A. Estándar) según AOAC	1.0% Máximo
Separación de agua	4mm Máximo
Índice de absorción de agua (cm³/gr) a 25°C	4.5 Mínimo
Aflatoxinas	< 10 ppb Máximo
Metales contaminantes (Plomo)	0.20 Máximo

Elaboró: Wilson Quiazua Director de Calidad	Revisó: Ing. Jaime Sandino Director de Producción	Aprobó: Manuel Bohorquez Gerente
Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013

 <p>Dirección: Carrera 1 No. 8-31 Madrid (Cundinamarca) Teléfono: 8250131 – 8209110 – 8209126 Página: www.bellini.com.co</p>	FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA		
	Versión: 6.0	Página: 2 de 6	Código: FT-SG-005

expresado como Pb, mg/Kg.)	
Material extraño	Libre de todas las sustancias que degraden sus características para consumo humano. Libre de cualquier contaminación. Libre de metales, piedras, astillas de madera, vidrio y plástico.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Requerimientos
Recuento de E. coli	<10 Máximo
Recuento Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	<100 Máximo
Recuento Bacillus cereus (UFC/g)	100 Máximo
Mohos y Levaduras (UFC/g)	1000 - 2000
Determinación de Salmonella en 25 g	AUSENTE

Parámetros especificados por NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO.

4. EVALUACIÓN SENSORIAL:

Parámetro	Requerimientos
Color	Blanco cremoso. El color debe ser uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños.
Olor	Característico de maíz. No debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.
Sabor	Característico de maíz. No debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.
Textura	Granulosa

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: ¼ taza (35 g)			
Porciones por envase: 14			
Cantidad por porción			
Calorías 130		Calorías de la grasa 10	
% Valor Diario*			
Grasa Total 1 g		2%	
Grasa saturada 0 g		0%	
Ácidos grasos trans 0g			
Colesterol 0 mg		0%	
Sodio 0 mg		0%	
Carbohidratos Total 27 g		9%	
Fibra dietaria 0 g		0%	
Azúcares 0g			
Proteínas en 3 g		6%	
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
Calcio 0%		Hierro 0%	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Sat.	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carb. Total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			

Elaboró: Wilson Quiazua Director de Calidad	Revisó: Ing. Jaime Sandino Director de Producción	Aprobó: Manuel Bohorquez Gerente
Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013

 <p>Dirección: Carrera 1 No. 8-31 Madrid (Cundinamarca) Teléfono: 8250131 – 8209110 – 8209126 Página: www.bellini.com.co</p>	FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA		
	Versión: 6.0	Página: 3 de 6	Código: FT-SG-005

Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4
---------	----------------	------------

Tabla de composición de alimentos colombianos, 2005, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

6. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

Presentaciones comerciales y Material de empaque	<p>Paca por 24 unidades de 500 g marca Bellini cojín empaque polietileno pigmentado blanco.</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000 g marca Bellini fondo cuadrado empaque laminado BOPP polietileno pigmentado blanco.</p> <p>Bulto x 25 kilos marca Bellini en empaque laminado de polipropileno.</p> <p>Bulto x 12.5 kilos marca Bellini en empaque laminado de polipropileno.</p> <p>Bulto x 50 kilos marca Bellini en empaque laminado de polipropileno.</p> <p>Paca por 24 unidades de 500 g marca Megarepa en empaque PEBD</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000 g marca Megarepa en empaque PEBD</p> <p>Paca por 48 unidades de 250 g marca Pa' Sumercé empaque Co extruido de tres capas LDPE + ml LDPE + PP</p> <p>Paca por 25 unidades de 454 g. marca Cultivo empaque PEBD.</p> <p>MARCAS PROPIAS</p> <p>Paca por 24 unidades de 500g marca m&k empaque polietileno baja densidad.</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000g marca aro fondo cuadrado empaque laminado BOPP transparente.</p> <p>Paca por 24 unidades de 500 g. marca De la Abuela empaque PEBD</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000 g. marca De la Abuela empaque PEBD</p> <p>Paca por 24 unidades de 500g. marca Rinde Arepa empaque de polietileno baja densidad.</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000g. marca Rinde Arepa empaque de polietileno baja densidad.</p> <p>Paca por 24 unidades de 500g. marca Cooratiendas empaque de polietileno baja densidad.</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000g. marca Cooratiendas empaque de polietileno baja densidad.</p> <p>Paca por 24 unidades de 500g. marca Surtimax empaque laminado BOPP</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000g. marca surtimax empaque laminado BOPP.</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000g. marca Ekono empaque de polietileno baja densidad</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000 g marca Exito fondo cuadrado empaque laminado BOPP.</p> <p>Paca por 24 unidades de 500 g marca Exito fondo cuadrado empaque laminado BOPP.</p> <p>Paca por 20 unidades de 1000g. Marca Doña Masa empaque laminado BOPP.</p> <p>Paca por 18 unidades de 750g. Marca Doña Masa empaque laminado BOPP.</p> <p>San Luis, PB DEL CULTIVO, RIO GRANDE, MONICA, GOLD MILLIS BELLINI, CARULLA, DOÑA MASA DOLCHI FOODS, LA PERSA MERCA CENTRO,SU SABOR, UNIDOS,OLIMPICA, COLSUBSIDIO,HORNEADITOS,SUPERIOR.</p>
Condiciones de transporte	<p>La Harina Precocida Blanca se debe transportar en vehículos que estén libres de impurezas, infestación, olores extraños, las paredes, pisos, techos deben estar en buenas condiciones (sin fisuras en pisos, sin rotos en la carpa, las estacas en buenas condiciones) y limpios.</p> <p>El piso del vehículo debe estar en buenas condiciones, en caso de que sea madera debe estar protegido con lonas, plástico o estibas plásticas.</p>
Legislación aplicable	<p>El producto debe cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura. Resolución número 233 de 2011 del Ministerio de protección social: por

Elaboró: Wilson Quiazua Director de Calidad	Revisó: Ing. Jaime Sandino Director de Producción	Aprobó: Manuel Bohorquez Gerente
Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013

 <p>Dirección: Carrera 1 No. 8-31 Madrid (Cundinamarca) Teléfono: 8250131 – 8209110 – 8209126 Página: www.bellini.com.co</p>	FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA		
Versión: 6.0	Página: 4 de 6	Código: FT-SG-005	

	<p>la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado. • Resolución 16379 del 18 de junio del 2003: Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. • Norma técnica colombiana NTC 3581: Nivel Máximo permito de Aflatoxinas en los alimentos. • Norma técnica colombiana NTC 3594: Harina precocida de maíz para consumo humano.
Reconocimiento legal	Registro sanitario: RSAE13I23007

7. INTERPRETACIÓN DEL LOTE BULTOS:

EJEMPLO: MBL01S1L134	
MB	Corresponde al tipo de maíz , Blanco o amarillo
L01	Número del lote de producción en planta.
S1	Corresponde al silo de consumo 1 o 2
L	Letra del mes según orden alfabético
13	Últimos 2 números del año en curso
4	Código del Operario

8. INTERPRETACIÓN DEL LOTE UNIDADES:

EJEMPLO: L03K13b3	
L	LOTE
03	Número de Batch de fabricación del mes correspondiente. Para el caso en mención es el tercer batch fabricado en noviembre.
K	Equivalente al mes de fabricación (letras de la A a la L, en números corresponden del 1 al 12 respectivamente). Para el caso en particular la letra K=11=noviembre.
13	Últimos dos dígitos del año en curso
b	Letra del turno del empacador. a= 6:00-14:00 b=14:00-22:00 c=22:00-06:00
3	Numero de la maquina empacadora

9. INTERPRETACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO:

EJEMPLO: VEN 20 MAY 12	
VEN	VENCE
20	Día de vencimiento
MAY	Mes de vencimiento
13	Año de vencimiento

10. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Elaboró: Wilson Quiazua Director de Calidad	Revisó: Ing. Jaime Sandino Director de Producción	Aprobó: Manuel Bohorquez Gerente
Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013



Dirección: Carrera 1 No. 8-31 Madrid
(Cundinamarca)
Teléfono: 8250131 – 8209110 – 8209126
Página: www.bellini.com.co

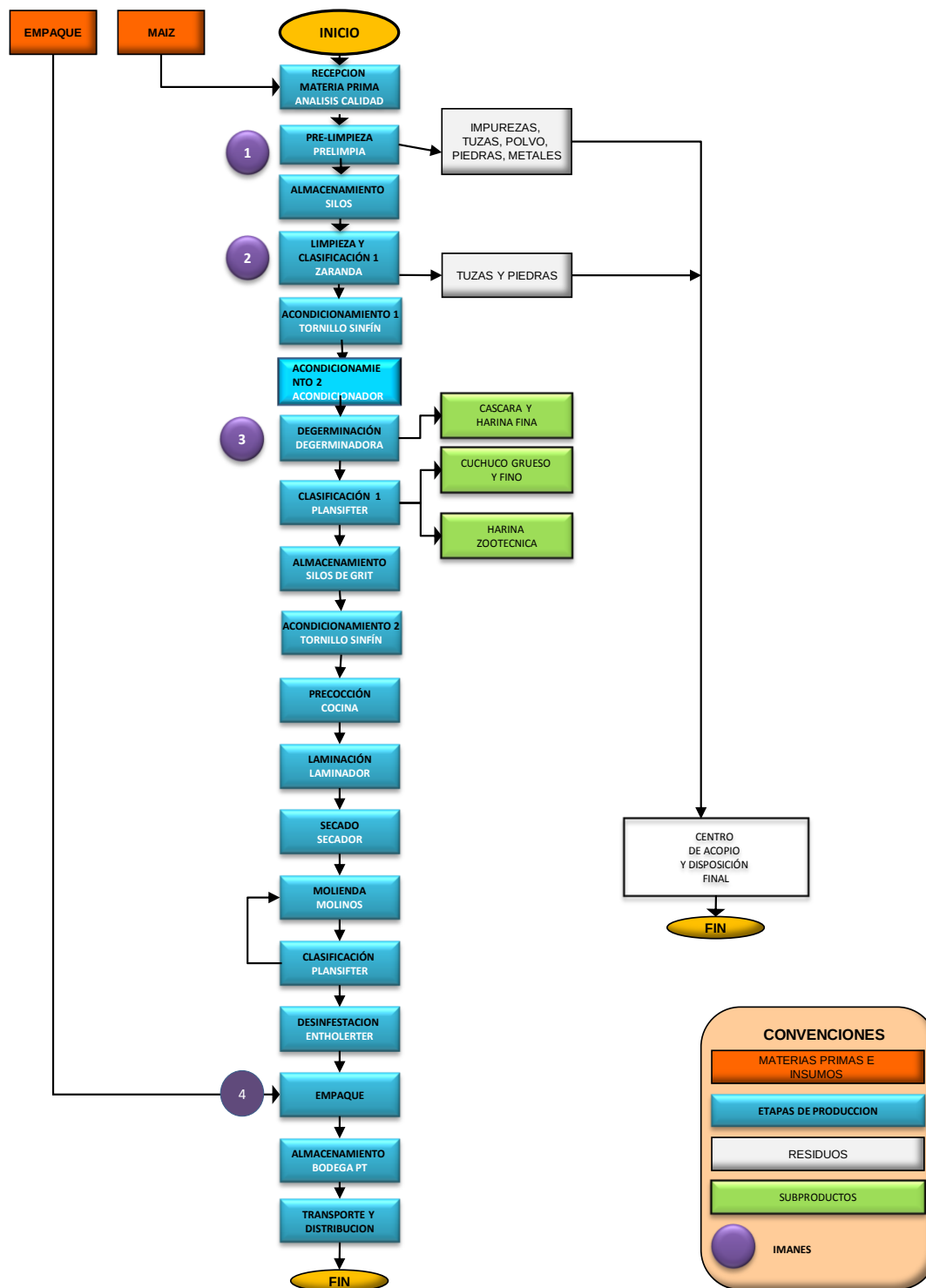
FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA

Versión: 6.0

Página: 5 de 6

Código: FT-SG-005

PROCESO DE HARINA PRECOCIDA



Elaboró: Wilson Quiazua
Director de Calidad

Revisó: Ing. Jaime Sandino
Director de Producción

Aprobó: Manuel Bohorquez
Gerente

Fecha: 01/12/2013

Fecha: 01/12/2013

Fecha: 01/12/2013

 <p>Dirección: Carrera 1 No. 8-31 Madrid (Cundinamarca) Teléfono: 8250131 – 8209110 – 8209126 Página: www.bellini.com.co</p>	FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA		
Versión: 6.0	Página: 6 de 6	Código: FT-SG-005	

11. BITÁCORA DE ACTUALIZACIÓN

Número	Fecha Aprobación	Ítem Alterado	Motivo	Realizado por
1	17/02/2010	Todos	Aprobación inicial	Ing. Juliana Sarmiento
2	31/01/2011	1 y 4	Actualización	Ing. Juliana Sarmiento
3	12/11/2011	6	Adición de presentaciones comerciales	Ing. Juliana Sarmiento
4	10/04/2012		Aprobación	Ing. Rocio Cruz
5	11/07/2012	1-4-6-9-10	Actualización	Ing. Rocio cruz, Ing. Jaime Sandino
6	01-12-2013	7 Y 8	Cambio en sistema de trazabilidad de lote	Wilson Quiazua

Elaboró: Wilson Quiazua Director de Calidad	Revisó: Ing. Jaime Sandino Director de Producción	Aprobó: Manuel Bohorquez Gerente
Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013	Fecha: 01/12/2013



DIANA CORPORACION S.A.S
FICHA TECNICA
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO CON VITAMINAS
B6, ÁCIDO FÓLICO Y B12

Código: FT-MC-008
Versión:03
Fecha: Octubre de 2022
Pág. 1 de 5

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO CON VITAMINAS B6, ÁCIDO FÓLICO Y B12																																		
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina precocida de maíz blanco con vitaminas B6, ácido fólico y B12 es el producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.) clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, des germinación, precocción, laminación y molienda.																																		
3. PERMISO SANITARIO	Permiso Sanitario PSA-0002786-2021 Registro Sanitario RSA-003750-2017																																		
4. PRESENTACIONES COMERCIALES	<table><tr><th>PRESENTACIÓN</th><th>PACAS</th></tr><tr><td>Harina de maíz blanco</td><td>24 unidades de 500 g</td></tr><tr><td>Harina de maíz blanco</td><td>20 unidades de 1000 g</td></tr></table>			PRESENTACIÓN	PACAS	Harina de maíz blanco	24 unidades de 500 g	Harina de maíz blanco	20 unidades de 1000 g																										
PRESENTACIÓN	PACAS																																		
Harina de maíz blanco	24 unidades de 500 g																																		
Harina de maíz blanco	20 unidades de 1000 g																																		
5. MATERIAL DE EMPAQUE	-Empaque primario: BOPP (Polipropileno bioentado) + PEBD (Polietileno de baja densidad). BOPP CAST + PEBD. -Empaque secundario: Bolsa de polietileno de media densidad.																																		
6. TIPO DE CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados puesto que la harina absorbe humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes.																																		
7. VIDA ÚTIL ESTIMADA	12 meses a partir de su fecha de elaboración																																		
8. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	<table><tr><th>Análisis</th><th>Especificación NTC 3594</th><th>Parámetro aceptación</th><th>Método</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>Máximo 13%</td><td>NTC 3594</td><td>NIR</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Mínimo 6,0%</td><td>NTC 3594</td><td>NIR</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>Máximo 2,3%</td><td>NTC 3594</td><td>NIR</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>Máximo 2,9%</td><td>Parámetro interno</td><td>NIR</td></tr><tr><td>Absorción</td><td>Mínimo 4,5 cm³/g</td><td>NTC 3594</td><td>NTC 3594</td></tr><tr><td>Expansión</td><td>Máximo 8,5 cm</td><td>NTC 3594</td><td>NTC 3594</td></tr><tr><td>Separación de agua</td><td>Máximo 4,0 mm</td><td>NTC 3594</td><td>NTC 3594</td></tr></table>			Análisis	Especificación NTC 3594	Parámetro aceptación	Método	Humedad	Máximo 13%	NTC 3594	NIR	Proteína	Mínimo 6,0%	NTC 3594	NIR	Cenizas	Máximo 2,3%	NTC 3594	NIR	Grasa	Máximo 2,9%	Parámetro interno	NIR	Absorción	Mínimo 4,5 cm³/g	NTC 3594	NTC 3594	Expansión	Máximo 8,5 cm	NTC 3594	NTC 3594	Separación de agua	Máximo 4,0 mm	NTC 3594	NTC 3594
Análisis	Especificación NTC 3594	Parámetro aceptación	Método																																
Humedad	Máximo 13%	NTC 3594	NIR																																
Proteína	Mínimo 6,0%	NTC 3594	NIR																																
Cenizas	Máximo 2,3%	NTC 3594	NIR																																
Grasa	Máximo 2,9%	Parámetro interno	NIR																																
Absorción	Mínimo 4,5 cm³/g	NTC 3594	NTC 3594																																
Expansión	Máximo 8,5 cm	NTC 3594	NTC 3594																																
Separación de agua	Máximo 4,0 mm	NTC 3594	NTC 3594																																
9. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color: homogéneo entre blanco y blanco crema Olor: Característico a maíz, libre de olores objetables. Sabor: Suave ligeramente dulce, libre de sabores objetables.																																		



DIANA CORPORACION S.A.S
FICHA TECNICA
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO CON VITAMINAS
B6, ÁCIDO FÓLICO Y B12

Código: FT-MC-008
Versión:03
Fecha: Octubre de 2022
Pág. 2 de 5

**10. CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Análisis	Especificación Res. 1407/22	Método
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<1000	NTC 5698-2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 4458
Detección de salmonella en 25 g	Ausente	NTC 4574
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	<100	NTC 4679
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100	NTC 4779

**11. COMPOSICIÓN
NUTRICIONAL**

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/4 taza (25g)		
Porciones por envase: 20		
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción
	353	90
Grasa total	2,9 g	0,7 g
Grasa sat.	0,6 g	0,2 g
Grasa monoinsat.	0,8 g	0,2 g
Grasa poliinsat.	1,5 g	0,4 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Colesterol	0 mg	0 mg
Carb. Total	78 g	20 g
Fibra dietaria	7,7 g	1,9 g
Azúcares totales	1,0 g	0,3 g
Az. Añadidos	0,0 g	0,0 g
Proteína	7,6 g	1,9 g
Sodio	15 mg	3,8 mg
Vitamina A	1,9 µg ER	0,48 µg ER
Calcio	6,3 mg	1,6 mg
Hierro	1,2 mg	0,30 mg
Vitamina D	224 UI	56 UI
Vitamina B6	0,80 mg	0,20 mg
Ácido Fólico	240 µg	60 µg
Vitamina B12	1,4 µg	0,36 µg
Zinc	1,0 mg	0,25 mg

12. CONTAMINANTES

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Análisis	Especificación (µg/Kg) NTC 3594	Método
Aflatoxinas	Max. 5,0	NTC 1232
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2	Máx. 10	NTC 1232
Ocratoxina	Máx. 3,0	NTC 5472
Deoxinivalenol (DON)	1250,0	NTC 5961
Zearalenona	300,0	NTC 4881
Fumonisin (Suma de B1 y B2)	2000,0	AOAC 995.15

INFESTACIÓN

Infestación	Parámetro	Método
Gorgojos, polillas en cualquier estadio biológico.	Ausente	Visual

METALES PESADOS

Metales pesados	Límite máximo mg/kg NTC 3594
Plomo expresado como Pb	0,20
Cadmio expresado como Cd	0,10

PLAGUICIDAS

Plaguicida	LMR (mg/kg) Resolución 2906:07
Floruro de surfurilo	0,1
Forato	0,05
Paraquat	0,05
Propargita	0,2

ALÉRGENOS



DIANA CORPORACION S.A.S
FICHA TECNICA
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO CON VITAMINAS
B6, ÁCIDO FÓLICO Y B12

Código: FT-MC-008
Versión:03
Fecha: Octubre de 2022
Pág. 4 de 5

		Alérgeno	Presente	Ausente
		Cereales que contengan gluten (avena, trigo)	x	
		Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
		Huevos y productos a base de huevo		X
		Pescados y productos a base de pescado		X
		Cacahuates y productos a base de cacahuates		X
		Soja y productos a base de soja	x	
		Leche y sus derivados		X
		Frutos de cáscara		X
		Apio y productos derivados		X
		Mostaza y productos derivados		X
		Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
		Dióxido de azufre y sulfitos		X
		Altramuces (Lupino) y productos a base de altramuces		X
		Moluscos y productos a base de moluscos		X
13. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	<ul style="list-style-type: none">• Resolución 810 de 2021: Etiquetado nutricional y frontal de alimentos envasados para consumo humano• Resolución 1407 de 2022: Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.• NTC 3594 Quinta actualización: Norma técnica colombiana para harina precocida de maíz.• Resolución 5109 de 2005: Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.• Resolución 4506 de 2013: Niveles máximos de contaminantes en alimentos.• Resolución 2906 de 2007: Límites máximos de plaguicidas en alimentos para consumo humano.• Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.• Resolución 683 de 2012: Materiales en contacto directo con los alimentos.• Resolución 4143 de 2012: Requisitos sanitarios que deben cumplir las materias primas, objetos, envases y equipamientos plásticos, elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.			
14. USO PREVISTO	La harina precocida de maíz blanco con vitaminas B6, ácido fólico y B12 tiene diferentes usos, principalmente para la preparación de diferentes preparaciones como arepas, tamales y tortillas, además, es utilizado en panificación combinado con otros productos.			
15. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar sobre estibas, separadas de las paredes para permitir la circulación del aire y la fácil limpieza del área, el lugar debe estar libre de humedad, olores fuertes, insectos y			



DIANA CORPORACION S.A.S
FICHA TECNICA
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO CON VITAMINAS
B6, ÁCIDO FÓLICO Y B12

Código: FT-MC-008
Versión:03
Fecha: Octubre de 2022
Pág. 5 de 5

	roedores. Hacer una adecuada rotación del producto (PEPS).
16. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Utilizar vehículos empleados exclusivamente para el transporte de alimentos, realizarlo a temperatura ambiente y protegido de la humedad, evitando cualquier contaminación y daño del producto.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
V.1 septiembre de 2021	Nataly Aguilar Coordinadora I&D	Jenny Jimenez Directora I&D	Luis Ordoñez Gerente de unidad de Negocio	Actualización de formato de ficha técnica Actualización de especificaciones de granulometría
V.2 febrero de 2022	Nataly Aguilar Coordinadora I&D	Jenny Jimenez Directora I&D	Luis Ordoñez Gerente de unidad de Negocio	Se eliminan especificaciones de granulometría Se adiciona tabla nutricional resolución 810
V.3 Octubre de 2022	Diego Chávez Jefe de I&D	Jenny Jimenez Directora I&D	Luis Ordoñez Gerente de unidad de Negocio	Se elimina especificaciones Resolución 333. Se adiciona especificaciones Res. 1407. Se actualiza tamaño de porción a 25g

	CÓDIGO	GP.GAC-331
	VERSIÓN	15
	TIPO	FICHA TÉCNICA
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS FAMILIAR		

1 DEFINICIÓN

La harina de trigo es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos duros *triticum aestivum*, sanos y limpios.

Se usa en la elaboración de productos horneados y como ingrediente en la preparación de recetas de cocina, su presentación es apropiada para el uso familiar

2 REQUISITOS

2.1 La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.

2.2 La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

2.3 La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.

2.4 La harina de trigo no podrá contener más de 75 fragmentos de insectos y no más de 1 pelo de roedor en 50 gramos de muestra representativa.

2.5 Los límites máximos para residuos de plaguicidas no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius.

2.6 La Harina de trigo no debe tener un nivel mayor de 10 ppb de aflatoxinas

2.7 Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de $212 \times 10^{-6} m$ (No. 70 U.S.A Standard, según la AOAC)

2.8 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETRO	TOLERANCIA MINIMA	TOLERANCIA MINIMA	METODO
Humedad (%)	12.5	14.5	GP.GAC-101
Proteína (Nx5.7) % base seca.	8		Lab. Externo
Cenizas (% base seca)		0.9	GP.GAC-102
Gluten Húmedo (%)	21		GP.GAC-104
Gluten seco (%)	7		GP.GAC-104
Falling number	270		AACC 56-81.03
Acidez como H ₂ SO ₄ (mg/100 g)		130	Lab. Externo

Acidez, expresado como ácido sulfúrico: Máximo 130 mg/100g

2.9 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

MICROORGANISMO	n	c	m	M	METODO
Recuento de aeróbios mesófilos UFC / g	3	1	200000	300000	NTC 4519
Detección de E. Coli UFC/ g	3	0	< 10	-	NTC 4458
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	Ausente	-	NTC 4574

Recuento de mohos y levaduras UFC / g	3	1	3000	5000	NTC 4132
Recuento de Staphilococcus aureus coagulasa positivo UFC / g	3	0	< 100	-	NTC 4779
Recuento de Bacillus Cereus UFC / g	3	1	500	1000	NTC 4679

Según NTC 267

Donde:

n: número de muestras que se van a examinar

c: número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

m: índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para indicar nivel de aceptable calidad

2.10 METALES CONTAMINANTES

METAL	LIMITE MAXIMO
Plomo, (mg/kg)	0.20
Cadmio (mg/kg)	0,20

Según NTC 267

2.11 MICRONUTRIENTES

MICRONUTRIENTES	CANTIDADES MINIMAS
Vitamina B1 (mg/kg)	6.00
Vitamina B2 (mg/kg)	4.00
Niacina (mg/kg)	55.00
Acido Folico (mg/kg)	1.54
Hierro (mg/kg)	44.00

Según Decreto Numero 1944 - Octubre 28 de 1996

3 EMPAQUE Y ROTULADO

Bolsas de polietileno impreso por 200 g, 500 g, 550 g, 1000g, 1100 g, 2500g.

Producto HARINA DE TRIGO y marca HAZ DE OROS están impresos en la bolsa.

El rotulado del vencimiento y lote se realiza de la siguiente manera:

VENCE-LOTE: Día (en numeros) Mes (tres primeras letras) y año (dos últimos digitos) / Letra (identificación maquina empacadora)

Ejemplo:

VENCE-LOTE: 12 FEB 10/R0

Presentación en Prepack:

Código Sap Prepack	Código Sap por referencia	Contenido	Peso Prepack	No. Unidades por empaque
3200	1133	Harina de trigo HDO 500 gr x 4	3 kg	Bolsa x 6 unidades
	21218	Doñarepa blanca 500 gr x 2		

3201	1134	Harina de Trigo HDO 500 gr x 9	6kg	Bolsa x 12 unidades
	21219	Doñarepa blanca 500 gr x 3		
1135	1135	Harina de Trigo HDO 500gr x 4	2kg	Bolsa x 4 unidades

4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

Se almacena en bodega en canastas con buena circulación de aire, en condiciones normales de humedad relativa y temperatura, estibados bajo los estándares de almacenes, con controles de insectos y roedores y cumpliendo los programas de limpieza y saneamiento.

4.1 Vida Útil

Hasta seis meses para lo cual las buenas condiciones de almacenamiento son indispensables, en especial el control de insectos y roedores.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

HARINA DE TRIGO FORTIFICAD HAZ DE OROS Ref. 1120,1121,1122, 1126 y 1131 Ubicar sticker de importador en la parte posterior central de la bolsa (sobre el selle) sin tapar texto. Para las referencias 1126 y 1131 Ubicar sticker de importador en la parte posterior inferior derecha de la bolsa.

Referencia 1121 x 1000g / 1122 x 500g / 1120 x 2500 g



Referencia 1126 y/o 1131 x 1000g



Documentos Relacionados

[GP.GAC-242] FICHA TECNICA - LAMINA HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS

[GP.GAC-359] STICKER PRODUCTOS EXPORTACION

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Javier Vasquez Grisales Líder de Equipo de Aseguramiento de Calidad - Dagua	Maria Melba Aristizabal Ospina Líder de Equipo de Aseguramiento de Calidad - Palmira	Alejandra Erazo Vera Líder de Equipo de Gerencia de Producción

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	665
Imprimió:	Camilo Andres Reyes Orrego
Para:	Katiuska Reyes - Lider Aseguramiento de Calidad Molino Bogota
Fecha Impresión:	07/03/2012
Válido Hasta:	01/03/2012

COMPOSICION QUIMICA	ENSAYO	PARAMETRO
	Proteína (g/100g)	12
	Humedad (g/100g)	13,5 – 14,5
	Gluten humedo (%)	> 27.5
	Gluten Seco (%)	> 7
	Cenizas (%)	0,55 - 0.65
	Granulometría (%) 212 µ	98% pasa por tamiz 212 µ
	Falling Number (seg)	NR
INFORMACION NUTRICIONAL *CADA 100 g	PARAMETRO	RESULTADO
	Grasa (g/100g)	0.43
	Proteína (g/100g) Kjeldahl	13.55
	Carbohidratos (g/100g)	71.50
	Aporte Calórico (Kcal/100g)	359.91
	Calcio (mg/100g)	23.152
	Hierro (mg/100g)	53.444
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	<p>La Harina de Trigo se comercializa en lonas de polipropileno laminado calibre 1.7 mils, dimensiones de 101* 60 cm las siguientes</p> <p>La fecha de fabricación y vencimiento.</p> <p>En el empaque primario está impreso el rótulo el cual contiene la información establecida en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social.</p>	
	<pre> graph TD A[Recepción e inspección de la materia prima] --> B[Limpieza] B --> C[Acondicionamiento] C --> D[Molienda y cribado] D --> E[Tamizado] E --> F[Adición de aditivos] F --> G[Empaque] G --> H[Harina de trigo] B --> B1[Piedras, pasto, impurezas, abono] C --> C1[Se adiciona agua y se controla la humedad del grano, se debe evitar la desnaturalización del gluten por exceso de humedad] D --> D1[Separación del salvado y del germen del endospermo, con la reducción posterior de este] </pre>	
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	<p>La vida útil de la harina de trigo es de nueve (9) meses en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo. La fecha de vencimiento debe ir impresa en el empaque.</p>	
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO	<p>TRANSPORTE: los vehículos de transporte son apto y cumplen con la resolución 2674 de 2013.</p> <p>ALMACENAMIENTO: el producto debe protegerse del contacto con el agua y debe estar sobre estibas a Temperatura ambiente, Humedad</p>	

Y CONSERVACIÓN	relativa optima de (60%-65%) e inferior a 80%. CONSERVACIÓN: mantenerse en un lugar fresco alejado de olores fuertes y de roedores.
PRESENTACIONES	arroba por 25 unidades de 500 g cada una.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Durante la distribución se debe tener en cuenta manipular el producto de tal forma que no se altere el empaque. El vehículo debe ser apto para transporte de alimentos cumpliendo con el resolución 2674 de 2013.
DIRECCIÓN TELEFONO DEL FABRICANTE	Carrera 22 N° 14-12 teléfono: 3513688 Ext 124 (controlcalidad@indupan.com) Bogotá D.C
APROBADO POR: JEFE CONTROL CALIDAD	
	
NOMBRE Y FIRMA: IGLEES PAOLA PARRA ARAGON	

	DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA LENTEJA DIANA	Código: Versión: 1 Fecha: 09/10/17
---	--	--

NOMBRE DEL PRODUCTO: LENTEJA MARCA DIANA

- 1. COMPOSICIÓN:** Lenteja Seca
- 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** La lenteja es procedente de la especie *Lens sculenta*, Moench. Comprende Lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad.

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE EMPAQUE:

La lenteja Marca Diana, es empackado en máquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

PRESENTACION	UNIDADES A EMPACAR
500 gramos	12 y 25 unidades
400 gramos	12 y 25 unidades
460 gramos	12 y 25 Unidades
1000 gramos	15 unidades

Material de empaque primario: película formada por dos capas de polietileno de baja densidad.

Material de empaque secundario (embalaje): Polietileno.

- 4. TIPO DE CONSERVACION:** Este producto se debe almacenar en un lugar seco, fresco, ventilado, alejado de olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013. No exponer de forma directa a los rayos del sol, ni a altas temperaturas.

5. VIDA UTIL ESTIMADA: 1 AÑO

6. CÓDIGO DE BARRAS:

PRESENTACION	CÓDIGO DE BARRAS
LENTEJA DIANA X 250 g	7702511002896
LENTEJA DIANA X 250 g x 12 UNDS	57702511002341
LENTEJA DIANA X 250 g x 25 UNDS	57702511001566
LENTEJA DIANA X 400 g	7702511002902
LENTEJA DIANA X 400 g x 12 UNDS	57702511002518
LENTEJA DIANA X 400 g x 25 UNDS	57702511002525
LENTEJA DIANA X 460 g	7702511002926
LENTEJA DIANA X 460 g x 12 UNDS	57702511002358
LENTEJA DIANA X 460 g x 25 UNDS	57702511001597
LENTEJA DIANA X 500 g	7702511002933
LENTEJA DIANA X 500 g x 12 UNDS	57702511002365
LENTEJA DIANA X 500 g x 25 UNDS	57702511001603

	DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA LENTEJA DIANA	Código: Versión: 1 Fecha: 09/10/17
---	--	---

LENTEJA DIANA X 1000 g	7702511002964
LENTEJA DIANA X 1000 g x 15 UNDS	57702511001719

7. NORMATIVA: Este producto cumple con la siguiente normatividad:

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- Official Grain Grading Guide - Lentils. Canadian Grain Commission

8. REQUISITOS GENERALES:

- Debe estar libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- La lenteja para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- **Máximo 0,2% de impurezas:** comprende cáscaras, pedazos de tallos o vainas y en general todo material y grano distinto de lenteja.
- **Libre de Materias duras:** piedras y todo material mineral de dureza similar, de cualquier tamaño, que no se desintegre fácilmente en el agua.
- Libre de sustancias que modifiquen sus características fisicoquímicas.
- **No debe contener infestación alguna,** insectos u otras plagas dañinas, en cualesquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos).

9. REQUISITOS ESPECÍFICOS:

Lenteja Marca Diana para todas las presentaciones:

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Humedad	13 %	Máximo
Impurezas	0,2 %	Máximo
Materia Dura	0 %	Máximo
Infestación	0 %	Máximo
Granos Manchados	7 %	Máximo
Granos Partidos, abiertos o pelados	3,5 %	Máximo
Granos dañados por calor	0,5 %	Máximo
Otros Daños	2 %	Máximo
Daño Total	3,5 %	Máximo
Contraste de color	0,5 %	Máximo

	DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA LENTEJA DIANA	Código: Versión: 1 Fecha: 09/10/17
---	--	---

Elaboró: <i>Angélica Vélez</i>	Revisó
Angélica Vélez R. Coord. I&D Nuevos Productos	María Antonia Amado Directora de Investigación y Desarrollo

	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 1
		FT10160301
	FICHA TÉCNICA	Versión 02

**LENTEJA CORRIENTE Y EXTRA
MARCA: MARITZA**



1. NOMBRE GENÉRICO

Lenteja

2. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD

N° 2014016676

3. DESCRIPCIÓN

Comprende lentejas corrientes con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad. De forma redonda y convexa. La lenteja extra es un poco más grande y fina.

4. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g y 12500 g

5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción 100 g

Porciones por envase 5

CANTIDAD POR PORCIÓN

Calorías 315

Calorías de grasa 10

	% valor diario
Grasa total 1.1 g	1%
Grasa saturada 0g	0%
Colesterol 0mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 56 g	20%
Fibra dietaria 4.4 g	17%
Azúcares 0 g	0%
Proteína 23.5 g	47%
Vitamina A	0%
Vitamina C	5%
Calcio	7%
Hierro	52%

Elaboró: Directora de Calidad Johana Calderón	Revisó: Directora de Calidad Johana Calderón	Aprobó: Gerente de Planta Daniel Méndez
Fecha: 11 de Febrero de 2016	Fecha: 11 de Febrero de 2016	Fecha: 12 de Febrero de 2016

 ORGANIZACION CARDENAS S.A.S	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S		Hoja 2
			FT10160301
	FICHA TÉCNICA		Versión 02

6. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lamina coextruída de 3 capas (empaques primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g.

7. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,0%
Granos abiertos	1%
Materias duras	Máx. 0,1%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 1,0%
Variedades no contrastantes	5%
Impurezas	Máx. 1%

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica microbiológica	Especificación
Mesófilos	200000-300000 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
Mohos	3000-5000 UFC/g
Levaduras	3000-5000 UFC/g
Staphylococcus Aureus Coagulasa	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	700-1000 UFC/g

9. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Análisis	Resultado
Calorías	329,65 Kcal
Carbohidratos	57,72%
Cenizas	2,96%
Fibra Cruda	4,30%
Grasa Total	0,65%
Humedad	11,14%
Proteína	23,23%
Sólidos Totales	88,86%

Elaboró: Directora de Calidad Johana Calderón	Revisó: Directora de Calidad Johana Calderón	Aprobó: Gerente de Planta Daniel Méndez
Fecha: 11 de Febrero de 2016	Fecha: 11 de Febrero de 2016	Fecha: 12 de Febrero de 2016

	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	Hoja 3
		FT10160301
	FICHA TÉCNICA	Versión 02

10. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

11. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de un año en condiciones normales (empaquete original), a partir de la fecha de empaque del producto.

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe transportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

13. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 937 – 25 Feb 2004

Elaboró: Directora de Calidad Johana Calderón	Revisó: Directora de Calidad Johana Calderón	Aprobó: Gerente de Planta Daniel Méndez
Fecha: 11 de Febrero de 2016	Fecha: 11 de Febrero de 2016	Fecha: 12 de Febrero de 2016

		FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020																																																																										
		LENTEJA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH producto natural sin preservativos y aditivos, lenteja marron o verde carateristicas de variedad 97% retenido en cibra de 5,95 mm (15/94") Lenteja Tipo 1 Grado 1																																																																										
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA																																																																												
MARCA COMERCIAL		SuDespensa																																																																												
REGISTRO SANITARIO		RSAD10172812																																																																												
PRESENTACION COMERCIAL		500g, 1000g, 50Kg																																																																												
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.																																																																												
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano . No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos																																																																												
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas y colar antes de cocinar. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.																																																																												
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">SENSORIAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Color: Marrón, café, verde</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Sabor: Característico</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Textura: Tendra piel y albumen algo liso</td> </tr> </tbody> </table>					SENSORIAL		Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.		Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica		Color: Marrón, café, verde		Sabor: Característico		Textura: Tendra piel y albumen algo liso																																																													
		SENSORIAL																																																																												
		Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.																																																																												
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica																																																																														
Color: Marrón, café, verde																																																																														
Sabor: Característico																																																																														
Textura: Tendra piel y albumen algo liso																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">FISICO-QUIMICAS</th> </tr> <tr> <th>TIPO</th> <th>NIVELES (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIAS DURAS</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DANADOS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>VARIEDAD DE CONTRASTE</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>IMPUREZAS</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>AFECTADO POR GORGOJO</td> <td>N.A</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td>≤ 13</td> </tr> </tbody> </table>					FISICO-QUIMICAS		TIPO	NIVELES (%)	MATERIAS DURAS	≤ 0,1	GRANOS DANADOS	≤ 1	GRANOS ABIERTOS	≤ 1	GRANOS PARTIDOS	≤ 1	VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2	IMPUREZAS	≤ 1	AFECTADO POR GORGOJO	N.A	HUMEDAD	≤ 13																																																						
FISICO-QUIMICAS																																																																														
TIPO	NIVELES (%)																																																																													
MATERIAS DURAS	≤ 0,1																																																																													
GRANOS DANADOS	≤ 1																																																																													
GRANOS ABIERTOS	≤ 1																																																																													
GRANOS PARTIDOS	≤ 1																																																																													
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2																																																																													
IMPUREZAS	≤ 1																																																																													
AFECTADO POR GORGOJO	N.A																																																																													
HUMEDAD	≤ 13																																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="7">INVIMA GRANOS DE CEREALES</th> </tr> <tr> <th colspan="7">MICROBIOLOGICO</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">ANALISIS</th> <th rowspan="2">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th rowspan="2">especificaciones</th> <th colspan="4">ESPECIFICACIONES</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> <th>NORMA</th> <th>PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MESOFILOS AEROBIOS</td> <td>UFC/g</td> <td>50</td> <td>200,000</td> <td>300,000</td> <td>AACC4211</td> <td>300,000</td> </tr> <tr> <td>MOHOS LEVADURAS</td> <td>UFC/g</td> <td>70</td> <td>3,000</td> <td>5,000</td> <td>NTC4132</td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td>UFC/g</td> <td>70</td> <td>3,000</td> <td>5,000</td> <td>NTC4132</td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td>LEVADURAS</td> <td>UFC/g</td> <td>70</td> <td>3,000</td> <td>5,000</td> <td>NTC4132</td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td>COLIFORMES FECALES</td> <td>NMP/g</td> <td><3</td> <td>-3</td> <td>-</td> <td>NTC 4516</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>STAPHYLOCOCUSZ</td> <td>UFC/g</td> <td><100</td> <td>-100</td> <td>-</td> <td>NTC 4779</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>BACILLUS CEREUS</td> <td>UFC/g</td> <td><100</td> <td>700</td> <td>1,000</td> <td>NTC4679</td> <td>1,000</td> </tr> </tbody> </table>					INVIMA GRANOS DE CEREALES							MICROBIOLOGICO							ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	especificaciones	ESPECIFICACIONES				m	M	NORMA	PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD	MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	AACC4211	300,000	MOHOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	MOHOS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	COLIFORMES FECALES	NMP/g	<3	-3	-	NTC 4516	<3	STAPHYLOCOCUSZ	UFC/g	<100	-100	-	NTC 4779	<100	BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	NTC4679	1,000
INVIMA GRANOS DE CEREALES																																																																														
MICROBIOLOGICO																																																																														
ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	especificaciones	ESPECIFICACIONES																																																																											
			m	M	NORMA	PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD																																																																								
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	AACC4211	300,000																																																																								
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																								
MOHOS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																								
LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																								
COLIFORMES FECALES	NMP/g	<3	-3	-	NTC 4516	<3																																																																								
STAPHYLOCOCUSZ	UFC/g	<100	-100	-	NTC 4779	<100																																																																								
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	NTC4679	1,000																																																																								

INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	<p>* NTC 937 de 2004, Última Actualización.</p> <p>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.</p> <p>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional</p> <p>* Resolución 2906 de 2007 límites máximos residuos y plaguicidas</p> <p>* Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos</p> <p>* Resolución 4143 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos</p> <p>* Resolución 2674 de 2013</p> <p>* La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el codex alimentarius</p> <p>* Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.</p> <p>1. INVIMA GRANOS DE CEREALES</p> <p>2. NORMA AAC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS</p> <p>3. NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 • NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROBABLE DE 2009 4. NTC 4779</p> <p>METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 5. NTC</p> <p>4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006</p> <p>6 • NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006</p>
PROCESO DE EMPAQUE	<p>1. Recepción en puerto de materias primas</p> <p>2. Nacionalización</p> <p>3. Almacenamiento</p> <p>4. Empaque y pesaje de producto</p> <p>5. Almacenamiento temporal</p> <p>6. Distribución al cliente</p>
EMPAQUE, ETIQUETADO	<p>MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja 1,5 densidad con impresión.</p> <p>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.</p> <p>* Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.</p> <p>* El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.</p> <p>* El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.</p> <p>* Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.</p> <p>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97</p>
<p>Solicitante:</p> <p>Realizó: DUVAN JARA</p>	



Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA

		FICHA TECNICA		FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020																																																																										
		LENTEJA	DESCRIPCION	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH producto natural sin preservativos y aditivos, lenteja marron o verde carateristicas de variedad 97% retenido en cibra de 5,95 mm (15/94") Lenteja Tipo 1 Grado 1																																																																										
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA																																																																												
MARCA COMERCIAL		SuDespensa																																																																												
REGISTRO SANITARIO		RSAD10172812																																																																												
PRESENTACION COMERCIAL		500g, 1000g, 50Kg																																																																												
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.																																																																												
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto listo para consumo humano . No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos																																																																												
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO		Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas y colar antes de cocinar. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.																																																																												
C A R A C T E R I S T I C A S	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	<table border="1"> <tr><th colspan="2">SENSORIAL</th></tr> <tr><td colspan="2">Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.</td></tr> <tr><td colspan="2">Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica</td></tr> <tr><td colspan="2">Color: Marrón, café, verde</td></tr> <tr><td colspan="2">Sabor: Característico</td></tr> <tr><td colspan="2">Textura: Tendra piel y albumen algo liso</td></tr> </table>					SENSORIAL		Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.		Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica		Color: Marrón, café, verde		Sabor: Característico		Textura: Tendra piel y albumen algo liso																																																													
		SENSORIAL																																																																												
		Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.																																																																												
		Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica																																																																												
Color: Marrón, café, verde																																																																														
Sabor: Característico																																																																														
Textura: Tendra piel y albumen algo liso																																																																														
<table border="1"> <tr><th colspan="2">FISICO-QUIMICAS</th></tr> <tr><th>TIPO</th><th>NIVELES (%)</th></tr> <tr><td>MATERIAS DURAS</td><td>≤ 0,1</td></tr> <tr><td>GRANOS DANADOS</td><td>≤ 1</td></tr> <tr><td>GRANOS ABIERTOS</td><td>≤ 1</td></tr> <tr><td>GRANOS PARTIDOS</td><td>≤ 1</td></tr> <tr><td>VARIEDAD DE CONTRASTE</td><td>≤ 2</td></tr> <tr><td>IMPUREZAS</td><td>≤ 1</td></tr> <tr><td>AFECTADO POR GORGOJO</td><td>N.A</td></tr> <tr><td>HUMEDAD</td><td>≤ 13</td></tr> </table>					FISICO-QUIMICAS		TIPO	NIVELES (%)	MATERIAS DURAS	≤ 0,1	GRANOS DANADOS	≤ 1	GRANOS ABIERTOS	≤ 1	GRANOS PARTIDOS	≤ 1	VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2	IMPUREZAS	≤ 1	AFECTADO POR GORGOJO	N.A	HUMEDAD	≤ 13																																																						
FISICO-QUIMICAS																																																																														
TIPO	NIVELES (%)																																																																													
MATERIAS DURAS	≤ 0,1																																																																													
GRANOS DANADOS	≤ 1																																																																													
GRANOS ABIERTOS	≤ 1																																																																													
GRANOS PARTIDOS	≤ 1																																																																													
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2																																																																													
IMPUREZAS	≤ 1																																																																													
AFECTADO POR GORGOJO	N.A																																																																													
HUMEDAD	≤ 13																																																																													
<table border="1"> <tr><th colspan="7">INVIMA GRANOS DE CEREALES</th></tr> <tr><th colspan="7">MICROBIOLOGICO</th></tr> <tr> <th rowspan="2">ANALISIS</th> <th rowspan="2">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th rowspan="2">especificaciones</th> <th colspan="4">ESPECIFICACIONES</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> <th>NORMA</th> <th>PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD</th> </tr> <tr><td>MESOFILOS AEROBIOS</td><td>UFC/g</td><td>50</td><td>200,000</td><td>300,000</td><td>AACC4211</td><td>300,000</td></tr> <tr><td>MOHOS LEVADURAS</td><td>UFC/g</td><td>70</td><td>3,000</td><td>5,000</td><td>NTC4132</td><td>5,000</td></tr> <tr><td>MOHOS</td><td>UFC/g</td><td>70</td><td>3,000</td><td>5,000</td><td>NTC4132</td><td>5,000</td></tr> <tr><td>LEVADURAS</td><td>UFC/g</td><td>70</td><td>3,000</td><td>5,000</td><td>NTC4132</td><td>5,000</td></tr> <tr><td>COLIFORMES FECAL</td><td>NMP/g</td><td><3</td><td>-3</td><td>-</td><td>NTC 4516</td><td><3</td></tr> <tr><td>STAPHYLOCOCCUS</td><td>UFC/g</td><td><100</td><td>-100</td><td>-</td><td>NTC 4779</td><td><100</td></tr> <tr><td>BACILLUS CEREUS</td><td>UFC/g</td><td><100</td><td>700</td><td>1,000</td><td>NTC4679</td><td>1,000</td></tr> </table>					INVIMA GRANOS DE CEREALES							MICROBIOLOGICO							ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	especificaciones	ESPECIFICACIONES				m	M	NORMA	PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD	MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	AACC4211	300,000	MOHOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	MOHOS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000	COLIFORMES FECAL	NMP/g	<3	-3	-	NTC 4516	<3	STAPHYLOCOCCUS	UFC/g	<100	-100	-	NTC 4779	<100	BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	NTC4679	1,000
INVIMA GRANOS DE CEREALES																																																																														
MICROBIOLOGICO																																																																														
ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	especificaciones	ESPECIFICACIONES																																																																											
			m	M	NORMA	PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD																																																																								
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	AACC4211	300,000																																																																								
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																								
MOHOS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																								
LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	NTC4132	5,000																																																																								
COLIFORMES FECAL	NMP/g	<3	-3	-	NTC 4516	<3																																																																								
STAPHYLOCOCCUS	UFC/g	<100	-100	-	NTC 4779	<100																																																																								
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	NTC4679	1,000																																																																								

INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	<p>* NTC 937 de 2004, Última Actualización.</p> <p>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.</p> <p>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional</p> <p>* Resolución 2906 de 2007 límites máximos residuos y plaguicidas</p> <p>* Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos</p> <p>* Resolución 4143 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos</p> <p>* Resolución 2674 de 2013</p> <p>* La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el codex alimentarius</p> <p>* Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.</p> <p>1. INVIMA GRANOS DE CEREALES</p> <p>2. NORMA AAC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS</p> <p>3. NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 • NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROBABLE DE 2009 4. NTC 4779</p> <p>METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 5. NTC</p> <p>4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006</p> <p>6 • NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006</p>
PROCESO DE EMPAQUE	<p>1. Recepción en puerto de materias primas</p> <p>2. Nacionalización</p> <p>3. Almacenamiento</p> <p>4. Empaque y pesaje de producto</p> <p>5. Almacenamiento temporal</p> <p>6. Distribución al cliente</p>
EMPAQUE, ETIQUETADO	<p>MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja 1,5 densidad con impresión.</p> <p>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.</p> <p>* Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.</p> <p>* El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.</p> <p>* El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.</p> <p>* Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.</p> <p>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97</p>
<p>Solicitante:</p> <p>Realizó: DUVAN JARA</p>	



Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA

FICHA TÉCNICA PANELA EL TOTUMAL

“El sabor natural del la caña”

SOCIAGRO LTDA NIT 900268257 –1

Trapiche “ El Totumal”, Vereda Los Perez, Tobia - La Peña Cundinamarca.

NOMBRE DEL PRODUCTO: Panela

FORMA DE PREPARACIÓN

Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en un trapiche Cundinamarqués, el cual cuenta con hornilla mejorada, de alta capacidad de producción, cuarto de moldeo, que no permite la entrada de insectos ni animales dañinos para la panela y las mejores condiciones higiénicas de elaboración.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Caña de azúcar

Clarificantes naturales (Corteza de Guasimo)

Aceite vegetal de Girasol

Cal grado alimenticio

PRESENTACIONES COMERCIALES:

Todas nuestras presentaciones se encuentran empacadas por unidad en plástico termoencogible, embaladas en cajas de cartón, lo cual brinda una adecuada protección a elementos como la humedad, microorganismos e impurezas del ambiente.

NOMBRE	PESO (g)
Bloque Cuadrado	200, 250, 500, 1000, 2000
Bloque Redonda	250, 500 y 1000
Bloque tipo Pastilla	250 individual, 500 doble y cuatro 1000
Partida	Bolsa de 300 y 500
Pulverizada	10, 250, 500 y 1000

MATERIAL DE ENVASE:

Tipo Bloque: Termoencogible

Pulverizada: Polipropileno

VIDA UTIL ESTIMADA

12 Meses



CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
HOGARES INFANTILES Y CDI
ACTA DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES

VERSION: 001

CONTRATO: ENGATIVA

FECHA: 20/01/2026

ACTA SELECCIÓN DE PROVEEDORES

El día 20 de enero del año 2026, se realiza la revisión de los proveedores a contratar para la entrega de alimentos de (Ración Servida) para la presente vigencia, a continuación, se relaciona la siguiente tabla de selección:

RELACION DE PROVEEDORES	NIT	PRODUCTO	OBSERVACIONES DE SELECCIÓN	SELECCIONADO SI/NO
INVERSIONES MARCA EXPRESS	900193802	ABARROTES	ES UN PROVEEDOR QUE CUMPLE CON LAS ENTREGAS, ES ORGANIZADO, LOS PRECIOS SON ACORDES A LOS MERCADOS Y SE AJUSTA AL PRESUPUESTO DE LA CANASTA ICBF 2025, DE IGUAL MANERA CUENTA CON LA DOCUMENTACION LEGAL ESTABLECIDA.	SI
ASOCIACION DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS	901488195	FRUVER	LOS PRECIOS MANEJADOS POR EL PROVEEDOR SON ELEVADOS Y NO LOGRAMOS AJUSTARNOS A LA CANASTA ICBF 2025,	NO
PRODUCTORA DE ALIMENTOS FRESKPAN LTDA	830046405	PANADERIA	ES UN PROVEEDOR QUE HA BAJADO LA CALIDAD DEL PRODUCTO OFERTADO, Y EL EMPAQUE NO ES EL ADECUADO.	NO
LACTEOS VILLA AURA	900019374	LACTEOS	CUMPLE CON LOS REQUISITOS PARA COMPRAS LOCALES Y LOS PRECIOS SON ACORDES AL PRESUPUESTO.	SI
DELICARNES	80019907	CARNICOS Y LACTEOS	EL PROVEEDOR NO CUENTA CON LOS DIAS DISPONIBLES QUE REQUERIMOS PARA LAS ENTREGAS DEBIDO A OTROS COMPROMISOS, POR LO QUE DEBEMOS GARANTIZAR LOS PRODUCTOS A TIEMPO EN LAS UDS.	NO
ARTESAPAN INDUSTRIA ALIMENTICIA	41752683-6	PANADERIA	CUENTA CON LA DOCUMENTACION LEGAL AL DÍA, CUMPLIMIENTO EN LAS ENTREGAS, CALIDAD Y PRECIO AJUSTADO.	SI
ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE	901901529	FRUVER	CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS, CUMPLIMIENTO Y PRECIOS ACORDES.	SI

CARNES ANDRES LC	112596 18-4	CARNICOS	CUMPLE CON LOS REQUISITOS PARA COMPRAS LOCAES Y LOS PRECIOS SON ACORDES AL PRESUPUESTO.	SI
SOCIEDAD GEA SAS	901057 214	CARNICOS Y LACTEOS	A LA FECHA PRESENTA COSTOS MUY ELEVADOS EN ALGUNOS PRODUCTOS Y NO CUENTA CON EL TIPO DE HUEVO QUE SE REQUIERE.	NO
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA	900190 963	LECHE Y HUEVO	ES UN PROVEEDOR QUE CUMPLE CON LOS REQUISITOS PARA COMPRAS LOCALES, CUMPLE CON TODA LA DOCUMENTACIÓN Y FICHAS TECNICAS,PERO NO SE LOGRO TRABAJAR CON ELLOS DEBIDO QUE NO CUMPLEN CON LOS TIEMPOS DE ENTREGA LO QUE PUEDE AFECTAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	NO
E E INSTITUCIONALES SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS	830115 508	ABARROTES	EN AÑOS ANTERIOS DE TRABAJO CON EL PROVEEDOR Y NO ES CUMPLIDO EN LAS ENTREGAS.	NO
ASOCIACION DE GESTION SOCIAL Y COMUNITARIA AGESCOM	900562 332	FRUVER	CUMPLE CON LA DOCUMENTACION PARA COMPRAS LOCALES PERO NO CUENTA CON LA CAPACIDAD DE ENTREGA DE PEDIDOS.	NO
CICITRICOS AGROSIERRA LTDA	900020 911	FRUVER	SE ENCUENTRA REGISTRADO EN LA SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO PARA COMPRAS LOCALES, CUMPLE CON LA DOCUMENTACION REQUERIDA PERO LOS PRECIOS SON MUY ALTOS Y NO SE AJUSTAN AL PRESUPUESTO.	NO
FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ	860010 522	ARROZ	PRECIO AJUSTADO Y CUMPLE LOS REQUISITOS PARA COMPRA LOCAL	SI

En el formato F9.MO12.PP Formato Listado de Proveedores de Alimentos v4, se relacionan los siguientes proveedores:

1. ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE.
2. INVERSIONES MERCA EXPRESS.
3. LACTEOS VILLA AURA.
4. FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ.
5. CARNES ANDRES LC.
6. ARTESAPAN INDUSTRIA ALIMENTICIA

Teniendo en cuenta los proveedores relacionados anteriormente se evidencia que, en cuestión de precios y marcas ofertadas, se encuentran dentro de los rubros establecidos por el ICBF para la compra de los alimentos, de igual manera y con el fin de garantizar las condiciones de calidad de cada uno de los productos para el suministro de alimentos, se solicita el concepto sanitario a cada una de las empresas seleccionadas y una vez revisada la documentación presentada para la vigencia 2026, se evidencia que cuentan con un concepto sanitario FAVORABLE tanto de

las instalaciones como de los vehículos de transporte, evaluando los aspectos técnicos que establece la normativa vigente para lugares de expendio de alimentos.

De acuerdo con lo anterior, se procederá a la presentación de la carpeta de cada uno de los proveedores al Centro Zonal, para la validación y aprobación de la compra de alimentos ración servida.

Entre las orientaciones para establecer los criterios de selección se incluyen los siguientes criterios estratégicos:

Se valida ubicación del proveedor que cuente con la cobertura geográfica para la entrega de los productos en la UDS experiencia en el mercado, disponibilidad de entrega y la calidad de los productos ofertados.

Criterios Técnicos:

Como se mencionó anteriormente las empresas cuentan con concepto sanitario vigente FAVORABLE, los productos ofertados en cada cotización cuentan con las fichas técnicas, fechas de vencimiento y lote.

Criterios comerciales:

En cuanto a este criterio, se valida los precios cotizados con el fin de estar dentro del rubro establecido, asegurando la calidad de los productos entregados en la UDS y el servicio al cliente.

Se envía para constancia y aprobación.



Javier Andrés Mora Ramírez
Coordinador Administrativo
Corporación Educativa Minuto de Dios

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
1	Asociación de productores agropecuarios frutos del chichamocha (ASOFRUCHIC)	Lechuga Repollo Zanahoria Cebolla cabezona	TUNJA	BOYACÁ	Manuel Rodrigo Tobos	3134998464	asofruchic@gmail.com	UAEOS
3	ASOPSAG	PAPA NEGRA y semilla	Ventaquemada	BOYACÁ	ALEXANDER ESPINOSA	3143144659	asopsag@gmail.com gerencia@asopsag.com	FAO
4	Cooperativa Integral Agroindustrial de Boyacá "COINTEBOY "	Chocolate de Mesa	OTANCHE	BOYACÁ	Audelino Ordoñez- Jose Alirio Montaño	3107750604 3143815232	cointeboytanche@gmail.com audel163@hotmail.com	UAEOS
5	SAT SOTAQUIRA	Mora y durazno	Sotaquirá	BOYACÁ	Maria Helena Barrera	3132713706	maelbac@gmail.com	FAO
7	ACCION SOLIDARIA FUNDACION ARO 24 ASOLFARO XXIV	Mora y Lechuga	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Eduardo Pedraza Quintero	3112867976	alsolfaroxxiv@outlook.es	GOB. CUNDINAMARCA
8	ADCP ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PAPA COLOMBIANA Y OTROS CULTIVOS DE CLIMA FRIO	Zanahoria papa y semilla	VILLAPINZÓN	CUNDINAMARCA	Alberto García Forero – Orlando Molina Garzón	3112509604 3106874134	orlandomolina@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
9	AFRIJOSUM	TOMATE DE ARBOL GRANADILLA MAZORCA	Cabrera	CUNDINAMARCA	SANDRA DIMATE	3138010996	afrijosum27@gmail.com	FAO
10	AGROBANANO	Banano plátano y panela	CHAGUANÍ	CUNDINAMARCA	Pablo Giraldo	3204079672	agrobananochaguani@gmail.com pablogiraldos@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
12	AGROCOFEE ASOCIACIÓN AMBIENTAL AGROPECUARIA CAFETERA DE LAS ALMEIDAS	Café molido y tostado	MACHETÁ	CUNDINAMARCA	Jose Santos Chitiva Chitiva	3112487891	joses.chivata@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
14	AGROINSJ SAN JOSE	Papa y Hortalizas	CARMEN DE CARUPA	CUNDINAMARCA	Angela Yisell Villamil Barragan	3212428255 3123002866	yisyjho@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
16	AGROPAZ	mora papayuela curuba frijol maíz cebolla cilantro lechuga	PACHO	CUNDINAMARCA	Hernando Burgos	3103276409	adriualarcon@yahoo.com	GOB. CUNDINAMARCA
17	AGROPESA	MANDARINA NARANJA PLÁTANO	Sasaima	CUNDINAMARCA	RODRIGO MARROQUIN	3212161196	marroquin969@hotmail.com	FAO
18	AGROTIBACUY	Limon Naranja mandarina mango	TIBACUY	CUNDINAMARCA	PABLO MAYORGA	3108701098	limonardelpatio@gmail.com	FAO
19	AGROUNIÓN COLOMBIA	Papa Cilantro limon	UNE	CUNDINAMARCA	Julián Ricardo Gruvara Romero	3157828477	julianricardog@yahoo.com.co	GOB. CUNDINAMARCA
21	ALIMENTOS ZERES S.A.S.	Café- Polen- Miel- Lacteos- Panadería	ANAPOIMA	CUNDINAMARCA	Fernando Naranjo	3188799554 3176926953	alimentoszeres@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
22	ALTAMIRA SAT-	Arandanos	VILLAPINZÓN	CUNDINAMARCA	Yaneth Consuelo Barrero Garzón	3138865694	ycbarrero@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
23	AMEG-ASOCIACION DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE GUATAVITA	Yogurth Queso Campesino, Mozzarella, Arequipe y Panelitas	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	Ana tulia cortes	3112383598	asociacionameg16@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
24	APAVE	Frutas, verduras, hortalizas y tuberculos	LA PALMA GUALIVA LA VEGA, META.	CUNDINAMARCA	NAVIA BELTRAN	3112145267	naviabeltran1971@gmail.com	SDDE
27	ASOCIACION AGROPECUARIA Y AMBIENTAL SANTA ROSA TOCAIMA - ASAGRAT	Mango	TOCAIMA	CUNDINAMARCA	Raúl Montes Riveros	3106962882	ASAGRAT2018@GMAIL.COM	GOB. CUNDINAMARCA
28	ASAGUACAPI	Aguacate limón piña y maracuyá	CAPARRAPÍ	CUNDINAMARCA	Adriana Mahecha Gonzalez	3155815715	adriamago@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
31	ASOIOGRITEYA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES TERÁN YACOPI	Cacao y plátano	YACOPI	CUNDINAMARCA	Jorge Eliecer Ramirez Gaitan	3104215281	malugo.1974@hotmail.es	GOB. CUNDINAMARCA

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
32	ASOAGAMAC	Cebolla cabezona papa pastusa platano frijol y gulupa	MACHETÁ	CUNDINAMARCA	Julio Buitrago Salcedo	3162995415	asoagamac@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
33	ASOAGLE-ASOCIACIÓN ORGANICA AGROPECUARIA LA ESPERANZA	plátano, yuca procesados huevos	LA VEGA	CUNDINAMARCA	Carlota Ortiz Hernandez	3112449031	sadeam.alcaldia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
34	ASOAGRO UNE	Papa	UNE	CUNDINAMARCA	Anatilde De Herrera De Castro Carlos Alfredo Ramos	3163083424 3203760336	carlosalfredoramosquintin@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
35	ASOAGROGUACHETA	Papa huevos campesinos y champiñones	GUACHETÁ	CUNDINAMARCA	Julio Cesar Sanchez Piraquibe	3112204167	asoinda@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
37	ASOAGRONACUMA	Huevos campesinos y gallina criolla	LA PEÑA	CUNDINAMARCA	Ana Zamudio Diosita	3134049170	diositazamudio@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
40	ASOAGROPEL	PAPA	LENGUAZQUE	CUNDINAMARCA	Luis Carlos Lopez	3164598274	lluiscarlos394@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
41	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES COMERCIALIZADORES DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS INSUMOS AGROPECUARIOS DE SIMIJACA - ASOAGROSIM	lechuga verde crespas, espinaca, brócoli, cilantro, perejil, arveja verde, papa r12, papa criolla, huevos criollos	Simijaca	CUNDINAMARCA	José Guillermo Ballesteros Ballesteros	3118553261 3112136152	joseguillermo.b.b@gmail.com gerenciaasoagrosim@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
44	ASOCAFECAP	Café Pergamino	CAPARRAPÍ	CUNDINAMARCA	Luis Alberto Marroquin Perez	3166892109	asocafecap@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
45	ASOCAFESUPATEÑO	Café	SUPATÁ	CUNDINAMARCA	Henry German Murillo Suarez	3125712292	henrymurillosupata@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
46	ASOCAP AGROALMEIDA (ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE CHOCONTA AGROALMEIDA)	Papa	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Jose Marco Tulio Murcia Mayorga	3103050822	jose.murcia.mayorga.1986@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
47	ASOCARUPA	Papa (Superior y Unica)	CARMEN DE CARUPA	CUNDINAMARCA	Julio Quiroga-Jairo Molina	3115801952	jairohmolina@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
48	ASOCAUCHAG (ASOCIACION DE CAUCHEROS DE CHAGUANI)	Ripio y lámina (procesada)	CHAGUANÍ	CUNDINAMARCA	Marleny Moreno Feo	3106996252	marlynins@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
50	ASOCHUNTIVA	Frutas Hortalizas y Frijol	GUTIÉRREZ	CUNDINAMARCA	Helbert Forero Garcia	3132524713	asochuntiva@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
51	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS CAMPEÑINOS FORJADORES DE PAZ "CFP"	MORA TOMATE ARBOL	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Maria Genoveva Forero Diaz	3165583026	cfpagropecuario@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
52	ASOCIACIÓN MUJERES EMPREDEDORAS SILVANENSES AMESIL	Mora – Lechuga solo en cosecha	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Nuvia Esperanza Garzon Garzon	3152395047	nuviaesperanza@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
55	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA CAMPEÑINA LLANO GRANDE	Papa y Leche cruda	UBATÉ	CUNDINAMARCA	Rodrigo Niño Santana	3138311862	agrocalla@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
56	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA COMERCIAL AMBIENTAL Y TURISTICA ABAGROCOTUR	Frijol bola roja verde y sabanero seco	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Ricardo Roza	3187318072	NO CUENTA CON CORREO	GOB. CUNDINAMARCA

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
57	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA DE FAMILIAS EMPRENDEDORAS POR UBALA ASOAGROFAEM	Panela	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Cristina Bahamon	3144457674	cristina@catyant.com	GOB. CUNDINAMARCA
60	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA Y CAMPESINA FUTURO VERDE	Cacao y Leche cruda	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Adriana Ivonne Garcia Rodriguez	3133916957	aso.verde@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
61	ASOCIACION APICOLA DE OCCIDENTE - APO	Miel propoleo polen jalea real	MADRID	CUNDINAMARCA	Edwin Javier Hernandez Valero	'3133737514 3002984088	edwinh_00@yahoo.com	GOB. CUNDINAMARCA
62	ASOCIACIÓN APRENDER HACER	Hortalizas platano y Frutas	AGUA DE DIOS	CUNDINAMARCA	Jose Lizardo Serna Chacon	3134904566	serna.chacon2009@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
63	ASOCIACION BRISAS DEL RIONEGRO	Panela y huevos.	LA PEÑA	CUNDINAMARCA	Kevin Stiven Olaya	3123233549	asobrisasrionegro@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
65	ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE BETANIA ASOAGROVET	Frijol Bola Roja	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Ricardo Calderon Amaya	3222399551	NO CUENTA CON CORREO	GOB. CUNDINAMARCA
66	ASOCIACION DE ALIMENTOS PANELEROS DE CAPARRAPI AÑO 2000	Panela	CAPARRAPÍ	CUNDINAMARCA	Edgar Poveda Aguirre	3123124432 – 3218005104 – Yesica Mahecha-Secretaria	centraldemielescaparrapi@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
70	ASOCIACIÓN DE FRUTICULTORES DE ANAPOIMA E.A.T - "A.F.A."	Frutas Pulpa de Frutas Mermeladas Bocadillos Mango En Almibar Y Jugos Naturales	ANAPOIMA	CUNDINAMARCA	Flor Mary Barragán	3124105331 0318990947	afaanapoima@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
72	ASOCIACIÓN DE GANADEROS ASOGANAGRO	Queso	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Rosalba Castañeda	3203404117	rosalba.eda@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
74	ASOCIACION DE GANADEROS Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS	fresa lechuga acelga tomate guiso, leche cruda	SUTATAUSA	CUNDINAMARCA	Fabio Arturovargas Rincon	3115383366 3212800000	asoganasuta@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
75	ASOCIACION DE GANADEROS Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VENECIA (CAPROLAVE)	Cuajadas queso yogurt panelitas arequipe leche refrigerada naqranjaguayaba mandarina tomate guiso cebolla larga cilantro pimentón banano aguacate	VENECIA	CUNDINAMARCA	Aurora Mejía Fuentes	3132329198	nayimf@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
76	ASOCIACIÓN DE LACTEOS PAQUILLO ASOLAPAQ	Queso yogurt y arequipe	CABRERA	CUNDINAMARCA	Ligia Guzman Mora	'3132733359 3134598707	ligiaguz05@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
79	ASOCIACION DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE BERLIN ASOMEMBER	Mora y Tomate árbol	ARBELÁEZ	CUNDINAMARCA	Luz Mireya Amaya Gutierrez	3046353704	mireyaamayag@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
80	ASOCIACIÓN DE MUJERES NUEVA ESPERANZA DE AGUA BONITA ASOMUNEA	Huevos criollo y huevo rojo	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Cecilia Ubaque Moreno	3124895902	ceciliaubaquemoreno@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
81	ASOCIACION DE MUJERES POR UN BITUIMA MEJOR AMURABI	FrutasHortalizas Y Café Producen pulpa de fruta (mora fresa. lulo maracuya frutos rojos y mango) Mermelada	BITUIMA	CUNDINAMARCA	Nohemy Vargas De Lozano	3212130517	alvarolo41@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
82	ASOCIACIÓN DE MUJERES PRODUCTIVAS LAS VILLAS "MUPROVILLAS"	Transformación De Frutas (Papaya mora guatila tomate de arbol)	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Martha Gonzales Verdugo	3204369423	asomupro-0514@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
83	ASOCIACIÓN DE MUJERES RURALES EMPRENDEDORAS DE QUIPILE ASOQUIPILEÑAS	Café organico orellanas sabila mango granadilla moraachiras	QUIPILE	CUNDINAMARCA	Rubiela Natagaima Lopez	3166234051	asoquipilenas@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
84	ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ DE SILVANIA APROCASIL	Café	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Jaime Alberto Calderon Cortes	3105869342	jaimecc.calderoncortes19@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
88	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROAMBIENTALES Y EMPRESARIALES DE UBALA ASOPRUDAGRO	Frijol Bola Roja a granel	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Marco Antonio Lopez Linares	3124369341	zeposli79@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
89	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROEMPRESARIOS ZONA 5 - ASPAZ 5	Plátano Banano Bananillo Frijol	LA VEGA	CUNDINAMARCA	Jose De Jesus Uribe Silva	3114950524	aspaz5@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
90	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA HUERTA LA VEGA 400 AÑOS	Panela	LA VEGA	CUNDINAMARCA	Luis Hernando Mora	3144855299	sdeam.alcaldia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
91	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA VEREDA SANTA MARTA MUNICIPIO DE CABRERA (ASOFRUVER)	Tomate de arbol, granadilla mora curuba	CABRERA	CUNDINAMARCA	NELSON SIERRA	3143024410	frutamarta@gmail.com	UAEOS
92	Asociación de productores agropecuarios de san Bernardo-APRODAS	Mora Uchuva Granadilla Papayuela	SAN BERNARDO	CUNDINAMARCA	DEHIVID RIVEROS	3142293381	drjagro@hotmail.com	UAEOS
93	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL MUNICIPIO DE QUIPILE ASPAQUI	Banano y panela	QUIPILE	CUNDINAMARCA	José Vicente Gomez Gonzalez	3214747617		GOB. CUNDINAMARCA
95	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ÚTICA (ASPRUT)	Caña Panelera Frutas (Mango-Guanábana Y Limón Tahití)	ÚTICA	CUNDINAMARCA	Consuelo Mahecha - Henry Mahecha	3115313824	asprutiva@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
97	ASOCIACION DE PRODUCTORES COGUANOS AGROPECUARIOS	Aromaticas Hortalizas (uchuva lechuga espinas brocoli cilantro calabacin acelga)	COGUA	CUNDINAMARCA	Adriana Ivonne Garcia Rodriguez	3214667035	asoprococogua@gmail.com; ingaadrigarcia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
98	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE AGUACATE Y OTROS FRUTALES DE ANOLAIMA APROAFA	Aguacate, Limón,Naranja	ANOLAIMA	CUNDINAMARCA	Jairo Alberto Sánchez Sánchez	3125763062	aprofa@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
100	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRIJOL Y SAGU DE GUTIERREZ	Frijol Bola Roja y Cargamanto, Sagú y Huevos.	GUTIÉRREZ	CUNDINAMARCA	Vitelmo Vizcaino Mayorga	3125942283	https://asofrisagut.com/asofrisagut@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
101	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRUTA DEL MUNICIPIO DE CACHIPAY	Mango limónTangelo mandarina	CACHIPAY	CUNDINAMARCA	ADONAY GUERRERO	3204652789	asociacionasfruta@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
102	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LECHE ARBELAEZ ASOLACTAR	Queso Yogurt Cuajada Mantequilla Crema De Leche	ARBELÁEZ	CUNDINAMARCA	Gustavo Herrera Torres	3133488661	prolactar@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
103	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PAPA CRIOLLA FINA Y CULTIVOS ASOCIADOS DE SUBACHOQUE ASOCRIOLLA	Papa criolla y papa negra	SUBACHOQUE	CUNDINAMARCA	Fabio Hernández	3203081720	asocriollasubachoque@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
104	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PAPA Y OTROS CULTIVOS DE CLIMA FRIO DEL MUNICIPIO DE SESQUILE	Papa	SESQUILÉ	CUNDINAMARCA	Julio Armando Rozo	3132633868	julioar43@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
109	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES PANELEROS DE PETAQUERO-ASOPROPETAQUERO	Panela	LA VEGA	CUNDINAMARCA	Yonatan David Gaitan Gallo	3132186377	theblack2305@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
112	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y PORCESADORES DE CAÑA PANELERA DE COPO COPOPANELA	Miel	TOCAIMA	CUNDINAMARCA	Maria Lilia Segura De Moreno	3118608319- 3102118117	imosi1889@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
114	ASOCIACIÓN DE TRAPICHES PANELEROS VILLETANOS (ASOTRAPICHES)	Panela en Diferentes Presentaciones	VILLETA	CUNDINAMARCA	Jose Adelmo Perez	3148361524 3203934737 Wasap	asotrapiches@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
115	ASOCIACIÓN DE USUARIOS DEL DISTRITO DE RIEGOS ASOPROGRESO LOS MANUELES	Hortalizas platano y Frutas	AGUA DE DIOS	CUNDINAMARCA	Cesar Julio Calderon Aguilar	3144002960 3104806303 Wass	asoprogesolosmanueles@yahoo.com.co	GOB. CUNDINAMARCA
117	ASOCIACIÓN DE VÍCTIMAS CON VISIÓN DE FUTURO	Huevos	ARBELÁEZ	CUNDINAMARCA	Luis Andrés Achury	3212200416- 3132825286	asovicfu@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
120	ASOCIACIÓN FRUTICOLA DE GUASIMAL "ASOFRUGUASIMAL"	Limon Tahiti: Naranja Tangelo mandarina arrayana Aguacate lorena y papellilo Mango Tomy maracuya	TENA	CUNDINAMARCA	Maria Cecilia Melo Hernandez	3115378003 3196558668 wasaa	asofrugasimal@gmail.co	GOB. CUNDINAMARCA
126	ASOCIACIÓN PRODUCTORA LECHERA Y AGROPECUARIA SAN JORGE	Derivados lacteos	ZIQUAIRÁ	CUNDINAMARCA	Jose Reyes Fandiño Castro	3123443685 3213845240 wassa	NO CUENTA CON CORREO	GOB. CUNDINAMARCA
128	ASOCIACIÓN PRODUCTORES DE PAPA DE LA CALERA (APROPAC)	Papa y Semillas para papa	LA CALERA	CUNDINAMARCA	Myriam Forero Romero - Fedepapa	3158541324	myriamf2001@yahoo.com	GOB. CUNDINAMARCA
133	ASOCOAS	Derivados Lácteos de Cabra y oveja (Avena Jamones Chorizos Hamburguesas)	TENJO	CUNDINAMARCA	Carlos Rodrigo Benavidez Pavón	3102390618	asociacionasocoas@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
135	ASOCIACION DE CULTIVADORES DE ROBLEDAL - ASOCULTUR	Frijol Cargamanto y Bola Roja a granel	UBALÁ	CUNDINAMARCA	JOSE HERNANDO HUERTAS ACOSTA	3142453701	alexander.huertasu@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
136	ASOEMAF	Amasijos achiras matedadas pan de Sagú	FUSAGASUGA	CUNDINAMARCA	LUCIA PARDO MORA	3168953129	asoemaf@gmail.com	UAEOS

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
138	ASOFRESFRUT	Frutas (fresa) y Hortalizas	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Jose Hernan Garzon Montenegro	3213709867	umata@choconta-cundinamarca.gov.co	GOB. CUNDINAMARCA
139	ASOFRUPEÑA ASOCIACIÓN DE FRUTAS Y AROMATICAS DE LA PEÑA	Naranja limón aguacate sachá	LA PEÑA	CUNDINAMARCA	Andrea Ramirez	3202343753	saome-tr@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
140	ASOFRUT ASOCIACION DE FRUTICULTORES DE TOCAIMA	Mango naranja mandarina limón tahiti	TOCAIMA	CUNDINAMARCA	Carlos Cesar Reyes Soto	3125598831	carloscesarreyes@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
141	ASOFRUTEC	Mango tommy limón mandarina y naranja	LA MESA	CUNDINAMARCA	Gloria Sofia Rodriguez De Lopez	3002153579	asofruteq@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
142	ASOFRUVERSUPATA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PLÁTANO FRUTAS Y HORTALIZAS	Platano Hortalizas Y Frutas Mora tomate de guiso Aguacate hass.	SUPATÁ	CUNDINAMARCA	Orlando Restrepo Escudero	3204809918	ore.escudero@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
164	ASOPROCAFECUNDI	Naranja Café huevos criollos gunanabana banano	PANDI	CUNDINAMARCA	Florentino Espinoza	3202686492 3134129017	veredasanmiguelpandi@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
166	ASOPROFACHA	Aceite de sachá inchi	ANOLAIMA	CUNDINAMARCA	Vicente Alberto Acosta Aguirre	3114679476	albertoacostaaguirre@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
167	ASOPROFRUVER	Mora fresa arandano	PACHO	CUNDINAMARCA	ANGELICA BENITEZ	3112355674	Por Actualizar	GOB. CUNDINAMARCA
168	ASOPROFUYÁ	Hortalizas y Frutas	YACOPÍ	CUNDINAMARCA	Jose Manuel Bernal Zarate	3115612961	asojuntas_yacopi@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
173	ASOPROMES	Arracacha cubiosm tomate pimentosm platano guanabana mango fresa uchuva	FUSAGASUGA GRANADA SILVANIA PASCA Y ARBELAES	CUNDINAMARCA	IRINA NARVAEZ- MARIA DEL CARMEN CLAVIJO	3214376759 - 3202681275	Por Actualizar	GOB. CUNDINAMARCA
176	ASOPROVEN	MORA	VENECIA	CUNDINAMARCA	ANCIZAR CASTILLO ROMERO	3.183.195.876	asoproven@hotmail.com diocoa7@hotmail.com	FAO
177	ASOQUINUA TENJANA	Cereales	TENJO	CUNDINAMARCA	Clara Ines Triviño	312 400 11 15	asoquinuatjenjana@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
179	ASOSOAGA ASOCIACIÓN AGROPECUARIA SOAGA	Hortalizas Frutas, Leche Cruda	CUCUNUBÁ	CUNDINAMARCA	Ana Sixta Conejo Murcia	3102764728	asosoaga12@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
180	ASOSUPATÁ	Huevos	SUPATÁ	CUNDINAMARCA	Blanca Ruth Sanabria Casas	3132951699	asosupata@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
183	ASPA	Dominico harton banano colicero citricos guayaba y guatila	ANOLAIMA	CUNDINAMARCA	Pablo Sierra	3112197323	asoaspa@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
186	ASOPROCUND	PANELA	NIMAIMA	CUNDINAMARCA	MISAEAL HERNANDEZ	3134029486	Por Actualizar	GOB. CUNDINAMARCA
187	ASPROFRUTAS DE BERLIN	MORA LULO	ARBELÁEZ	CUNDINAMARCA	Maria Carminta Gutierrez	3205723516	asprofrutas@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
188	ASPROHATO - Asociacion de productores agropecuarios de Hato Grande	Caña Panelera Café Frijol	GACHETÁ	CUNDINAMARCA	Jose Avelino Urrego Bejarano	3103249306	joseavelino@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
191	COAGROUBAQUE	Tomate habichuela papa superior y papa criolla	UBAQUE	CUNDINAMARCA	Julio Eduardo Gómez Riveros	3107652806	coagroubaque@yahoo.com	GOB. CUNDINAMARCA
197	COOPAMO COOPERATIVA AGROPECUARIA MOMPOS	Panela	LA PEÑA	CUNDINAMARCA	Arturo Pulgarin Espeleta	3135237915	arturo.pulgarin@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
199	COOPERATIVA DE FRUTICULTORES DE ANAPOIMA "COOFRUTANA"	Mango Tomy Común Y Cítricos	ANAPOIMA	CUNDINAMARCA	Pedro Fabio Ferro Sabogal	3157821732	coofrutana@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
206	COOPERATIVA MONTES DE CUNDINAMARCA	Almendra Aceite	LA PEÑA	CUNDINAMARCA	Yohan Montoya	3182901012	montoyagabo@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
207	Cooperativa multiactiva de empresarios rurales de Colombia/AROMERCOL	Lechuga Espinaca Estevia	UBATÉ	CUNDINAMARCA	Fabio Rodríguez	3106299607	fabiorodeo@hotmail.com	UAEOS
212	EAT BERPANELA	Panela En Diferentes Presentaciones	VILLETA	CUNDINAMARCA	Luis Rodrigo Bermúdez Rojas	3164151015	rodrigobermudez67@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL
Actualización 12 de agosto de 2025

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
213	ECOAGRO CHOACHI	Cebolla calabazin fresa habichuela papa criollo tomate y mora	CHOACHÍ	CUNDINAMARCA	Manuel Antonio Torres	3142663390	ecoagrodeloriente@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
214	EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO FRUTENA	Frutas y Pulpas de Fruta	TENA	CUNDINAMARCA	Luis Felipe Vanegas Carrillo	3134543542/3002162369	frutena@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
215	EMPRESA PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO Y AMBIENTAL EDAGRAM	Apicultura- Café Y Cacao	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Pedro Alejandro Cotreras	3138586577	edagrameat@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
216	EXPORTCAFE LLANADAS	Café	CHAGUANÍ	CUNDINAMARCA	Sara Hernandez	3142385538	cafekinuba2015@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
219	FRUSAN	MORA	SAN BERNARDO	CUNDINAMARCA	DORA LUCIA AMAYA	3128017789 - 3106287789	asocifrusan@gmail.com	FAO
220	FUNDACION FENIX GESTION TERRITORIAL	Banano Café Aguacate Y Huevo	VENECIA	CUNDINAMARCA	Daneris Maria Duran Puerta	3118269656	danerisduran@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
223	INVERSIONES SAN SEBASTIAN	Panela En Sus Diferentes Presentaciones	VILLETA	CUNDINAMARCA	Mario Fernando Ardila	3115927449	panelasansebastian@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
225	KITICHAJAH	Frutas Quinoa Maiz Y Figue.	COTA	CUNDINAMARCA	Rafael Gustavo Lara	3163388784	comunidad_indigena_cota@hotmail.com; rafa_lara1978@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
227	MANGOCOL	MANGO MANDARINA	Tocaima	CUNDINAMARCA	Raul Abdon Ocampo	3106881294 3105720001	mangocol2007@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
229	ORGANICA RED DE CAMPEsinOS	Hortalizas y Frutas	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Ingrith Rocio Camelo Lopez	3188169162	organicared@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
232	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DON PEDRO S.A.S	Panela Pulverizada Orgánica Y Derivados	VILLETA	CUNDINAMARCA	Lorena Guillen	3104170122	ventas@paneladonpedro.com	GOB. CUNDINAMARCA
234	SAN JOSE QUIERE CACAO (AGRUPACION)	CACAO	ARBELÁEZ	CUNDINAMARCA	Roberto Vargas Del Valle	3132525257	robertovargasdelv@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
235	SOBRENATURAL (ASOCIACION DE PRODUCTORES DE HORTALIZAS)	Hortalizas Orgánicas (Cebolla cabezona puerro y brocoli y lechugas romana verde romana roja hoja de roble verde y morada crespa verde acedera kale liso crespo y chirosso o asiatico) ajo de hoja mostaza coliflor cebolla junca cebolin cebolla roja yerbabuena hinojo calendula.	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Víctor Manuel Echavarría Londoño	3164539973	arqvmael@yahoo.com	GOB. CUNDINAMARCA
238	TECNUAGRO	Hortalizas Frutas Y Aromáticas	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Gladys Bejarano Aguilera Elsy Velasquez	3132662654	yojanita83@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
239	UBACAFE	CAFÉ	UBAQUE	CUNDINAMARCA	DIANA FLORES MORA	3102864269	Por Actualizar	GOB. CUNDINAMARCA
242	VILLA NORTE SOCIEDAD DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VILLAPINZÓN SAT	Papa Zanahoria	VILLAPINZÓN	CUNDINAMARCA	Nestor Lopez Farfan	3112833582	villanorte@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
243	VILLA PAPA	Papa	VILLAPINZÓN	CUNDINAMARCA	María Hilda Castiblanco	3115295958	mariahildac@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
248	ASOLIBERTAD	PLATANO	NEIVA	HUILA	Gina Charry	3217863245	Por Actualizar	GOB. HUILA
249	EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO AUTENTICO HUILENSE	CHOCOLATE	TELLO	HUILA		3174080343	Por Actualizar	GOB. HUILA
251	AFRULLANO	PIÑA GOLDEN MARACUYA	Acacias	META	SULMA YOLIMA DIAZ	3212529078	afrullano.meta@gmail.com	FAO
252	ANUC SAN MARTIN DE LOS LLANOS	Cachama	SAN MARTIN	META	JOSE AGUSTIN RIVERA PIÑEROS	3133445856	Por Actualizar	UAEOS
255	Asociacion de agricultores de cota	Espinaca	Acacias	META	Luis Fernando Calderon	3138658647	Por Actualizar	UAEOS

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL
Actualización 12 de agosto de 2025

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
256	ASOCIACION DE FRIJOLEROS DE SAN JUANITO META	Frijol Bola Roja	SAN JUANITO	META	SILVIO GUTIERREZ	3183587292	gerencia@asofrimeta.com.co comercial.llano@asofrimeta.com.co	UAEOS
257	Asociacion de jovenes del meta	Huevos de Codorniz	CUMARAL	META	Jose Misael Tibavija Cuta	3212455650	Por Actualizar	UAEOS
258	ASOCIACION DE PRODUCTORES FRUTICOLAS DE FRUTIORIGUEJAR	Guayaba mandarina naranja	Lejanias	META	JACINTO AVILA	3105918724	Por Actualizar	UAEOS
261	Asociacion ProPaz	Cilantro	MESETAS	META	Juan Ricardo Franco	3143211832	Por Actualizar	UAEOS
262	Asociacion Rural Agropecuaria del Ariari	GUAYABA BOCADILLOS	EL CASTILLO	META	Juan Camilo Enciso Martinez	3133509509	Por Actualizar	UAEOS
271	ASOCIACIÓN ANDALUCIA	Panela	LIBANO	TOLIMA	Martín Sierra Cubillos	3208475798	mash.28@hotmail.com	UAEOS
272	ASCAMPRO	Frutas verduras y hortalizas	Icononzo	TOLIMA	Jorge Guillermo Forero Hernández	3194347768	jorgeguillermo.forero1001@gmail.com	UAEOS
275	ASOAGROTAMBO	BANANO CRIOLLO, TOMATE CHONTO	Ibagué	TOLIMA	GIOVANNY GARZÓN	3108109496	cesar_cafetol@hotmail.com	FAO
281	ASOCIACION AGROPECUARIA DE PRADO "AGROPRAPO"	BANANO	PRADO	TOLIMA	ADRIANO HERRERA	3132144555	agrop Prado12@hotmail.co	GOB. TOLIMA
282	ASOCIACION AGROPECUARIA FRUTOS DE LA CORDILLERA - ASOCORFRUTOS	AGUACATE	anzoategui	TOLIMA	SIMON SOLORZANO YARA	3103156933	asocorfrutos@hotmail.com	GOB. TOLIMA
286	Asociación Conservas Santa Bárbara - Asoconservas	Frutas verduras y hortalizas Pulpa de fruta congelada y pasteurizada	SAN LUIS	TOLIMA	Natalia Sánchez Rodríguez	3116483426 - (8) 2877458	asoconservas@gmail.com	UAEOS
287	Asociacion de agricultores de perico y tambo del tolima	Frutas verduras y hortalizas	IBAGUÉ	TOLIMA	Jose Orlando Rodriguez Castillo	3168781371	agropetol@yahoo.com	UAEOS
288	Asociación de Arracacheros de Cajamarca y Anaimé	Tubérculos y Platanos	CAJAMARCA	TOLIMA	Ruben Dario Guayara	3104521536	asorracachos@gmail.com	UAEOS
295	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS TOLIMA "ASOTOMIN"	MANGOS Y CITRICOS	SAN LUIS	TOLIMA	LUIS FERNANDO DIAZ RIVERA	3173792731 3108822611	asotomin@gmail.com	GOB. TOLIMA
299	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VERDURAS DE FRESNO " APROFRUVERF"	GUANABANA AGUACATE PLATANO CACAO BANANO BOCADILLO MARACUYA	FRESNO	TOLIMA	SATURNINO LAVERDE	3118537634 3204634819	miguellaverde24@hotmail.com	GOB. TOLIMA
300	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTOS DEL FRESNO TOLIMA"ASOFRUTOS"	AGUACATE GUANABANA PLATANO BANANO BOCADILLO MARACUYA	FRESNO	TOLIMA	GUSTAVO MIRANDA	3148217398	asofrutos.fresno@gmail.com	GOB. TOLIMA
306	ASOCIACION DE PRODUCTORES DEL CAÑON DE CHILI MUNICIPIO ROVIRA TOLIMA asoprochili	PLATANO Y AGUACATE	ROVIRA	TOLIMA	JOSE IGNACION VARAJAS GOMEZ	3214470766	norbeiaguilaerolaya@gmail.com	UAEOS
316	Asociacion Mercados Campesinos Ibagué	Banano Yuca Plátano Tomate Lulo Colicero mora	IBAGUÉ	TOLIMA	Hepolidoro Laverde	3102543072	asociacionmci2018@gmail.com	UAEOS
320	ASOJUNIN	plátano	VENADILLO	TOLIMA	JULIO CESAR ARDILA	3162673633	mairita88poveda@gmail.com	GOB. TOLIMA
322	ASOPAL	PANELA	Palocabildo	TOLIMA	ABNER NONATO	3125808394	aspal@hotmail.com	GOB. TOLIMA
324	ASOPAPEROS	PAPA	RONCESVALLES	TOLIMA	JOSE LUIS PEREZ	32224516603204310008	asopaperosroncesvalles@gmail.com	GOB. TOLIMA
334	CARC	ARRACACHA COLICERO BANANO	Cajamarca	TOLIMA	Javier Fandiño Mejía	3118119404	carcltda@gmail.com	FAO

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
336	COOPPALB	PANELA	LERIDA	TOLIMA	FRANCISCO BUITRAGO	3183290961	williampanela@yahoo.com	GOB. TOLIMA
338	FRUPAL	Aguacate HASS PLatano	Palocabildo	TOLIMA	HENRY JARAMILLO	313-3646755	frupaltolima@hotmail.com	GOB. TOLIMA
345	Resguardo Indígena Yaco Molana	Plátano Cachaco Moringa Flor de Jamaica Limón Maíz	Natagaima	TOLIMA	Omar Arciniegas Toro	3223422106	Por Actualizar	GOB. TOLIMA
346	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PANELA DE NOCAIMA Y PRODUCTOS AGRICOLAS - ASOPROPANOC	PANELA Y DERIVADOS	Nocaima	Cundinamarca	YULIETH OLARTE MEDINA	3124632092	panelaasopropanoc@gmail.com	FAO
349	Asolactpaq	Queso campesino artesanal arequipe	Cabrera	Cundinamarca	Ligia Guzman Mora	3132733359	ligiaguz05@gmail.com	Registro pagina WEB
350	ASOCIACION DE AGUACATEROS DE CAPARRAPI	Aguacate	Caparrapi	Cundinamarca	Adriana Amparo Mahecha González	3155815715	adriamago@hotmail.com	Registro pagina WEB
351	PULPAS EN LA SABANA SAS	Pulpas de fruta procesadas	Bogotá	Bogotá	Adriana Morales	6631707 3202286073	pulpisas19@gmail.com	Registro pagina WEB
352	FEDERACIÓN AGROPECUARIA DE CUNDINAMARCA	PAPA, FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS	FACATATIVA CARMEN DE CARUPA SUBACHOQUE ZIPAQUIRÁ ZIPACÓN LA CALERA SUSÁ CHOCONTÁ	Cundinamarca	JAIME GARCIA VILLABA	3114657900	agrofedecundi@gmail.com	ADR
354	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE CAMPESINOS EMPRENDEDORES DE BOYACA - COOCAMPO PROYECTO COMPENSACION DE LECHE	Queso y leche cruda: QUESO MOZARELA DOBLE CREMA COSTEÑO MANTEQUILLA 200G. 400G. 5 LB	CHIQUEQUIRA	BOYACA	DIADIRA ESPERANZA RIAÑO PEÑA NELFA SUAREZ	3114716306	Por Actualizar	ADR
357	ASOCIACION CAMPESINA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE ACACIAS	HUEVO BANANO PITAYA	ACACIAS	META	BERNARDINO VASQUEZ SANDOVAL	3104767538	ACADEIN@HOTMAIL.COM	ADR
358	ASOCIACION DE CACAOTEROS Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE CASTILLA	CACAO - Grano	CASTILLA LA NUEVA	META	LUIS ENRIQUE AGUILERA	3138653775	LUZMAFF11@GMAIL.COM	ADR
359	ASOCIACION DE MUJERES DE RIO NEGRO	MIEL CAFÉ	CHAPARRAL	TOLIMA	SANDRA LILIANA SANDOVAL ROJAS	3125499266	asmurrionegro@hotmail.com	ADR
361	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA SOBRENATURAL	HORTALIZAS ORGANICAS	CHOCONTA	CUNDINAMARCA	MARTA EDUVIGES HERNANDEZ MENDOZA	3002147952	carloscesarreyes@hotmail.com	ADR
362	ASOCIACION RED DE CAMPESINOS ORGANICA	HORTALIZAS FRESAS	CHOCONTA	CUNDINAMARCA	EBILA SEGURA SANCHEZ	3112593675	Por Actualizar	ADR
363	SOCIEDAD DEL VALLE DE LA LAGUNA SABALA SAT	QUINUA	CUCAITA	BOYACA	ALFONSO HERNANDEZ	3133225569	AGROLUVITA@YAHOO.COM	ADR
364	ELIXIR DEL PARAMO	MIEL POLEN PROPOLEO AGRAS UVA CAMARERA MORA MERMELADAS Y YOGUTH	DUITAMA - TUNJA	BOYACA	JULIAN BARBOSA	3208004430 - 3057001859	elixirdelparamo@gmail.com	ADR
365	ASOCIACION PARA LA TRANSFORMACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS DELEITE	TOSTADAS PLATANO HORNEADO	EL CASTILLO	META	ELENA GONZALEZ	3209669328	EMGONZALEZ.CAFETEROS@GMAIL.COM	ADR

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
366	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CACAO DEL MUNICIPIO EL DORADO (ASPROCADO)	CACAO	EL DORADO	META	JHON HUMBERTO PORTELA TRUJILLO	3133818805	J-22PORTELA@HOTMAIL.ES	ADR
369	COMAGU	MAZORCA FRIJOL	GUATABETAL	CUNDINAMARCA	MANUEL ANTONIO TORRES	31059531553114961420	Por Actualizar	ADR
370	JUNTA DE ACCIÓN COMUNAL VEREDA LA FILA DEL MUNICIPIO DE ICONONZO-TOLIMA	AGUACATE	ICONONZO	TOLIMA	LUIS ORLANDO GONZALEZ GOMEZ	3194645294	Por Actualizar	ADR
372	ASOCIACION AGROECOLOGICA DE CHUSCALES	QUESO FRIJOL GRANADILLA	JUNIN	CUNDINAMARCA	ASAEI CORTEZ	3142498104	Por Actualizar	ADR
373	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LAMINA DE CAUCHO	LÁMINA DE CAUCHO RIPIO.	LA MACARENA	META	DORIAN LETICIA BETANCOURT MEJIA	3143933311	Por Actualizar	ADR
374	ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS	HOTALIZAS: CILANTRO LECHUGA ESPINACA BROCOLI	MIRAFLORES	BOYACA	TERESA MORENO JIMENEZ	3144591792	Por Actualizar	ADR
375	ASOCIACION DE MUJERES CAMPESINAS LAS DELICIAS	SABAJON CARAMELOS CHAMBA PANELITAS CHAMBA AREQUIPE CHAMBA PULPA DE FRUTA MARACUYA - GULUPA -MANGO 250 G - 500 G	MIRAFLORES	BOYACA	FLOR MARIA CABALLERO	3114547904	Por Actualizar	ADR
376	ASOCIACION AGROPECUARIA INTEGRAL DE MUZO AGROPIMUZO	AGUACATE CACAO Y FRUTALES.	MUZO	BOYACA	JORGE ENRIQUE PACHON GUZMAN	3142853074	Por Actualizar	ADR
378	GRUPO ASOCIATIVO PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DE GAITANIA- TOLIMA ACEDGA	CAFÉ PERGAMINO SECO EN TODAS PRESENTACIONES	PLANADAS	TOLIMA	JOSE URIEL HUERFIA	3203415681	Por Actualizar	ADR
379	ASOCIACION DE PRODUCTORES ECOLOGICOS DE PLANADAS ASOPEP	CAFÉ Y CACAO	PLANADAS CHAPARRAL ATACO	TOLIMA	ENCISO SUAREZ	3185605823	asopep_planada@hotmail.com	ADR
381	ASOCIACION MUNICIPAL DE USUARIOS CAMPESINOS DE RESTREPO META	HUEVOS,BANANO CAFÉ CACAO CITRICOS CURCUMA PLATANO HARTON HORTALIZAS Y FRUTAS	RESTREPO	META	DAGOBERTO MOGOLLON CORTEZ	3158037271	ANUC-RESTREPO@HOTMAIL.COM	ADR
382	ASOCIACION DE GANADEROS DEL MUNICIPIO DE CABUYARO - ASOGAC	PLÁTANO - MAIZ - ARROZ CRUDO	RESTREPO ACACÍAS VILLAVICENCIO SAN MARTÍN CABUYARO SAN JUANITO PUERTO GAITÁN PUERTO LÓPEZ	META	JUAN ALBERTO SIERRA DUARTE	3115964860	Por Actualizar	ADR
383	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CAFES Y AGROPECUARIOS DE SAN ANTONIO	CAFE GRANADILLA	SAN ANTONIO	TOLIMA	LUIS EDUARDO GAITAN CALDERON	3223565140-3133713211	aprocasan2015@gmail.com	ADR

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
384	ASOCIACION DE GANADEROS Y AGRICULTORES DEL MUNICIPIO DE SAN CARLOS DE GUAROA	PALMA DE ACEITE MAIZ LECHE FRIJOL TOMATE AJI MAIZ DE CILO ARROZ CACAO	SAN CARLOS GUAROA	META	JOSE EUCLIDES MOYA GARCIA	3196088393 3123446779	S.C.GAGROQUIMICOS@HOTMAIL.COM	ADR
387	ASOCIACION DE FRUTAS Y VERDURAS DE LOS LLANOS	MANGO GUAYABA GUANABANA PIÑA MORA FRESA TOMATE DE ARBOL LULO	SAN JUAN DE ARAMA	META	VERONICA GARZON YEFERSON LEANDRO GARZÓN CHAVEZ	3227616809	FRUTASYVERDURASDELLANO@GMAIL.COM	ADR
388	ASOCIACION DE AGUACATEROS DE OTANCHE "ASOAGUAOTAN"	AGUACATE	SAN PABLO DE BORBUR OTANCHE COPER MUZO.	BOYACA	LUIS ENRIQUE OSORIO BUITRAGO	3114641766	Por Actualizar	ADR
389	FEDEPANELA Santana	MIEL PANELA PULVERIZADA Y EN BLOQUE	SANTANA	BOYACA	CAROL SARASTY	3132096539	Por Actualizar	ADR
390	BEELTRAN APICOLA	MIEL POLEN PROPOLEO JALEA REAL	SESQUILE	CUNDINAMARCA	JUAN PABLO BELTRAL	3133864741 3115754492	Por Actualizar	ADR
391	ASOCIACIÓN DE ALFALFEROS DE SOCHA - ASOALFASOCHA	ALFALFA	SOCHA	BOYACA	LUIS EMIRO YAYA HASTAMORIR	3123786342	Por Actualizar	ADR
401	ASOCIACION DE MUJERES EMPRENDORAS DE RUNTA	HORTALIZAS YOGURT Y KUMIS	TUNJA	BOYACA	NACY YOLANDA FLOREZ BAUTISTA	3124666816	Por Actualizar	ADR
402	PROYECTO COMPENSACION PAPA ASOPROAGRO	PAPA TOCARREÑA QUINUA DEL ALTIPLANO FRESA	TUTA	BOYACA	JOSE ANGEL CAMARGO	3114448850	Por Actualizar	ADR
403	ASOCIACION PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO E INDUSTRIAL DE LOS LLANOS ORIENTALES	MAIZ PLATANO ARROZ	VILLAVICENCIO	META	OSCAR ALEXANDER AYA DIAZ	3214451352	OAYA@HOTMAIL.COM	ADR
405	ASOCIACION DE GANADEROS DEL SECTOR LA COOPERATIVA MUNICIPIO DE VISTA HERMOSA - META	QUESO CAMPESINO CACAO EN GRANO	VISTA HERMOSA	META	FERNANDO BUITRAGO AGUDELO	3143575951	Por Actualizar	ADR
406	ASOCIACION AGROPRODUCTIVA DE FAMILIAS GUARDABOSQUES DEL MUNICIPIO DE VISTAHERMOSA META	CACAO PLATANO AGUACATE MARACUYA PAPAYA AUYAMIN YUCA GUAYABA	VISTA HERMOSA	META	LUIS ENRIQUE QUIROGA RODRIGUEZ	3102982083	LUIS.ENRIQUEQ2014@GMAIL.COM	ADR
407	QUESOS PINILLA	QUESO	YACOPI	CUNDINAMARCA	MIYER ARLEY RINCÓN	3114763661	Por actualizar	ADR
408	Pure Donuts. YEFFER PANCHE CARDENAS	Panadería pastelería galletería chocolatería frutas y verduras empacadas al vacío	BOGOTA	Bogota	YEFFER PANCHE CARDENAS	3202308526	gerenteypc@gmail.com	Registro pagina WEB
410	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES TRANSFORMADORES Y COMERCIALIZADORES AGROPECUARIOS DE SIBATE "AGROPOLIS"	MIEL - POLEN	SIBATE	Cundinamarca	HADER SMITH COY TELLO	3002176633	hscoyt2@hotmail.com	Registro pagina WEB

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL
Actualización 12 de agosto de 2025

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
411	Hortypulpas SAS	Pulpas de Fruta	Bogota	Bogota	Juan Camilo Cantor Garcia	3228757	hortypulpas@gmail.com	Registro pagina WEB
413	Asociación Campesina Agroecológica del Oriente del Tolima	Frutas, verduras y hortalizas	Cunday	Tolima	Orlando Cardozo Valderrama	3107507842	direccion@madredeagua.com.co	Registro pagina WEB
414	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CHINZAQUE	TOMATE GULUPA	FUQUENE	Cundinamarca	ELEUTERIO CUBILLOS PULIDO	3108802332	jairoalben7@gmail.com	Registro pagina WEB
415	Asociación Campesina del Huila	Plátano, yuca, aguacate, lulo, granadilla, guayaba, mora, banano	Pitalito	HUILA	Silvio Ceron Samboni	3142312065	asociacioncampesinadelhuila@gmail.com	Registro pagina WEB
416	EL EDEN PULPAS Y FRUTAS SAS	Pulpas de fruta	Cajica	Cundinamarca	MICHAEL GIOVANNY CUBIDES FAJARDO	3015296510	gerencia@eledenpulpasyfrutas.com	Registro pagina WEB
417	Alimentos Star SAS	Pulpas de Frutas	Bogotá	Bogotá	Edgar Sarmiento Jimenez	4108519	info@alimentosstar.com	Registro pagina WEB
418	FRESCOR SAS.	Pulpas de Frutas	Bogotá	Bogotá	Helbert Gerardo Suarez Verano	4611910	frescorltda@hotmail.com	Registro pagina WEB
419	Corporación Red Mujer	Frutas, Hortalizas, Verduras, Yogurt	Usme	Bogotá	Yazmín Alicia Pulido Espinosa	3127838535	redmujerusme@gmail.com	Registro pagina WEB
420	Naturalis Fructus S.A.S	Pulpa de frutas	Bogotá	Bogotá	Edgar Fernando Mora Mora	5690632 3102496065	comercial@naturalisfructus.com	Registro pagina WEB
421	C.I CARDENAS ASOCIADOS LTDA	Pulpa de Frutas	Bogotá	Bogotá	JUAN ANTONIO CARDENAS ACEVEDO	3187402090	full.frutas64@gmail.com	Registro pagina WEB
422	Asociación Agropecuaria del Ariari "AGROARI"	Plátano Hartón	Fuente de Oro	Meta	Ingrid Lorena Arteaga Casasbuena	3202416002	agroaridirectiva@gmail.com	Registro pagina WEB
423	DELIPULPAS 100% Natural	Pulpa de Frutas	Bogotá	Bogotá	Luis Rodolfo Melgarejo	3138257969	delipulpas_natural@hotmail.com	Registro pagina WEB
424	Cooperativa multiactiva de mercados campesinos COOPYMERCK	Frutas y Verduras	Bogotá	Cundinamarca	Pablo Elias Barrera	2938588	coopymcerck2020@gmail.com	Registro pagina WEB
425	Andalucía de Inversiones Ltda	Quesos, Arequipe, Yogurt	Subachoque	Cundinamarca	Fernando Núñez Cocunubo	3108607921	contacto@productosandalucia.com.co	Registro pagina WEB
426	Lácteos Campo Real SAS	Quesos frescos y madurados	Sotaquirá	Boyacá	Nicolás Rodríguez Mora	3182855500	contactenos@camporeal.co	Registro pagina WEB
427	FUNDACION PARA LA PROMOCIÓN DE LA CALIDAD HUMANA - FUNCAHUM	Hortalizas, Verduras, Frutas, Tuberculos y Huevos	SILVANIA	Cundinamarca	Claudia Esperanza Muñoz	3125487687	https://funcahum.com/ fundacionfuncahum@gmail.com	Registro pagina WEB
428	LACTOROBLE	Quesos de pasta hilada	Raquirá	BOYACÁ	Eduardo escallon	3112295167	andresjues@gmail.com	Registro pagina WEB
429	Asociación mutual agropolitana	Tubérculos, hortalizas, frutas y verduras	Bogotá D.C (región central)	Cundinamarca	Pablo Emilio Moreno Martin	3138237790	agropoliscc@yahoo.es	Registro pagina WEB
430	FUNDACIÓN GUIANDO TERRITORIO	Lechuga, Papa, Cebolla, Acelga, Espinaca, Kale	Bogotá	Bogotá	Robinson Daniel Poveda Ramírez	3202825648	https://guiandoterritorio.com/ guiandoterritoriofundacion@gmail.com	Registro pagina WEB
431	Inversiones Y Servicios AMCA SAS	Panela pulverizada, saborizada y en bloque convencional y orgánica	San José de Pare	BOYACÁ	Alfonso Pineda	79143690	catalinapineda@amcasas.com	Registro pagina WEB
432	ALIMENTOS VARDALI SAS	Queso Doble Crema y Queso Campesino	Simijaca-Cundinamarca	Cundinamarca	Nicolás Alberto Varela León.	3153832728	alimentosvardali@gmail.com	Registro pagina WEB
433	AGROCAMPZIPA	Papa parda pastusa	ZIPAQUIRA	Cundinamarca	Hermes Osvaldo Silva Malagón	3015537637	agrocampzipa@gmail.com	Registro pagina WEB
434	MILKCHES SAS	QUESO	Villa Pinzón	Cundinamarca	JUAN CARLOS MOJICA CACERES	3205625658	milkchesv@gmail.com	Registro pagina WEB

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL
Actualización 12 de agosto de 2025

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
435	Lácteos La Montaña	Queso fresco, semigraso, semiduro Campesino	TUTA	BOYACÁ	Adriana Lucia García Coronado	3132905587	lilianaromega@hotmail.com	Registro pagina WEB
436	LACTEOS VILLA AURA	Leche entera, Queso doble crema, Queso Campesino, Yogurt entero, Kumis.	Tabio	Cundinamarca	Maria Nancy Castro	3132695238 - 3103291785	villaaura@hotmail.com	Registro pagina WEB
437	PAÍS EMPRENDEDOR SAS	Queso Doble Crema	Bogotá	Bogotá	JAIME EDUARDO VELASQUEZ	3183972572	desarrollo.pemsas@outlook.com	Registro pagina WEB
438	FUTURAGRO	Frutas, Hortalizas, y Verduras	Sasaima	Cundinamarca	Sebastian Morera	3138145266	comercialfuturagro@gmail.com	Registro pagina WEB
439	AGROCAM	Papa Pastusa, suprema, superior	Zipaquirá	Cundinamarca	Hermes Osvaldo Silva	3015537637	asocampzipa@gmail.com	Registro pagina WEB
440	LACTEOS GOMELAC SAS	QUESOS	Ventaquemada	Boyacá	EDGAR GOMEZ GONZALEZ	3163733100	LACTEOSGOMELAC@GMAIL.COM LACTEOSGOMELAC@HOTMAIL.COM	Registro pagina WEB
441	ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES SHEJINA	frutas, verduras, tuberculos legumbres	Sasaima	Cundinamarca	Sergio Alarcon	3115532558	asociacionshejina@gmail.com polismr@gmail.com	Registro pagina WEB
442	CHOCOLATES YOCONTA	Chocolates y chocolate de mesa	Yacopi	Cundinamarca	Javier Martinez Romero	3132160399	chocolatesyoconta@gmail.com	Registro pagina WEB
443	VERDECOL ALIMENTOS NUTRICIONALES SAS	Frutas deshidratadas, barras de frutas deshidratadas, tisanas frutales	Bogotá	Bogotá	Sandra Cristina Martinez	3002801401	sandmarm@hotmail.com	Registro pagina WEB
444	Fundación Formemos - Centro Campesino de formación Nuestra Señora de la Esperanza	Café Premium, Café tradicional, Café Institucional	Tena	Cundinamarca	Gustavo González Bejarano	3164699726	gestor_sostenibilidad@fundacionformemos.org info@fundacionformemos.org	Registro pagina WEB
445	Asociación de Gestión Social y Comunitaria AGESCOM	Frutas, Verduras, Hortalizas, huevos	Caparrapi	Cundinamarca	Raúl Orlando Sánchez Velásquez	31033117985	asociacionagescom2012@gmail.com asociacion.agescom@gmail.com	Registro pagina WEB
446	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA VEREDA SANTA MARTA MUNICIPIO DE CABRERA	Bola Roja y Cargamanto	Cabrera	Cundinamarca	NELSON SIERRA ROMERO	3143024410	frutamarta@gmail.com contasierra2020@gmail.com	Registro pagina WEB
447	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VERDURAS DE UNE - ASOSUPERFRUVER UNE-	Cebolla Cabezona Blanca	Une	Cundinamarca	LUIS H. CALDERON MUÑOZ	3219204863	asosuperfruverune@gmail.com lucal790@hotmail.com	Registro pagina WEB
448	Rafael Eugenio Tovar Chia S.A.S.	Café Tostado Molido	San Antonio del Tequendama	Cundinamarca	Rafael Eugenio Tovar Chia	3143305231	lapedregoza@gmail.com rafatovarlp@gmail.com	Registro pagina WEB
449	DELIKRUNCH S.A.S	Patacón Congelado - Snacks	Pereira	Risaralda	NIDYA MARLLERY ALVAREZ	3183381265	gerencia@delikrunch.com MFERARDILA@YAHOO.ES administracion@delikrunch.com	Registro pagina WEB
450	ENTERPRISE INVERSIONES SAN SEBASTIAN	PANELA Y DERIVADOS	Villeta	Cundinamarca	MARIO FERNANDO ARDILA	3115927449	PANELASANSEBASTIAN@YAHOO.ES	Registro pagina WEB
453	ASOCIACIÓN DE CAFICULTORES CAFÉ DE ORIGEN PRODUCTO DE LAS FAMILIAS VÍCTIMAS DEL CONFLICTO	FRUTAS Y VERDURAS.	Popayán	Cauca	MARIA CECILIA UZURIAGA MESIAS	3132267059	cafeorigenvictimas@gmail.com asitencia- tecnica@agrorigen.org	Registro pagina WEB
454	ASOCIACIÓN PRODUCTORA DE FRUTA DE COLOMBIA - APROFRUCOL	Tomate de árbol, uchuva y gulupa	Gama	Cundinamarca	GUSTAVO URREA	3203037452	aprofrucolumbia@gmail.com	Registro pagina WEB

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
455	Asociación de Mujeres Rurales semillas de paz de Jerusalen - ASOFRUJER	Huevos criollos	Jerusalen	CUNDINAMARCA	Adriana Parra Medina	3118941803	asosemillas2018@gmail.com lclassoc@unal.edu.co	Registro pagina WEB
456	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE AGUACATE DE SUBIA "ASOAGUACATE SUBIA"	Aguacate HASS	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Henry Leonel Mican Melo	3124351847	hemisa7@gmail.com	Registro pagina WEB
457	ADAC Asociación para el Desarrollo Agro ecológico y campesino de la Región del Sumapaz	Mora, tomate de árbol, aguacate	SAN BERNARDO	CUNDINAMARCA	Ivan suarez Lozano	3108034481	adacsumapaz@hotmail.com ivansua147@hotmail.com	Registro pagina WEB
458	ASOCIACION DE MUJERES EMPRENDEADORAS SANTODOMINGO	Huevos	Ubalá	CUNDINAMARCA	MARIA LIGIA LINARES URREGO	3196337676	dorislinares@hotmail.com	Registro pagina WEB
459	LACTEOS MONTSERRAT LA MORENETA SAS	Yogurt varios sabores	Villapinzón	CUNDINAMARCA	NANCY SEGURA ALVAREZ	3208548914	lacteosmontserrat@gmail.com	Registro pagina WEB
460	ASOCIACION DE PRODUCTORES RURALES DEL MUNICIPIO DE ARBELAEZ	Mora	ARBELÁEZ	CUNDINAMARCA	MARIA CARMINTA GUTIERREZ	3205723516	mariacarminta@hotmail.com	Registro pagina WEB
461	ASOCIACION AGROPUJANZA DEL GUAVIO	Tomate Chonto- huevos - pepino - panela - gulupa - lulo - frijol- café	Ubalá	CUNDINAMARCA	HERNAN INDALECIO AGUILERA	3146066849	https://agropujanza.com/agropujanzaadelguavio@gmail.com	Registro pagina WEB
462	ASOSIACION AGROPECUARIA GUAQUETA CURUBOS ASAGUC	CALABAZA, TOMATE CHONTO, TOMATE ARBOL, MORA, FRIJOL, AGUACATE, ARVEJA, CALABACIN.	SILVANIA	CUNDINAMARCA	GONZALO VILLALOBOS	3115650866	aalparleon@yahoo.com.co	Registro pagina WEB
463	FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS - FEDEARROZ	Arroz Blanco	Nacional	Tolima - Huila - Cundinamarca	ELKIN FLOREZ	4251150	gerencia@fedearroz.com.co elkinflorez@fedearroz.com.co	Registro pagina WEB
464	EPROFRUVER SAS	Procesados: Yuca pelada, en cilindros refrigerada o congelada. Platano pelado refrigerado empacada al vacío. Con Registro Sanitario.	Puerto Lopez	META	Paulino Galvis Zárate	3017454402	gerencia@eprofruver.com	Registro pagina WEB
465	ASOCIACIÓN AGROECOLOGICA DE MUJERES EMPRENDEADORAS ASOEMAE	Frutas, verduras, hortalizas, huevos criollos, Café tosatado y molido, panela en bloque y pulverizada, miel pura, polen, quinua, amaranto, flor de Jamaica.	Silvania	CUNDINAMARCA	Luz Marina Basto	3208107747	https://asoemae.com/asoagroecomujeremprende@gmail.com	Registro pagina WEB
466	ASOCIACIÓN DE CAMPESINOS Y PRODUCTORES DE COLOMBIA ASOCAMPROC	FRESA, PAPA, PAPA CRIOLLA, ARVEJA, ZANAHORIA, LECHUGA, ESPINACA, HABICHUELA, CILANTRO, ENTRE OTRAS HORTALIZAS	Sibaté	CUNDINAMARCA	Helen Tatiana Ciprian Garavito	3016450664	asocamproc@gmail.com helen.ciprian1205@gmail.com	Registro pagina WEB
467	ALIMENPROC SAS	PULPA DE FRUTA CONGELADA	Bogotá	Bogotá	NICOLAS ESTEBAN FONSECA PEÑA	3168689396	ALIMENPROC@GMAIL.COM C.MOSCOSO@ALIMENPROC.COM	Registro pagina WEB
468	Asociacion de pequeños agricultores y sus familias - AGROFAMILY	Hortalizas, Tuberculos y frutas	Sibaté y Anolaima	Cundinamarca	Jorge Chrsitopulus	3134948759	agrofami3@hotmail.com	Registro pagina WEB

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
469	ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE FRUTAS Y VERDURAS	Pera, manzana, ciruela, durazno	Nuevo Colón	Boyacá	Ignacio Gomez	3132796456	acfvasocolfruver@gmail.com	Gobernación de Boyacá
470	MANA COLORADA SAS	Yogurth, Yogurth Griego	Madrid	Cundinamarca	JUAN FELIPE CASTRO MIRANDA	3102485119	LECHERIALAVACASAGRADA@GMAIL.COM	Registro pagina WEB
471	ASOCIACIÓN CAMPESINA DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES ACAP	Hortalizas, Tuberculos y frutas	Natagaima	Tolima	Jose William Hernandez	3175764488	acapabastos03@hotmail.com	Registro pagina WEB
472	ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VERGARA	Panela	Vergara	Cundinamarca	Anatilde Cubillos Triana	3106181023	Laco19@hotmail.com	Registro pagina WEB
473	GRUPO AGROINVERSA SAS	Chocolate de Mesa	San Vicente de Chucuri	Sanatander	JAIRO ANDRES RODRIGUEZ	3176472124	grupoagroinversa@hotmail.com	Registro pagina WEB
474	Avicola Romypas SAS	Huevos frescos	Fomeque	Cundinamarca	Cristian pascual Rincón Mosquera	3107853198	avicolaromypas@gmail.com	Registro pagina WEB
475	AGROPECUARIA TANIA KAMILA SAS	Huevos frescos	Chía	Cundinamarca	Jorge Avila Romero	3176579040	CONTADOR@TANIAKAMILA.COM	Registro pagina WEB
476	INVERSIONES AVIMAR SAS	Huevos frescos	Fomeque	Cundinamarca	Flor Dora Rincón	3112517592	DORA.RINCON@HOTMAIL.COM	Registro pagina WEB
477	PRODUCTOS QUITANDIÑA SAS	Yogurt Probiótico	Chía	Cundinamarca	Sebastian García Llano	3132732617	Productosquitandina@gmail.com	Registro pagina WEB
478	CHOCOLATEROS ALIADOS DE COLOMBIA SAS	Chocolate de Mesa	Bogotá	Cundinamarca	Claudia Andrea Cardenas	3162897844 3162911847	gerente.general@chocoalicol.com.co	Registro pagina WEB
479	SAVY ALOE SAS	Yogurt entero y bebida láctea con aloe vera o según requerimiento	Bogotá	Cundinamarca	Gabriel Antonio Ramirez Gonzalez	3213946471	general@savyaloe.com	Registro pagina WEB
480	Don Patacón IBB	Pasabocas de Platano	Bogotá	Cundinamarca	William Orlando Burgos Pabón	3232344087	donpatacon2@gmail.com	Registro pagina WEB
481	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS	PULPA DE FRUTA	Cota	Cundinamarca	MEYER ZULIMAN PALOMINO MARTIN	3138702868	ventas@comercializadora frozen.com	Registro pagina WEB
482	LACTEOS YERBABUENA	Yogurth	Chia	Cundinamarca	Juan Peñuela	3102162277	lacteosjuancho@yahoo.com	Registro pagina WEB
483	ASOCIACIÓN DE BANANEROS DE SAN JUAN DE RIO SECO - ASOBASAN	Frutas y verduras	San Juan de Rio Seco	Cundinamarca	Alex Gutierrez Bernal	3102123618	asobasan2022@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
484	Corporación de fomento a pequeños productores de la región central - AGROCENTRAL	Frutas y verduras	Garzón, Fusagasuga, Soacha	Huila y Cundinamarca	Alexandra Molina	3023665715	corporacionagrocentral@gmail.com	gob. HUILA
485	ASOGROVEN	Frutas y verduras	Venecia	Cundinamarca	Carlos Chaparro	3114775637	chapascarlos@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
486	Unión de Productores Ganaderos Y Agropecuarios Las Tibitas de Lenguaque - UNITIBITAS	Frutas y verduras	Lenguaque	Cundinamarca	Nestor Gomez	3145874974	unitibitas2016@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA



SECRETARÍA DE
DESARROLLO
ECONÓMICO



COMPRAS PÚBLICAS
de alimentos

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL
Actualización 12 de agosto de 2025

COMPRAS PÚBLICAS
de alimentos



SECRETARÍA DE
DESARROLLO
ECONÓMICO



ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
487	ASOAGRISOLM	Papa	Varios municipios	Cundinamarca	Victor Manuel Cardenas	Sin dato	victormiguelcardenas377@gmail.c	GOB. CUNDINAMARCA



GOBERNACIÓN DE
Boyacá



el Tolima
nos une



REGIÓN
CENTRAL



El empleo
es de todos

UAEOS



ADR
Agencia de Desarrollo Rural

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL
Actualización 12 de agosto de 2025

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
488	Asociación Comunitaria Monte Santo Ecológico Por El Agua - ACEAGUA	PLÁTANO, BANANO, COLICERO, HUEVOS Y CITRICOS	Guayabal de Siquima	Cundinamarca	RUTH FUENTES BOHORQUEZ	Sin dato	maryfubo@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
489	AGROSAT	Panela y derivados	Gualiva	Cundinamarca	JOSE ANTONIO ORDOÑEZ	3115255950	https://agrosat.com.co/asotrapiche@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
490	ASOCIACIÓN FRESCO AROMA AROMACHIPAQUE	Aromáticas	Chipaque	Cundinamarca	ANDREA VIVIANA BAQUERO RODRIGUEZ	3118950853 3133612580	https://asofrescoaroma.com/aromachipaque@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
491	Asociación de Productores Agropecuarios por la Prosperidad ASOPROSPERIDAD	papa, papa criolla, cebolla cabezona, aromáticas	Chipaque	Cundinamarca	CAMILO MORA TORRES	3202355869	https://asoprosperidad.com/053camilomora@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
492	ASOCEBOLLA	Cebolla	Sin dato	Cundinamarca	MIGUEL ARNULFO ORTIZ	Sin dato	miguelortizrodriguez@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
493	AGROPECOR	Pimentón y Tomate chonto y larga vida	Fómeque	Cundinamarca	WILLIAM GOMEZ	3192101058 3192718396	https://agropecor.com/jokaxi@hotmail.com agropecor1@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
494	Asociacion De Ganaderos Y Agricultores De Une ASOGAUNE	PAPA	Une	Cundinamarca	MONICA CRUZ	3133326179	asogaune2020@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
495	Asociacion De Tomateros De San Cayetano ASTOSAN	Tomate	San Cayetano	Cundinamarca	FABIO CONTRERAS CASTIBLANCO	3203180443	astosanalletano@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
496	ASOCIACION AGRO NATURAL DEL CAMPO	HORTALIZAS FRUTAS	Sin datos	Cundinamarca	KAROL ROXANA ARIAS CUBILLOS	3214515845	Asoagronaturaldelcampo@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
497	ASOGAFUSA	MORA	Fusagasugá	Cundinamarca	JOSE VIDAL MARTINEZ	Sin datos	palacioswilliam@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
498	ASOPAPA	papa	Sibaté	Cundinamarca	Mary Langella Zarate Marentes	3144713353	mlzmasopa@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
499	CORPORACION AGROECOLOGICA AMBIENTAL JHABA	FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y HUEVOS. Snacks Saludables	Silvania	Cundinamarca	JAIME GARCIA BENEDETTI	3125828865	corpojhaba@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
500	DRY FOOD SAS	QUESO CAMPESINO, DOBLE CREMA Y YOGURT ENTERO	Cota	Cundinamarca	GUSTAVO MARTINEZ SARMIENTO	3163558336	dryfoodsas@gmail.com	Registro pagina WEB
501	Asociación de productores de plátano de El Ejido	Platano Hartón	La Palma	Cundinamarca	Maria Isabel Leon	3143695000	asoppe2021@gmail.com	Registro pagina WEB
503	ASOCIACIÓN LA CANANEA	Tomate		Cundinamarca	Lidia Irene Chitiva	3143395502	asosanatiocananea@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
505	ASOMERCASES	Lechuga, Cebolla, Pepino	Sesquilé	Cundinamarca	Jusset Pinto Espinel	3107506364	jussetpinto8@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
506	ASOGROCAIMA	Panela	Nocaima	Cundinamarca	German Triana	3227318115	gt triana@asogrocaima	GOB. CUNDINAMARCA
507	ASOHASS	Aguacate	Cabrera	Cundinamarca	Carolina Arevalo	3164110485	asohasssumapaz@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
508	ASOMUJERES DULCE CAÑA	Panela	Villeta	Cundinamarca	Blanca Tinoco	3212294439	asomujeres2013@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
509	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE GULUPA DE CUNDINAMARCA - ASOAGRÍCOLA	Gulupa - Panela	Pacho	Cundinamarca	Edwin Jair Gomez	3204231928	aso-gulupa@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
510	ASOHOFRUVI	Limón, banano, aguacate	Vianí	Cundinamarca	Jose Yesid Corredor	3132851786	asohofruvi@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
511	ASOCOLBLUE	Arandanos	Tocancipa	Cundinamarca	Camilo Lozano Hoyos	3184108351	asolblue@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
512	ASOMUCHIVOR	Frijol	Ubalá	Cundinamarca	Blanca Inés Cárdenas	3112531552	dicu0208@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
513	ASOCAMPOHACHA	Banano	Chaguaní	Cundinamarca	Edgar Ricardo Mahecha	3229448408	rmahecha491@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
514	ASOMUCAVIT	Banano, Plátano	Viotá	Cundinamarca	Luz Marina Peñalosa	3176720214	marinapenalosa0559@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
515	ASAGU	Tomate Chonto, Larga Vida, Granadilla, Lulo Y Pimenton	GACHALÁ	Cundinamarca	María Dione Bejarano Medina	3114567087	asociacionasagu@hotmail.Com	GOB. CUNDINAMARCA
516	APROCASIB - ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES CAMPESINOS DE SIBATÉ	Papa	Sibaté	Cundinamarca	Miriam Alcira González Zamudio	3174438086	aprocasibsibate@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
517	ACOPAGRO	Aguacate, Banano, Plátano, Limón	Venecia	Cundinamarca	Luis Sebastián Vasquez Tenjo	3124098536	oroverdeacopagro@gmail.co	GOB. CUNDINAMARCA
518	CORPROAGRO	Frijol	Cabrera	Cundinamarca	Ofelia Pineda	313 8519524	corproagro1420@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
519	CORPOAGROREDES	Frijol	Sutatausa	Cundinamarca	Cesar Sanchez	302 5460153	corpoagroredes@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
520	DIGNIDAD PAPER COLOMBIANA	Papa	Villa Pinzón	Cundinamarca	Luis Alberto Garcia	3115600262	asociacionpaperacolombiana@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
521	ASEMBRAR	Fresa, Tuberculos, Hortalizas	Villa Pinzón	Cundinamarca	Fabian Triana	3174601770	asoasembar@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
522	ASOCIACIÓN DE PLATANEROS TAME ARAUCA - APTA	Plátano Hartón	Tame	Arauca	JOSE ALBEIRO CONTRERAS PARRA	3132141955	carlofefesaavedra@gmail.com	Registro pagina WEB
523	EVEREST RM 8 SAS	PANADERIA ,PASTELERIA, TORTAS, GALLETAS.	Bogotá	Bogotá	RUBEN MEJIA	3183418109	everest.rm8sas@gmail.com	Registro pagina WEB

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
524	SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACIÓN AGROBRÍAS SAT	Papa, lechuga, durazno, manzana, frijol, fresas, criolla	Tuta	Boyacá	Ana Cecilia Buitrago G	3118761526	agrobrisas2022@hotmail.com	Sumercé
525	Comercializadora el Viñedo SAS	Pulpas de Fruta	Bogotá	Bogotá	Edgar Sarmiento Jimenez	3105519426	vinedocolombia@gmail.com	Registro pagina WEB
526	PANIFICADORA NISSI-PAN SAS	Productos de Panadería NSA-0008363-2020	Bogotá	Bogotá	LEIDI LORENA HERNANDEZ TOCA	3133238068	panificadoranissipan@gmail.com	Registro pagina WEB
527	FRUIT PULP 100% NATURAL SAS	Pulpas de Fruta	Bogotá	Bogotá	LIZETH CAMILA RODRIGUEZ AVILA	3133054098	gerenciafpsas@fruitpulpas.com	Registro pagina WEB
528	LACTEOS EL BOSQUE LTDA	Kumis y Yogurt	Bogotá	Bogotá	JOSE ALBERTO PINILLA	3183307166	lacteoselbosque@hotmail.com	Registro pagina WEB
529	IMA CORP SAS	Yogurt	Bogotá	Bogotá	JOHN FREDY MORALES	3176385891	administrativo@importal.co	Registro pagina WEB
530	TRIGUS SAS	Galletas, pan, tortas, ponques, hojaldrados	Bogotá	Bogotá	Ernesto Carlos Stave	3214905903	mguasca@socialfood.com.co	Registro pagina WEB
531	INVERSIONES FASULAC LTDA	Yogures y Quesos	Bogotá	Bogotá	Luis Alfredo Martinez	3138897755	lacteossuperior@fasulac.com	Registro pagina WEB
532	ACOSTA RIVERA SA	Gelatina preparada, leche condensada, leche condensada achocolatada, arequipe, bocadillo tipo tume, chocolatina, rollito de leche, bocadillo de coco, bocadillo de guayaba, cocada, panelita	Subachoque	Cundinamarca	Gonzalo Acosta García	3228593389	calidad.ricolac@gmail.com	Registro pagina WEB
533	CAMPOMETA	Frijol, arroz, arveja, plátano, yuca, maíz y panela	Villavicencio	META	Luz Mery Avila	3147825893	campometa.agricultores@gmail.com	Registro pagina WEB
534	Industria Panificadora El Country SAS	Productos de Panadería	Bogotá	Bogotá	Carolina Sierra	3214698793	carolina.sierra@panelcountry.com	Registro pagina WEB
535	Corporación Abastecer	FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y HUEVOS.	Bogotá	Bogotá	María Celina Orrego	3124934190	corabastecer@gmail.com	Registro pagina WEB
536	Inversiones Molino Pacande S.A.S.	Arroz Blanco	Ibague	Tolima	Rodrigo Aragon Rubio	3174010883	imopac@molinopacande.com	Registro pagina WEB
537	CIKA FULLFRUTAS	Pulpas de Fruta Congeladas	Bogotá	Bogotá	JUAN ANTONIO CARDENAS	3187402090	full.frutas@gmail.com	Registro pagina WEB
538	QUIBBE - LA RUTA DE LA MIEL	Derivados de Miel	Bogotá	Bogotá	BENILDA ALEJANDRA SUAREZ TRIANA	3003333254	quibeemiel@gmail.com	Registro pagina WEB
539	Agrocolombiaexport	Panela Saborizada	Bogotá	Bogotá	Juan Camilo Sánchez Castellanos	3503324660	agrocolombiaexport.2020@gmail.com	Registro pagina WEB

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
540	COMERCIALIZADORA DISFRUVER S.A.S	Barras de Cereal, Frutos secos confitados, Granola en hojuelas, Frutas deshidratadas y empacadas.	Bogotá	Bogotá	JUAN PABLO FONSECA SANCHEZ	3046174047	LICITACIONESDISFRUVER@GMAIL.COM	Registro pagina WEB
541	ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGRICOLAS DE PUERTO GAITAN	Frutas, verduras, hortalizas, Miel	Puerto Gaitan	Meta	GUILLERMO ANCHICO JOJOA	3132267059	ASOGAITANPRODUCTOS@GMAIL.COM	Registro pagina WEB
542	ASOCIACION DE PRODUCTORES ANDINOS	Mandarina, pera, ciruela, mango, banano, banano bocadillo, hortalizas, granadilla, manzana, uva isabella, tomate de arbol	funza	Cundinamarca	MISHELL JULIANA FONCECA	3057600315	ANDIPRODUCTORES@GMAIL.COM	Gobernación de Cundinamarca
543	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS, PROCESADORES, TRANSFORMADORES Y COMERCIALIZADORES DE LA VEREDA CHORRILLO	Hortalizas	VDA CHORRILLOS 3 LOCALIDAD DE SUBA	Bogotá	Maria Alejandra Garcia Pardo	3227894971	alejandragarciag7power@gmail.com, jadmoragropecuario@gmail.com	Subdirección de Economía Rural SDDE
544	ARTESAPAN	Productos de panadería	Bogotá	Bogotá	Jesusita Edilma ortiz	3505184402	artesanaindustria@gmail.com; vanesah2005@gmail.com	Registro pagina WEB
545	Chocolate Artesanal Magia	Chocolate de Mesa	Bogotá	Bogotá	Daniela Clavijo Suarez	3212869434	gerenciamagiachocolate@gmail.com	Registro pagina WEB
546	Panaderia la 97 HG	Productos de Panaderia con Notificación sanitaria NSA-0006758-2019 PAN ROLLO HOJALDRADO, MOGOLLA INTEGRAL, MOGOLLA MORENA, PAN BLANCO BLANDITO, PAN TOSTADO CALADO, CROISSANT RELLENO DE QUESO Y BOCADILLO, PAN BLANCO TAJADO, PAN BLANCO CON QUESO, PAN PARA HAMBURGUESA, PAN TOSTADO EN FORMA DE PALITO	Bogotá	Bogotá	Hernando Gonzalez Sanchez	3153485342	hernandyni17@hotmail.com hernandogonzalezsanchez0@gmail.com	Registro pagina WEB
547	Asociación Agrícola Tomate un Momento por Villagómez	Tomate	Facatativa	Cundinamarca	Nilson yovany Sánchez Rincon	3112741005	yovanyrincon1@gmail.com	Gobernación de Cundinamarca
548	COOPERATIVA MULTIACTIVA AGROPECUARIA DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES CAMPESINOS DE COLOMBIA	Frijol, feijoa, papa criolla, sagú, ahuyama, espinaca, acelga, aguacate, limón, lulo, miel, huevos.	Gutierrez	Cundinamarca	Jorge Pineda	3212540975	direccioncooperagro@gmail.com	Gobernación de Cundinamarca
549	ASOCIACION MEGA CULTIVOS	Papa, Criolla, Habas, Hortalizas	Bogotá	Bogotá	Sandra Torres	3204516040	asociacionmegacultivos@gmail.com	Registro pagina WEB

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
550	LACTEOS EL POLAR Y&D	Yogurt entero	Sesquile	Cundinamarca	Derly Dignory Diaz	3166740208	lacteoselpolar@gmail.com	Registro pagina WEB
551	GEOREPRESENTACIONES SAS	Café Tostado y Molido	Guayabal de Siquima	Cundinamarca	GUSTAVO CONTRERAS	3102645135	SUBLIMEARTISANCOFFEE@GMAIL.COM	Registro pagina WEB
552	WILSON MARTÍN GIL ROMERO	Manzana Ana y Ciruela Roja	Tibana	Boyacá	WILSON MARTÍN GIL ROMERO	3017183624	wilson277@gmail.com di_martin90@hotmail.com	Sumercé
553	Asociación Huertas Muequetá	Fresa, Mora , Uchuva, Lechugas, Cilantro, Papa Criolla , Papa R12, Arveja.	Bogotá	Bogotá	Brayan Stiven Rojas Garzón	3014295572	asociacionhuertasmuequeta@gmail.com	Registro pagina WEB
554	ASOCIACION AGRICOLA DE CUNDINAMARCA	Hortalizas, raíces y tubérculos	Nilo	Cundinamarca	Juan Agustin Beltran	3146066849	asoagricund@gmail.com	Cundinamarca
555	ASOCIACION DE CAMPESINOS PRODUCTORES AGRICOLAS DE CUNDINAMARCA	Papa	Une	Cundinamarca	ISMAEL AUGUSTO PARDO SIMBAQUEVA	3166858992	PARDOSIMISMA@OUTLOOK.COM	Cundinamarca
556	LÁCTEOS ABERDEEN SAS	Yogurt y kumis	Bogotá	Bogotá	LEIDY MARCELA GARZON TORO	3133919813	lacteosaberdeen1@gmail.com	Registro pagina WEB
557	GRUPO EMPRESARIAL AHORRAMAS	Pulpas de Fruta	Bogotá	Bogotá	HELMAN ARIEL GARCIA	3164701141	mercadosahorramas@hotmail.com	Registro pagina WEB
558	LACTEOS APPENZELL SAS	Quesos	Ubaté	Cundinamarca	DIANA MILENA BONILLA	3212362693	produccion@lacteosappenzell.com	Registro pagina WEB
559	ASOCIACION ECOSECHA DEL MUNICIPIO DE SASAIMA	Panela y derivados	Sasaima	Cundinamarca	JUAN SEBASTIAN MORERA	313 8145266	Ecosecha9017@gmail.com	Cundinamarca

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
560	FEUILLETES C&M SAS	Pasteles y hojaldrados, galletas, masa hojaldrada y otros panes.	Bogotá	Bogotá	JULIANA ALEXANDRA RODRIGUEZ	3183372982	balkancym@gmail.com	Registro pagina WEB
561	LACTEOS EL PORTILLO SAS	Arequipe, bebida lactea a base de Yogurt, Kumis, postre de gelatina.	Bogotá	Bogotá	CESAR AUGUSTO PRECIADO	3203431841	el.portillo@hotmail.com	Registro pagina WEB
562	PEDRO ALEXANDER ORJUELA ARIAS	Mandarina , Mango	Anolaima	Cundinamarca	PEDRO ALEXANDER ORJUELA ARIAS	3208509441	pedritoorjuelaar@gmail.com	Cundinamarca
563	ASOGADAN	Papa, Criolla	Pasquilla	Bogotá	Luis Gilberto Rodríguez	3112422279	asogadan@gmail.com	Registro pagina WEB
564	ASOGAPAS	Papa, Criolla	Pasquilla	Bogotá	Libia Magnolia Moya	3163344348	asogapas@gmail.com	Registro pagina WEB

ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE LECHE								
13	AGROINDUSTRIAL MURAGA	Leche Cruda	JUNÍN	CUNDINAMARCA	Norberto Urrego Acosta	3112941024	agroindustrialmuraga@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
26	APROLECHO	Leche Cruda, Leche Entera y otros Derivados Lacteos	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Ricardo Álvarez Garcia	3214402200	aprolecho@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
39	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA VEREDA PAUNITA - ASOAGROPAUNITA	Leche Cruda	SUSA	CUNDINAMARCA	Rodrigo Castiblanco	3115821805	asoagropaunita@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
49	ASOCHARQUIRA	Leche Cruda	CARMEN DE CARUPA	CUNDINAMARCA	María Luisa Gómez	3118857207	asocharquira@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
42	ASOAGROVOLCRANTRES ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS VOLCAN TRES	Leche Cruda	UBATÉ	CUNDINAMARCA	Humberto Romero	3228377320	lenin_79@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
43	ASOC. GANADEROS CARMEN CARUPA	Leche Cruda	CARMEN DE CARUPA	CUNDINAMARCA	Alejandro Santana	3202769480	asogaccarmendecarupa@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
53	ASOCIACIÓN AGROINDUSTRIAL DE ZAKE (ASOZAKE)	Leche Cruda	GACHETÁ	CUNDINAMARCA	Santos Gonzalo Peña Rodríguez	3143612047	nestor.h32@hotmail.com - tenasantos952@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
54	ASOCIACIÓN AGROLACTE	Leche Cruda	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Nayibe Sarmiento	3114689567	nayibe54sa@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
73	ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE ANOLAIMA ASOGANA.	Leche Cruda	ANOLAIMA	CUNDINAMARCA	Ferney Alexis Acuña Izquierdo	3133610482-3118479397	asoganaanolaima@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
106	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DEL SALITRE ALTO (ASOSALITRE)	Leche Cruda	LA CALERA	CUNDINAMARCA	Antonio Chinome Corredor	3112306367	ganzola@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
116	ASOCIACION DE USUARIOS del pequeño de distrito de riego DEL JUCUAL	Leche Cruda	GUASCA	CUNDINAMARCA	Luis Roberto Rodriguez Garzon	3104792029	luisrobertorodriguez@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
121	ASOCIACIÓN GANADERA Y AGROINDUSTRIAL DE ALTAMIRA ASOGAL	Leche Cruda	UBATÉ	CUNDINAMARCA	Manuel Francisco Pedraza Gómez- Luis Bernardo Ramírez	3204889311	manologomez35@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
122	ASOCIACIÓN GANADERA Y AGROINDUSTRIAL DE LA VEREDA VOLCAN UNO "ASOGAVOL UNO"	Leche Cruda	UBATÉ	CUNDINAMARCA	Onofre Delgado Montaño	3123136889	asogavoluno@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
124	ASOCIACIÓN MUNICIPAL DE USUARIOS CAMPESINOS AMUC	Leche Cruda	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Fernando Salgado	3114781078	amucchoconta@gmail.com lmrcldr@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
125	ASOCIACION PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO TURISTICO Y AMBIENTAL DE UBALA ASOGAMU	Leche Cruda	UBALÁ	CUNDINAMARCA	Carlos Edwin Romero	3102214786	asogamu@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
130	ASOCIACIÓN UNIÓN DEPROLAC	Leche Cruda	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Jose Roberto Mayorga Yoscuá	3115985164	asojose@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
137	ASOFRAPA	Leche Cruda	SUSA	CUNDINAMARCA	Orlando Quiroga		orlandoquiroga69@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
143	ASOGAMAN	Leche Cruda	MANTA	CUNDINAMARCA	Benjamin Cardenas Robayo	3107650173	pasticar@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
144	ASOGAMED	Leche Cruda	MEDINA	CUNDINAMARCA	German Velandia Gonzalez	3157806426	asogamed@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
145	ASOGANAGUAQUE	Leche Cruda	UBAQUE	CUNDINAMARCA	Milena Mora	3132678304	asoganaubaque@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
151	ASOLCAP	Leche Cruda	CAPARRAPÍ	CUNDINAMARCA	Pedro Jose Parra Bustos	3143639319	asolcap45@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
152	ASOLESAN - Asociacion de productores de lacteos de santa ana	Leche Cruda	GUASCA	CUNDINAMARCA	Ricardo Cortes dueñas	3114759438	ricardocortesd@yahoo.com	GOB. CUNDINAMARCA
169	ASOPROGANUCOTT	Leche Cruda	SUSA	CUNDINAMARCA	Jose Elias Jola	3103022857	asoprogranucott@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
184	ASPOCAS	Leche Cruda	LA CALERA	CUNDINAMARCA	Paulino Martinez Vargas	3108739627	atilapau@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
189	BIOTILATA (ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA VEREDA DE TILATA CHOCONTA)	Leche Cruda	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Christian Camilo Diaz Rodriguez	3188169162	juanma950422@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
192	COAGUAS CALIENTES Cooperativa agropecuaria aguas calientes	Leche Cruda	GUASCA	CUNDINAMARCA	Hector Ricardo Peña Cortes	3138966669	coralesricardop@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
194	COMITÉ DE GANADEROS DE SUPATÁ	Leche Cruda	SUPATÁ	CUNDINAMARCA	Cesar Ivan Gomez Cifuentes	3107883683	comiteganaderosupata@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
200	COOPERATIVA DE LECHEROS POTRERO LARGO COOPROLAG	Leche Cruda	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	Nemesio Ramirez Yanquen	3203749483	cooprolag@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
201	COOPERATIVA DE LECHEROS POTRERO LARGO COOPROLAG	Leche Cruda	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	HERNANDO BAEZ	3103298768	Por Actualizar	GOB. CUNDINAMARCA
202	COOPERATIVA DE PRODUCTOS DE LECHE "MI LECHE"	Leche Cruda	TENJO	CUNDINAMARCA	Miguel Angel Fernandez Fernandez	3115885927	cmileche@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
203	COOPERATIVA INTEGRAL DE PRODUCTORES DE AGROPECUARIOS "COINPROAGROS"	Leche Cruda	SAN CAYETANO	CUNDINAMARCA	Judith Maria Guzmán Gonzalez	3144720687	coinproagros@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
204	COOPERATIVA LECHEROS DE GUATAVITA	Leche Cruda	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	Jose Ignacio Tamayo Castro	31023121283112299893	cooperativacolega@msn.com	GOB. CUNDINAMARCA
208	COOPTOMINE	Leche Cruda	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	NORALBA MORA MORA	3114545827 310676955	Por Actualizar	GOB. CUNDINAMARCA
209	CORPOCHALECHE	Leche Cruda	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	ADRIAN NOLBERTO MARTINEZ VELANDIA	3143177013	Por Actualizar	GOB. CUNDINAMARCA

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO	TELEFONOS	CORREO ELECTRÓNICO	FUENTE
210	CORPORACIÓN AGROPECUARIA DE USUARIOS DE MARQUEZ CORPAMARQUEZ	Leche Cruda	LA CALERA	CUNDINAMARCA	Daniel Diaz --- Presidente	3112285462	danieldiazgarcia@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
217	FEDERACIÓN DE GANADEROS DEL GUAIVIO "FEGAGUAIVIO".	Leche Cruda	GACHETÁ	CUNDINAMARCA	Ángel García Ortega	3132946834	angelgar555@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
218	FRIOLAC	Leche Cruda	CUCUNUBÁ	CUNDINAMARCA	Hipolito Rubiano	3115154752	friolac2015@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
221	GANALAC - Asociacion de ganaderos de Cucunuba	Leche Cruda	CUCUNUBÁ	CUNDINAMARCA	MARLEN ANGEL MARROQUIN	3115142155	marlenangelma@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
237	SOL DE LABRANZA	Leche Cruda	CHOCONTÁ	CUNDINAMARCA	Fredy Lopez	3112409640	soldelabranza@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
303	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CAJAMARCA Y ANAIME - APROLECHE	Leche Cruda	CAJAMARCA	TOLIMA	JOHN FREDY BERNAL SILVA	098 - 2871657 - 3115211092	gerencia@aproleche.com.co	UAEOS
321	ASOMONITA	Leche Cruda	CAJAMARCA	TOLIMA	LUZ ENITH CHACON	3115277886	lacteoslamonita@gmail.com	UAEOS
333	CAFETOL	Leche Cruda	IBAGUE	TOLIMA	FREDY HERNAN REYES BOHORQUEZ	3124855373	cesar_cafetol@hotmail.com	UAEOS
360	COOLECOR	Leche Cruda	CHIQUEQUIRA	BOYACA	ANGELICA SOLANO - EVER RODRIGUEZ	3115100421-3112740318	Por Actualizar	ADR
377	ASOCIACION DE GANADEROS DEL MUNICIPIO DE PAEZ - ASGAPAEZ	Leche Cruda	PAEZ	BOYACA	LUIS ALBERTO MARTINEZ HERNANDEZ	3107865946	Por Actualizar	ADR
385	AGASANJUAN	Leche Cruda	SAN JUAN DE ARAMA	META	JORGE RODRIGUEZ	3115040783	Por Actualizar	ADR
386	FENIX DEL ARIARI	Leche Cruda	SAN JUAN DE ARAMA	META	EDILBERTO CAÑAS	3217533382	Por Actualizar	ADR
451	COOPERATIVA DE LECHEROS DE LAS VEREDAS ASOCIADAS CARBONERA ALTA Y BAJA DE GUATAVITA - LEVACAR	Leche Cruda	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	FREDY ALEXANDER JIMENEZ PRIETO	3102328398	COOPLEVACAR@GMAIL.COM	Registro Web
452	COOPERATIVA DE LECHEROS DE GUATAVITA	Leche Cruda	GUATAVITA	CUNDINAMARCA	Jose Ignacio Tamayo Castro	3102312128	cooperativacolega@ms.com	Registro Web
502	ASOCIACIÓN GANADERA, CAMPESINA, DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE LA RURALIDAD DE BOGOTÁ - ASOPROGAN-RB	Leche Cruda	Ciudad Bolívar	Bogotá	Nestor Ferney Montaña	3158404915	asoprogranbogota@gmail.com	Subdirección de Economía Rural SDDE
504	ASOVICTIMAS	Leche cruda	Vianí	CUNDINAMARCA	Lady Patricia Triana	3116690176	asovictimassantalucia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ
Nit: 860010522 6
Domicilio principal: Bogotá D.C.

INSCRIPCIÓN

Inscripción No. S0001092
Fecha de Inscripción: 13 de enero de 1997
Último año renovado: 2025
Fecha de renovación: 27 de marzo de 2025
Grupo NIIF: Grupo II.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cra 100 N 25H-55
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: gerencia@fedearroz.com.co
Teléfono comercial 1: 6015142158
Teléfono comercial 2: 6014252003
Teléfono comercial 3: No reportó.
Página web: INSCRIPCION SITIO WEB : WWW.FEDEARROZ.COM.CO

Dirección para notificación judicial: Cra 100 N 25H-55
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: gerencia@fedearroz.com.co
Teléfono para notificación 1: 6015142158
Teléfono para notificación 2: 6014252003
Teléfono para notificación 3: No reportó.

La Entidad SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.


Mario
Fernando
Ávila
Cristancho

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a
www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la
imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera
ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CONSTITUCIÓN

QUE POR CERTIFICACION DEL 11 DE OCTUBRE DE 1996 , OTORGADO(A) EN
MINISTERIO DE AGRICULTURA , INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO
EL 10 DE ENERO DE 1997 BAJO EL NUMERO: 00001186 DEL LIBRO I DE
LAS ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO, FUE INSCRITA LA ENTIDAD
DENOMINADA: FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ

Que dicha entidad obtuvo su personería jurídica número : 237 el 29 de
noviembre de 1948, otorgada por: MINISTERIO DE JUSTICIA Y DEL DERECHO

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Entidad que ejerce la función de inspección, vigilancia y control:
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

ÓRDENES DE AUTORIDAD COMPETENTE

PROVIDENCIAS JUDICIALES Y/O ADMINISTRATIVAS
QUE POR: DOCUMENTO PRIVADO DEL 5 DE JUNIO DE 2002 , INSCRITO EN
ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 7 DE JUNIO DE 2002 , BAJO EL NUMERO:
00050929 DEL LIBRO RESPECTIVO SE INSCRIBIO:INSCRIPCION DEL SITIO
WEB INSCRIPCION SITIO WEB : WWW.FEDEARROZ.C

* * * * *

TÉRMINO DE DURACIÓN

La Entidad no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

El objeto de la entidad sin ánimo de lucro es el siguiente; la
defensa del gremio y la representación de sus intereses. Para el
logro del objeto social la federación desarrollara las siguientes las
siguientes funciones: 1. Ejercer la representación gremial de los
productores de arroz. 2. Estimular el espíritu de asociación gremial

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

de los productores de arroz, en busca de la vigorización institucional de la federación. 3. Promover la cohesión gremial y programas especiales de servicio a los cultivadores. 4. Defender los intereses generales de la producción arroceras, conforme a las orientaciones que sobre la materia tracen los organismos directivos de la federación. 5 propugnar el aumento de la productividad y de la rentabilidad de las exportaciones arroceras y el mejoramiento de la calidad de la producción. 6. Intervenir, directa o indirectamente, en la realización del manejo y procesamiento del producto cosechado con miras a su mejor aprovechamiento económico. 7. Gestionar y cuidar la eficiente comercialización del grano, mediante una regularización ordenada de la oferta y la demanda en procura de un equilibrio benéfico para el productor y el consumidor. 8. Intervenir, directa o indirectamente, en los procesos de la comercialización del arroz. 9. Procurar la oportuna atención a todos los requerimientos del proceso económico arroceras. 10. De mandar del estado la protección que la producción arroceras necesite, dadas las ventajas que el país obtiene del pleno empleo de sus recursos. 11. Solicitar la adopción de planes y programas de crédito de fomento para la financiación de la producción arroceras por parte de las autoridades monetarias colombianas y de la banca en general. 12. Promover políticas de concertación con los demás estamentos del sector arroceras, en busca de mutuos beneficios. 13. Suministrar a los cultivadores de arroz los equipos, insumos, y servicios que requiera para la eficiente explotación del cultivo, conforme a las disponibilidades de la federación y de acuerdo con los procedimientos por esta establecidos sobre el particular. 14. Promover en la producción y gestionar el desarrollo de estudios e investigaciones en la producción arroceras y cooperar en la divulgación y práctica de los resultados que ellos arrojen. 15. Presentar ante los poderes públicos y ante el país las necesidades de los asociados y proponer fórmulas de solución a las mismas. 16. Sostener y defender ante los poderes públicos las justas aspiraciones de los asociados para que sean tomadas en consideración al dictarse las disposiciones legales reguladoras de la economía de la nación. 17 cooperar con el gobierno en el desarrollo de campañas para la racionalización de la producción agrícola nacional. 18. Servir al gobierno, cuando lo requiera, como órgano consultivo en todo lo atinente al proceso económico arroceras. 19. Organizar, propiciar, auspiciar o patrocinar, directa o indirectamente, entidades autónomas o no, con el objeto de intervenir en el suministro de equipos e insumos, en el otorgamiento de crédito, en la asistencia técnica, en el procesamiento del grano, en la orientación

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL**Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55****Recibo No. 0325078140****Valor: \$ 11,600****CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8**

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

del mercado interno y externo y, en fin, en cualesquiera otras actividades que conduzcan al logro del objeto de la federación. 20. Las entidades así organizadas, auspiciadas o patrocinadas actuarán de acuerdo con convenios específicos, celebrados para el efecto con la federación, con miras a mantener la unidad de propósitos entre estas y aquellas. 21. Celebrar actos y contratos con entidades oficiales o semioficiales, personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras. 22. Establecer comunicación y canjes de información con organismos nacionales o internacionales que se ocupen en asuntos científicos, organizativos o comerciales del arroz y divulgar, cuando ello fuere procedente, tales informaciones entre los agricultores. 23. Dar a portes a entidades que tengan por objeto la defensa y el progreso de la actividad arrocera, o adquirir acciones o partes de interés social de empresas que tengan ese mismo fin. 24. Propender por el mejoramiento del nivel de vida y las condiciones sociales de los productores de arroz. 25. En general, realizar, asumiendo los compromisos respectivos, todos los actos que conduzcan al cumplimiento del objeto social de la federación a juicio de sus órganos directivos.

PATRIMONIO**\$ 537.496.127.983,00****REPRESENTACIÓN LEGAL****El representante legal es: El Gerente General.****FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL**

A. Llevar la representación legal de la federación nacional de arroceros ante todas las autoridades de la república y ante terceros, con facultad para delegar en apoderados especiales. B. Dirigir la acción de la entidad de acuerdo con las orientaciones del congreso nacional de arroceros y de la Junta Directiva. C. Rendir al congreso ordinario informe bienal de las actividades desarrolladas. D. Presentar al congreso y a la Junta Directiva informes, planes, programas y proyectos encaminados al logro del objetivo de la federación. E. Celebrar a nombre de la federación, los contratos que

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL**Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55****Recibo No. 0325078140****Valor: \$ 11,600****CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8**

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

esta requiera, debiendo someter a la autorización de la Junta Directiva aquellos cuya cuantía exceda el equivalente a 500 salarios mínimos mensuales y todos los que se refieran a inmuebles. F. Rendir a la Junta Directiva informe pormenorizado de todos los contratos que celebre. G. Suscribir los contratos correspondientes a las garantías que se le otorgue a la federación para respaldar el cumplimiento de obligaciones a favor de esta. H. Crear y suprimir cargos, fijándoles sus funciones y asignaciones de acuerdo con las autorizaciones de la Junta Directiva y nombrar los funcionarios de la federación. I. Velar porque los empleados de la federación cumplan las funciones propias de sus respectivos cargos. J. Presentar a la Junta Directiva el proyecto anual de presupuesto de ingresos y gastos de la federación. K. Ordenar por sí, o a través de delegados, las erogaciones que exija el funcionamiento de la federación, conforme a los presupuestos anuales. L. Convocar a sesiones extraordinarias la Junta Directiva, cuando lo estime conveniente. M. Mantener a la Junta Directiva informada de la marcha de la federación. N. En general encauzar, dirigir y conducir todos los asuntos de la federación.

NOMBRAMIENTOS**REPRESENTANTES LEGALES**

Por Acta del 25 de enero de 2018, de Junta Directiva, inscrita en esta Cámara de Comercio el 17 de enero de 2019 con el No. 00312355 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante Legal Esal	Rafael Hernandez Lozano	C.C. No. 3043562

Por Acta del 29 de febrero de 2024, de Junta Directiva, inscrita en esta Cámara de Comercio el 5 de marzo de 2024 con el No. 00375486 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Gerente General Encargado	Rosa Lucia Rojas Acevedo	C.C. No. 36164009

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Por Acta de Junta Directiva del 30 de noviembre de 2011, inscrita el 14 de diciembre de 2011 bajo el número 00201166 del libro I de las entidades sin ánimo de lucro, fue nombrada como Gerente General encargada a Rosa Lucia Rojas Acevedo, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.164.009 de Neiva, entre el 15 de diciembre de 2011 y el 15 de enero de 2012.

Por Acta de Junta Directiva del 23 de agosto de 2012, inscrita el 24 de agosto de 2012, bajo el número 00213806 del libro I de las entidades sin ánimo de lucro, fue nombrada como Gerente General encargada a Rosa Lucia Rojas Acevedo, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.164.009 de Neiva, entre el 26 y el 30 de agosto de 2012.

Por Acta de Junta Directiva del 27 de junio de 2013, inscrita el 31 de julio de 2013, bajo el número 00228210 del libro I de las entidades sin ánimo de lucro, fue nombrada como Gerente General encargada a Rosa Lucia Rojas Acevedo, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.164.009 de Neiva, entre el 26 de julio y el 2 de agosto de 2013.

Por Acta de Junta Directiva del 26 de abril, inscrita el 2 de mayo de 2018, bajo el número 00304030 del libro I de las entidades sin ánimo de lucro, fue nombrada como Gerente General encargada a Rosa Lucia Rojas Acevedo, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.164.009 de Neiva, entre el 2 de mayo y el 23 de mayo de 2018.

por Acta de Junta Directiva del 4 de diciembre de 2019, inscrita el 27 de Diciembre de 2019, bajo el número 00324744 del libro I de las entidades sin ánimo de lucro, fue nombrada como Gerente General Encargada a Rosa Lucia Rojas Acevedo, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.164.009 de Neiva, entre el 2 de enero y el 23 de enero de 2020.

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN**ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN**

Por Acta No. 39 del 4 de diciembre de 2024, de Congreso Nacional,

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55

Recibo No. 0325078140

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

inscrita en esta Cámara de Comercio el 24 de febrero de 2025 con el No. 00388605 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

PRINCIPALES
CARGO

NOMBRE

IDENTIFICACIÓN

Miembro Junta Directiva	Gonzalo Sarmiento Gomez	C.C. No. 14211102
Miembro Junta Directiva	Alberto Mejia Fortich	C.C. No. 14225493
Miembro Junta Directiva	Jose Patricio Vargas Zarate	C.C. No. 14202722
Miembro Junta Directiva	Campo Elias Urrutia Vargas	C.C. No. 74750653
Miembro Junta Directiva	Henry Sanabria Cuellar	C.C. No. 7360217
Miembro Junta Directiva	Bladimir Nieto Cristancho	C.C. No. 97611814
Miembro Junta Directiva	Julio Cesar Cortes Ochoa	C.C. No. 4894867
Miembro Junta Directiva	Cesar Augusto Saavedra Manrique	C.C. No. 93121924
Miembro Junta Directiva	Jose Roman Florez Lozano	C.C. No. 93151734
Miembro Junta Directiva	Milciades Naim Pizarro Marrugo	C.C. No. 19611232

SUPLENTE
CARGO

NOMBRE

IDENTIFICACIÓN

Miembro	Mauricio Eduardo Ortiz	C.C. No. 5938392
---------	------------------------	------------------

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL**Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55****Recibo No. 0325078140****Valor: \$ 11,600****CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8**

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Suplente Junta Directiva	Alcazar	
Miembro Suplente Junta Directiva	Guillermo Angel Solano	C.C. No. 19149488
Miembro Suplente Junta Directiva	Yony Jose Alvarez Marrugo	C.C. No. 73146090
Miembro Suplente Junta Directiva	Henry Alexander Ramirez Soler	C.C. No. 9432898
Miembro Suplente Junta Directiva	Jaime Camacho Londoño	C.C. No. 70553617
Miembro Suplente Junta Directiva	John Edison Camacho Guevara	C.C. No. 86089047
Miembro Suplente Junta Directiva	Orlando Marin Chaux	C.C. No. 83089208
Miembro Suplente Junta Directiva	Hector Augusto Mogollon Garcia	C.C. No. 93119495
Miembro Suplente Junta Directiva	Abimael Manzano Novoa	C.C. No. 77130534
Miembro Suplente Junta Directiva	Luz Mery Jerez Carrillo	C.C. No. 37272190

REVISORES FISCALES

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Por Acta No. 39 del 4 de diciembre de 2024, de Congreso Nacional, inscrita en esta Cámara de Comercio el 24 de febrero de 2025 con el No. 00388606 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Revisor Fiscal Principal	Giovanny Martinez Aldana	C.C. No. 93409058 T.P. No. 91154-T
CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Primer Suplente Del Revisor Fiscal	Jorge Guzman Romero	C.C. No. 79746199 T.P. No. 109423-T
Segundo Suplente Del Revisor Fiscal	Juan Edgar Romero Martinez	C.C. No. 19293924 T.P. No. 11139-T

PODERES

Por Documento Privado del 21 de marzo de 2006, inscrito el 22 de marzo de 2006 bajo el No. 95854 del libro I, compareció Rafael Hernandez Lozano identificado con cédula de ciudadanía No. 3.043.562 de Girardot en su calidad de representante legal de la entidad de la referencia, por medio del presente documento, confiero poder especial, amplio y suficiente, al doctor Luis Gabriel Vargas Perez, jefe de la división de cartera y cobranzas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 19.375.235 expedida en Bogotá y tarjeta profesional No. 48.013 del Consejo Superior de la Judicatura, para que en nombre y representación de FEDEARROZ, dentro de los procesos ejecutivos que se adelantan o llegaren a adelantar para el recaudo de la cartera, responda interrogatorios de parte, asista a inspecciones judiciales, celebre conciliaciones y transacciones y en general para que participe y decida si hay lugar a ello, en cualquier diligencia que sea decretada por las autoridades judiciales dentro de los procesos ejecutivos en que actué como demandante la FEDERACIÓN NACIONAL DE ARROCEROS. El doctor Vargas Perez queda ampliamente facultado para ejercer todas las gestiones tendientes al cumplimiento

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadosselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

del presente mandato.

Por Documento Privado Sin Número, del 24 de octubre de 2019, inscrito el 28 de Octubre de 2019 bajo el registro No. 00323181 del libro I, compareció Rafael Hernández Lozano, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 3.043.562 expedida en Girardot quien, obrando en su calidad de Gerente General de la entidad de la referencia, confiere poder especial a Jorge Alberto Bohorquez Castro, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 11.336.807, expedida en Zipaquirá, y Tarjeta Profesional No. 40013 del C.S.J., que lo acredita como abogado, la representación legal de la Federación Nacional de Arroceros - FEDEARROZ, con la finalidad de que en tal calidad acuda y atienda las diligencias y actuaciones judiciales en los procesos laborales y en los de conocimiento de competencia de los jueces civiles, en los que se requiera la intervención del representante legal de la Federación Nacional de Arroceros, con la totalidad de facultades que le son propias a dicha condición.

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la Entidad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
Acta No. 33 del 30 de noviembre de 2011 de la Congreso Nacional	00218775 del 27 de diciembre de 2012 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bogotá, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 0164
Actividad secundaria Código CIIU: 4620
Otras actividades Código CIIU: 1051, 4664

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la Entidad figura(n) matriculado(s) en esta Cámara de Comercio de Bogotá el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

Nombre: MI TIENDA DEL ARROZ FEDEARROZ
Matrícula No.: 03000251
Fecha de matrícula: 17 de agosto de 2018
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Cr 47 No. 132 - 14
Municipio: Bogotá D.C.

Mediante Oficio No. DFRI-163-5685 del 08 de septiembre de 2023 de la Secretaría de Hacienda de la Gobernación del Tolima, inscrito el 29 de septiembre de 2023 con el No. 00210900 del libro VIII, se decretó el embargo del establecimiento de comercio de la referencia.

Nombre: FEDEARROZ ZIPAQUIRA
Matrícula No.: 03002971
Fecha de matrícula: 24 de agosto de 2018
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Cr 36 No. 8 - 398
Municipio: Zipaquirá (Cundinamarca)

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Mediante Oficio No. DFRI-163-5685 del 08 de septiembre de 2023 de la Secretaría de Hacienda de la Gobernación del Tolima, inscrito el 29 de septiembre de 2023 con el No. 00210902 del libro VIII, se decretó el embargo del establecimiento de comercio de la referencia.

Nombre: MI TIENDA DEL ARROZ FEDEARROZ FONTIBON
Matrícula No.: 03208879
Fecha de matrícula: 27 de enero de 2020
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Cl 25 D Bis A # 99 70
Municipio: Bogotá D.C.

Mediante Oficio No. DFRI-163-5685 del 08 de septiembre de 2023 de la Secretaría de Hacienda de la Gobernación del Tolima, inscrito el 29 de septiembre de 2023 con el No. 00210952 del libro VIII, se decretó el embargo del establecimiento de comercio de la referencia.

Nombre: MI TIENDA DEL ARROZ FEDEARROZ LUCERO
Matrícula No.: 03208882
Fecha de matrícula: 27 de enero de 2020
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Cr 17 F 69 A 32 Sur
Municipio: Bogotá D.C.

Mediante Oficio No. DFRI-163-5685 del 08 de septiembre de 2023 de la Secretaría de Hacienda de la Gobernación del Tolima, inscrito el 29 de septiembre de 2023 con el No. 00210953 del libro VIII, se decretó el embargo del establecimiento de comercio de la referencia.

Nombre: MI TIENDA DEL ARROZ FEDEARROZ CEDRITOS
Matrícula No.: 03259436
Fecha de matrícula: 9 de julio de 2020
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Calle 140 # 11- 58
Municipio: Bogotá D.C.

Mediante Oficio No. DFRI-163-5685 del 08 de septiembre de 2023, proferido por Secretaría de Hacienda de la Gobernación del Tolima (Tolima), inscrito el 10 de Octubre de 2023 con el No. 00211249 del

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Libro VIII, se decretó el embargo del establecimiento de comercio de la referencia, dentro del Proceso Administrativo de Cobro Coactivo No. 9806 del 06 de marzo de 2020, contra FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ NIT. 860.010.522-6.

Nombre: FEDEARROZ SABANA
Matrícula No.: 03832741
Fecha de matrícula: 14 de junio de 2024
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de comercio
Dirección: Km 2.5 Autp Medellín 400 Mts Via Parcelas Bdg 22
Municipio: Cota (Cundinamarca)

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es Grande

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria \$ 471.545.586.555

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 0164

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55

Recibo No. 0325078140

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES.

El suscrito secretario de la Cámara de Comercio de Bogotá, en el ejercicio de la facultad conferida por los artículos 43 y 144 del Decreto número 2150 de 1995.

Que en esta Cámara de Comercio no aparecen inscripciones posteriores de documentos referentes a reforma, disolución, liquidación o nombramientos de representantes legales de la mencionada entidad.

El registro ante las Cámaras de Comercio no constituye aprobación de estatutos. (Decreto 2150 de 1995 y Decreto 427 de 1996).

La persona jurídica de que trata este certificado se encuentra sujeta a la inspección, vigilancia y control de las autoridades que ejercen esta función, por lo tanto deberá presentar ante la autoridad correspondiente, el certificado de registro respectivo, expedido por la Cámara de Comercio, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, más el término de la distancia cuando el domicilio de la persona jurídica sin ánimo de lucro que se registra es diferente al de la Cámara de Comercio que le corresponde. En el caso de reformas estatutarias además se allegará copia de los estatutos.

Toda autorización, permiso, licencia o reconocimiento de carácter oficial, se tramitará con posterioridad a la inscripción de las personas jurídicas sin ánimo de lucro en la respectiva Cámara de Comercio.

El presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 1 de octubre de 2025 Hora: 10:43:55
Recibo No. 0325078140
Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 325078140D7BD8

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la entidad sin ánimo de lucro, a la fecha y hora de su expedición.

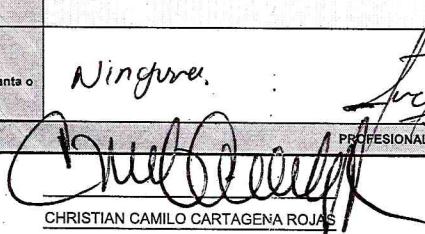
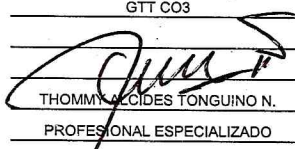
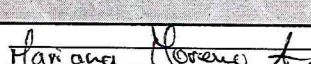
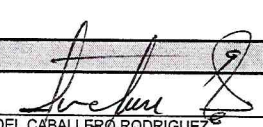
Este certificado fue generado electrónicamente con firma digital y cuenta con plena validez jurídica conforme a la Ley 527 de 1999.

Firma mecánica de conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la autorización impartida por la Superintendencia de Industria y Comercio, mediante el oficio del 18 de noviembre de 1996.


MARIO FERNANDO AVILA CRISÓSTOMO

 <small>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</small>	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	ESPINAL / TOLIMA		Fecha	2025-09-05	
DATOS GENERALES					
Razón social	FEDEARROZ PLANTA ESPINAL ETC				
Dirección	KM 2 VIA ESPINAL - IBAGUE				
Representante Legal	RAFAEL HERNANDEZ LOZANO				
Código Inscripción planta	8600105226-3	NIT	860010522-6		
Teléfonos	3202713112	Correo electrónico de notificación judicial; alterno	coordinadorplsecamientoespinal@fedearroz.com.co		
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	Oficio comisario	7304-750-25		
OBJETIVO DE LA VISITA					
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.					
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. de empleados	30	Maquilas	SI: ALBAR, MAXIMA TE CONVIENE, CUSINE&CO, PREMIUM CUSINE&CO, ARROZ DEL COSTAL 90% GRANO ENTERO, LA IMPERIAL...		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida	
	Arroz blanco variedades		14,000	t/AÑO	
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Dependencia	
	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS		PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3	
	THOMMY ALCIDES TONGUINO N.		PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO3	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Documento	No
	MARIANA MORENO ALCALÁ		PROFESIONAL DE CALIDAD	CC	1.020.823.621
	JHOEL CABALLERO RODRIGUEZ		DIRECTOR DE PLANTA	CC	1.110.517.267



 <small>Ministerio de Salud Pública</small>	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	ESPINAL / TOULIMA		Fecha	2025-09-05	
DATOS GENERALES					
Razón social	FEDEARROZ PLANTA ESPINAL ETC				
Dirección	KM 2 VIA ESPINAL - IBAGUE				
RESULTADOS					
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría 6.1.1	87,75	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	87,75
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control	
Exigencias	Subcategoría 6.1.1 1.1-1.3-1.4-2.2-3.1-5.2-6.1; 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 demás reglamentación 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 7304-750-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251205267				
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna.				
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA					
Firma:					
Nombre:	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA ROJAS				
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO				
Dependencia:	GTT CO3				
Firma:					
Nombre:	THOMMY ALCIDES TONGUINO N.				
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO				
Dependencia:	GTT CO3				
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA					
Firma:			Firma:		
Nombre:	MARIANA MORENO ALCALA		Nombre:	JHOEL CABALLERO RODRIGUEZ	
Cargo:	PROFESIONAL DE CALIDAD		Cargo:	DIRECTOR DE PLANTA	
Documento:	CC 1.020.823.621		Documento:	CC 1.110.517.267	
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS					
Firma:			Firma:		
Nombre:			Nombre:		
Cargo:			Cargo:		
Documento:			Documento:		

E.S.E.: Subred sur occidente Fecha: 01 08 2018

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
<u>114896</u>	<u>36840</u>	<u>114896</u>
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:		
<u>capa zona franca</u>		
Dirección donde se realiza la inspección:		
<u>kr 106 15a 32</u>		
Localidad: <u>Tolimon</u>		
UPZ: <u>Zona Franca</u>	Barrio: <u>Piedra Cundinamarca</u>	
Nombre del propietario del vehículo: <u>Federación nacional de avoceros Fedeanav</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860610522-6</u>		
Correo electrónico para notificación* <u>gerencia@fedeanav.com.co</u>		
Dirección de Notificación: <u>kr 100 25a 55</u>		Teléfono: <u>6014251150</u>
Nombre del propietario del producto: <u>Federación nacional de avoceros Fedeanav</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860610522-6</u>		
Correo electrónico para notificación* <u>gerencia@fedeanav.com.co</u>		
Dirección de Notificación: <u>kr 100 25a 55</u>		Teléfono: <u>6014251150</u>
Línea de intervención: <u>Alimentos sucos y secos</u>		
Clase de vehículo: <u>Camión</u>	Tipo de carrocería: <u>Furgón</u>	
Modelo: <u>2010</u>	Marca: <u>Chevrolet</u>	Placa: <u>F EN 943</u>
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒		
Número de trabajadores: <u>2</u>	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐		
Tipo de productos que transporta: <u>Granos enteros y triturados o en copos se incluye avioz</u>		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>01 08 2018</u>	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	<u>91</u> %
		☒		
		Favorable con requerimientos		
		☐		
		Desfavorable		
		☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐
Solicitud oficial ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

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 con ninguno 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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	12	X 6	0	Se evidencia deterioro en puerta y borde de puerta de carga por desprendimiento de pintura /

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

6

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	X 6	0	

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

12

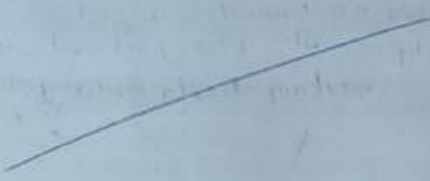
La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	X 6,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	X 2	0	
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	X 6,5	0	

C

C

C

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6 X	3	0	 <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	 <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	 <div style="text-align: right;">C</div>
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	 <div style="text-align: right;">C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>Selección con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94	☒ Favorable	90-100%	
	☐ Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	☐ Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas

Número del acta de toma de muestras

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación

☐

Suspensión total de trabajos o servicios

☐

Decomiso

☐

Destrucción o desnaturalización

☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: *al momento de la inspección no se encuentra producto para retirar*

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

NINGUNA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy *04* del mes de *Agosto* del año *2025* en la ciudad de Bogotá D. C. De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <i>Nauibe Lopez Montoya</i>		Nombre:	
Tipo de documento: <i>CC</i>		Tipo de documento:	
Número de documento: <i>1020567850</i>		Número de documento:	
Profesión u oficio: <i>trabajadora en supermercado</i>		Profesión u oficio:	
Firma: <i>[Firma]</i>		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <i>Mauricio Pineda</i>		Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento: <i>39967637</i>		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒		Firma:	
Firma: <i>[Firma]</i>			

NOTA 1: En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011.

NOTA 2: La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearán las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario.

		Formulario del Registro Único Tributario		001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 14942406951	
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
8 6 0 0 1 0 5 2 2		6	Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1
IDENTIFICACIÓN					
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica		25. Tipo de documento 1		26. Número de Identificación	
27. Fecha expedición		29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
Lugar de expedición		28. País		34. Otros nombres	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre	
35. Razón social FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ					
36. Nombre comercial				37. Sigla	
UBICACIÓN					
38. País COLOMBIA		39. Departamento Bogotá D.C.		40. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C.	
41. Dirección principal CR 100 25 H 55		42. Correo electrónico gerencia@fedearroz.com.co		43. Código postal 1 1 0 9 1 1	
44. Teléfono 1 4 2 5 1 1 5 0		45. Teléfono 2 4 2 5 2 0 0 9			
CLASIFICACIÓN					
Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades	
46. Código 0 1 6 4		47. Fecha inicio actividad 1 9 4 8 1 1 2 9		48. Código 4 6 2 0	
49. Fecha inicio actividad 1 9 4 8 1 1 2 9		50. Código 1 0 5 1 4 6 6 4		51. Código 6 1	
Responsabilidades, Calidades y Atributos					
53. Código 3 6 7 8 9 1 0 1 3 1 4 1 5 4 2 4 8 5 2 5 5					
03- Impuesto al patrimonio					
06- Ingresos y patrimonio.					
07- Retención en la fuente a título de rent					
08- Retención timbre nacional					
09- Retención en la fuente en el impuesto					
10- Obligado aduanero					
13- Gran contribuyente					
14- Informante de exogena					
15- Autorretenedor					
42- Obligado a llevar contabilidad					
48- Impuesto sobre las ventas - IVA					
52- Facturador electrónico					
55- Informante de Beneficiarios Finales					
Usuarios aduaneros					
Exportadores					
54. Código 2 2 2 3 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20					
55. Forma 3					
56. Tipo 1					
57. Modo					
58. CPC					
59. Anexos SI NO X					
60. No. de Folios: 0					
61. Fecha 2023 - 08 - 30 / 11 : 00: 17					
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.					
Firma del solicitante:					
Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.					
Firma autorizada:					
984. Nombre HERNANDEZ LOZANO RAFAEL					
985. Cargo Representante legal Certificado					

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-1906-25

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LACTEOS VILLA AURA S EN CS	SC ALCAPARRO VDA RIO FRIO OCCIDENTAL FI VILLA DEL CARMEN TABIO - CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 24 AL 27 DE JUNIO DEL 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol^(*)	Dependencia
XIRLY YALENA SOLANO BRITO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
SANDRA LILIANA MORENO RUIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

() Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 Chat de WhatsApp: 305 9413215 Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:



Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 7425000 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

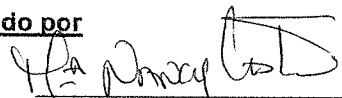
Dado en la ciudad de Bogotá, el día 24 DE JUNIO DEL 2025



MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma



Nombre

MARIA NANCY CASTRO

Cédula

39.809.475

Cargo

Representante legal

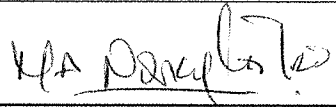
Fecha

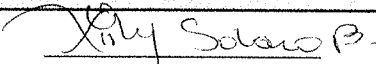
24 JUNIO 2025

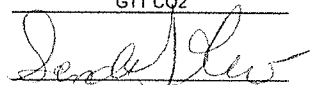
25 JUNIO 2025

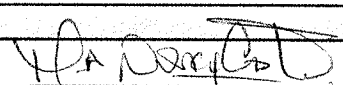
 <small>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos</small>	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07		Fecha de emisión: 2024-06-04	
Ciudad - Departamento	TABIO / CUNDINAMARCA		Fecha	2025-06-24; 2025-06-25	
DATOS GENERALES					
Razón social	LACTEOS VILLA AURA S EN CS				
Dirección	SC ALCAPARRO VDA RIO FRIO OCCIDENTAL FI VILLA DEL CARMEN				
Representante Legal	MARIA NANCY CASTRO MILLAN				
Código inscripción planta	9000193748-1	NIT	900019374-8		
Teléfonos	3103291785	Correo electrónico de notificación judicial; alterno	villaaura@hotmail.com		
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-1906-25		
OBJETIVO DE LA VISITA					
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.					
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. de empleados	70	Maquilas	No maquila		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)				
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)				
	1.3.1 Crema (nata), aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"				
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)				
	1.6.1 Mantequilla				
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche				
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida	
	Leche UHT entera- deslactosa - semidescremada		6.800.000	L/AÑO	
	Yogur entero con azúcar - kumis semidescremado y entero con dulce		84.000	L/AÑO	
	Crema de leche cruda para consumo industrial		120	l/AÑO	
	Quesos frescos campesino y doble crema		165	l/AÑO	
	Mantequilla cruda no pasteurizada para consumo industrial		240	kg/AÑO	
	Arequipe		3	l/AÑO	
	Alimento lacteo Ultra Alta Temperatura (UHT)		90.000	L/AÑO	
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia		
	XIRLY YALENA SOLANO BRITO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2		
	SANDRA LILIANA MORENO RUIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2		
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No	
	MARIA NANCY CASTRO MILLAN	Representante Legal	CC	39.809.470	

75

 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	TABIO / CUNDINAMARCA		Fecha	2025-06-24; 2025-06-25	
DATOS GENERALES					
Razón social	LACTEOS VILLA AURA S EN CS				
Dirección	SC ALCAPARRO VDA RIO FRIO OCCIDENTAL FI VILLA DEL CARMEN				
RESULTADOS					
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	7
Subcategoría 1.1.1;1.3.1;1.8.1;1.8.1	82,48	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 1.1.2;1.7.1	84,60	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría 1.5.1	85,48	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	84,18
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (I) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control				
Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.3.1;1.6.1;1.8.1 -1.4-1.7-1.8-2.2-2.4-3.3-4.2-5.1-5.6-6.1-6.4;Subcategoría 1.1.2;1.7.1 -1.4-1.8-2.2-2.4-3.3-4.2-5.1-5.6-6.1;Subcategoría 1.5.1 -1.7-1.8-2.4-3.3-4.2-5.1-5.4-5.6-6.1; 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, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demás reglamentación 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 7303-1906-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Toma de muestra Se realiza toma de muestra de Leche Ultra-Alta Temperatura UAT (UHT) entera marca Portlac por 1000 ml				
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NO tengo observaciones 				
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA					

Firma: 
Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CQ2

Firma: 
Nombre: SANDRA LILIANA MORENO RUIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CQ2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA			
Firma: 	Firma: 		
Nombre: <u>MARIA NANCY CASTRO MILLAN</u>	Nombre: 		
Cargo: <u>Representante Legal</u>	Cargo: 		
Documento: <u>CC 39.809.470</u>	Documento: 		
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS			
Firma: 	Firma: 		
Nombre: 	Nombre: 		
Cargo: 	Cargo: 		
Documento: 	Documento: 		

	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	TABIO / CUNDINAMARCA		Fecha	2025-06-24; 2025-06-25	
DATOS GENERALES					
Razón social	LACTEOS VILLA AURA S EN CS				
Dirección	SC ALCAPARRO VDA RIO FRIO OCCIDENTAL FI VILLA DEL CARMEN				
Subcategorías	1.1.1;1.3.1;1.6.1;1.8.1				
Línea(s)	Leche UHT entera- deslactosa - semidescremada;Crema de leche cruda para consumo industrial ;Mantequilla cruda no pasteurizada para consumo industrial;Alimento lacteo Ultra Alta Temperatura (UHT)				
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	a	20		
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	ar	5		El piso del área de despacho de leches no es liso lo que permite el encharcamiento de agua. El techo del área de ubicación del tablero eléctrico y equipos de respaldo se observa con humedad. En el cuarto frío el piso se observa con deterioro y la pared de lamina levantada en la parte inferior. Desprendimiento de pintura de la pared del corredor de frente a los cuartos calientes.
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. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		El desagüe del lavamanos del área de recibo de leche no esta completamente canalizado al desagüe. El agua del homogenizador no esta canalizado y se observa encharcamiento de agua.
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	ar	5		La parte superior del área de residuos se observa con orificios muy grandes.
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		La base de la descremadora, la proteccion del motor de la clarificadora, base del homogenizador, parte inferior del tablero eléctrico presentan oxido y desprendimiento de pintura. El empaque de la puerta del cuarto frío # 1 esta deteriorado.
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	ar	10		Los tanques de almacenamiento de leche liquida en proceso no cuentan con instrumentos de medicion para control de temperatura.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
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		

78

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	ar	12,5		En el programa no incluye control sobre alrededores. La salida de la tubería de leche hacia derivados no está totalmente protegida.
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)					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.	ar	16,5		La protección del cabello de los hombres no garantiza su protección total. Dotación del personal de canastillas de color oscuro. En el área de lavado de canastillas se observa mala disposición de las canastillas limpias.
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)					8,35
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 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		No hay ficha técnica del suero líquido y agua utilizadas en el alimento lácteo como materia prima.
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	ar	10		El laboratorio interno no presenta el concepto correspondiente emitido por la autoridad competente para las pruebas realizadas, de acuerdo a la resolución 1619 de 2015 en el párrafo del artículo 5
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa no está actualizado de acuerdo a la resolución 1407 de 2022
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 y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera 1000 ml marca Portalac
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					82,48

75

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-08-04		
Ciudad - Departamento	TABIO / CUNDINAMARCA		Fecha	2025-06-24, 2025-06-25	
DATOS GENERALES					
Razón social	LACTEOS VILLA AURA S EN CS				
Dirección	SC ALCAPARRO VDA RIO FRIO OCCIDENTAL FI VILLA DEL CARMEN				
Subcategorías	1.1.2.1.7.1				
Línea(s)	Yogur entero con azúcar - kumis semidescremado y entero con dulce; Arequipe				
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	a	20		
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 las 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		Pared del área de envasado de yogurt con desprendimiento de pintura.
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 estación(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. 2674 de 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	ar	5		La parte superior del área de residuos se observa con orificios muy grandes.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
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		Parte inferior de la envasadora de bolsa de yogurt con óxido.
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	ar	10		Los tanques de almacenamiento de leche líquida en proceso no cuentan con instrumentos de medición para control de temperatura.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,83
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	ar	12,5		Los tanques de almacenamiento de leche líquida en proceso no cuentan con instrumentos de medición para control de temperatura.
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)					17,50

75

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.	ar	16,5		Dotacion del personal de canastillas de color oscuro. En el área de lavado de canastillas se observa mala disposicion de las canstillas limpias.
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)					8,35
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		Almacenamiento de material de empaque sin la adecuada separacion de las paredes.
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	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	ar	10		El laboratorio interno no presenta el concepto correspondiente emitido por la autoridad competente para las pruebas realizadas, de acuerdo a la resolución 1619 de 2015 en el paragrafo del artículo 5
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa no esta actualizado de acuerdo a la resolucion 1407 de 2022
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.	N.A.	15		Se realiza analisis de rotulado de la línea 1.1.1
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)					13,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					84,60

XS

	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	TABIO / CUNDINAMARCA		Fecha	2025-06-24; 2025-06-25	
DATOS GENERALES					
Razón social	LACTEOS VILLA AURA S EN CS				
Dirección	SC ALCAPARRO VDA RIO FRIO OCCIDENTAL FI VILLA DEL CARMEN				
Subcategorías	1.5.1				
Línea(s)	Quesos frescos campesino y doble crema				
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	a	20		
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 las 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	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(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. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Los desagües de los difusores del cuarto frío de queso no están canalizados. El desagüe del lavamanos del área de queso doble crema presenta fugas.
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	ar	5		La parte superior del área de residuos se observa con orificios muy grandes.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00
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	ar	10		Los tanques de almacenamiento de leche líquida en proceso no cuentan con instrumentos de medición para control de temperatura.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,50
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	ar	12,5		Los tanques de almacenamiento de leche líquida en proceso no cuentan con instrumentos de medición para control de temperatura.
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		

78

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.	ar	16,5		Se observan guantes mal dispuestos en el área de queso doble crema. Dotación del personal de canastillas de color oscuro. En el área de lavado de canastillas se observa mala disposición de las canastillas limpias. Se observa actividades de limpieza (tina con soda para lavado de moldes) durante actividades de proceso.
4.3	Estado de salud del personal manipulador 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)					8,35
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		Almacenamiento de material de empaque sin la adecuada separación de las paredes.
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.	ar	5		Se observa actividades de limpieza (tina con soda para lavado de moldes) durante actividades de proceso.
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	ar	10		El laboratorio interno no presenta el concepto correspondiente emitido por la autoridad competente para las pruebas realizadas, de acuerdo a la resolución 1619 de 2015 en el parágrafo del artículo 5
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa no está actualizado de acuerdo a la resolución 1407 de 2022
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.	N.A.	15		Se realiza análisis de rotulado de la línea 1.1.1
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)					13,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					85,48

75

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código: IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales			
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)		Tabio-Cundinamarca 2025-06-25	
Nombre del Establecimiento		Lacteos Villa Aura S. EN C.S.	
Identificación del Producto		Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera	
Presentación Comercial y tipo de empaque		1000 ml Bolsa Trilaminada	

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del INVIMA.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	a	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. Nota: para PBA tener en cuenta (Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)	a	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a	

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO			
Código: IVC-INS-FM162		Versión: 02	
		Fecha de Emisión: 2024-07-26	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0034570-2024
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.	
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a	
5.2.3	Cuando el producto contiene <u>aspartame</u> o <u>tartrazina</u> se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a	
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI	NO X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolución 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI	NO X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO		Cumple	
Firma		Firma	
Nombre	Sandra Liliana Moreno Ruiz	Nombre	Xirly Yalena Solano Brito
C.C.	65.754.073	C.C.	1.018.407.212
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2
POR PARTE DE LA EMPRESA:			
Firma		Firma	
Nombre	Maria Nancy Castro Millan	Nombre	
C.C.	39.809.470	C.C.	
Cargo	Representante Legal	Cargo	

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código: IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	Tabio-Cundinamarca 2025-06-25
Nombre del Establecimiento	Lacteos Villa Aura S. EN C.S.
Identificación del Producto	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera
Presentación Comercial y tipo de empaque	1000 ml Bolsa Trilaminada

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	SI	Cumple Parcialmente	;1.6
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo , si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	SI	Cumple	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

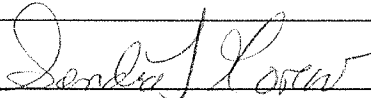
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		

5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

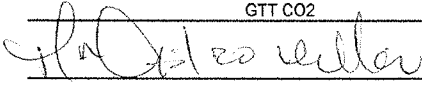
Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Liliana Moreno Ruiz	Nombre	Xirly Yalena Solano Brito
C.C.	65.754.073	C.C.	1.018.407.212
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT C02	Grupo o Dependencia	GTT C02

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Maria Nancy Castro Millan	Nombre	
C.C.	39809470	C.C.	
Cargo	Representante Legal	Cargo	

75 Página 1 de 1

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO			
	Código: IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26	
Nombre del producto		Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera		
ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO				
No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES	
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. (Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)	a		
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. (Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)	a		
ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL				
No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES	
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutricional" en el tipo de letra y tamaño especificado. Numeral 28.1 Artículo	a		
1.2	Los valores de los nutrientes declarados en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a		
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique, en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique <u>para la carne cruda</u> envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase. Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."	a		
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante (Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a		
1.5	Impresión disponible en la etiqueta (Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021) Nota: Para <u>carnes crudas</u> con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Parágrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a		
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria (Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	ar	La aproximación matemática de los nutrientes Grasa Trans, azúcares añadidos y fibra dietaria no están acordes a lo descrito en la tabla No.1 del artículo 9.	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. (Numeral 10.4 Artículo 10)	a		
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a		
Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.				
RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO		Cumple Parcialmente		



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO			
Código: IVC-INS-FM162		Versión: 02	
		Fecha de Emisión: 2024-07-26	
Nombre del producto		Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera	
ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES			
Núm.	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales están soportados mediante pruebas analíticas? (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
3.2	La declaración de nutrientes es acorde con los requisitos establecidos para este fin. (1. Solo para nutrientes con valores diarios de referencia; 2. El tamaño de la letra de las declaraciones no excede mas de dos veces el tamaño del nombre del alimento; 3. No tiene sellos de advertencia). Si el nutriente declarado no cuenta con valor de referencia esta aprobado por la entidad (Artículo 3 Resolución 2492 de 2022)	a	
Declaración nutricional contenido de nutrientes:			
3.3	La declaración "Excelente fuente" o el sinónimo "rico en" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y grasas insaturadas); o "excelente fuente de vitaminas y/o minerales." cuando aplique (Tabla 11 Numeral 19.1 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.4	La declaración "buena fuente" o sinónimos "proporciona", "fuente", "contiene" o "con" , cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3); declara "naturalmente con" si el alimento naturalmente contiene el nutriente; declara "buena fuente de vitaminas y/o minerales" cuando aplique (Tabla 12 Numeral 19.2 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	a	
3.5	La declaración "libre de" o sus sinónimos: "no contiene", "no tiene", "Cero" (o su expresión numérica), "exento de" o "fuente no significativa de", "sin" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, ácidos grasos trans, azúcares totales, colesterol, sodio). En el caso de que sea "libre" por naturaleza, se da a entender que es cualidad natural del alimento (Tabla 13 Numeral 19.3.1, 19.3.2, 19.3.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021) .	N.A	
3.6	La declaración "bajo en" o sinónimos "bajo en" , también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de", "bajo aporte" y "bajo contenido" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los	N.A	
3.7	La declaración "muy bajo en sodio", "magro" (aplica para carnes, pescado y queso únicamente), "extra magro" (aplica para carnes y pescado únicamente) cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (Numeral 19.5, 19.6, 19.7 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.8	La declaración de "fortificado" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para: vitaminas y minerales indicados en Tabla 15, Numeral 19.8.2 Res. 810 de 2021) (Numeral 19.8.1, 19.8.2, 19.8.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)	N.A	
Declaración nutricional de comparación de nutrientes:			
3.9	La declaración "Reducido en" o sus sinónimos: "menos" o "más bajo en", "ligero", "liviano", "menor", "menor que" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. (aplica para: calorías, grasas, grasas saturada, azúcares, sodio, colesterol). (El término light únicamente puede usarse para reducido en calorías) (Tabla 16 Numeral 21.1 Artículo 21, Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.10	La declaración Aumentado/más/más que/doble: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados por porción cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal, identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. (Numeral 21.2 Artículo 21, Resolución 810 de 2021)	N.A	
Declaración tipo no adición:			
3.11	La declaración "sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados" , cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (Numeral 22.1, Artículo 22 Resolución 810 de 2021)	N.A	
3.12	La declaración "sin sal/sodio añadido" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal y cumple con el requisito de "bajo en sodio" (Numeral 22.2 Artículo 22 Resolución 810 de 2021)	N.A	
<p>Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.</p>			
RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO		Cumple	



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL

INSPECCIÓN

Código: IVC-INS-FM085

Versión: 05

Fecha de Emisión: 2021-11-08

Página 1 de 1

Número de radicado saliente para remisión al Laboratorio: (20253007078 de fecha 2025-06-20)

Fecha 2025-06-25

Hora: 11:55

OBJETO: Control de Calidad

Renovación RS

Control oficial para establecimientos durante la vigencia 2025

Establecimiento LACTEOS VILLA AURA S EN CS

Dirección SC ALCAPARRO VDA RIO FRIO OCCIDENTAL F VILLA DEL CARMEN

Teléfono 3103291785

Fax

Ciudad o municipio Tabio

Departamento Cundinamarca

Representante Legal María Nancy Castro Millán

Vehículo (tipo)

No. de placa

Propietario

No. de orden	No. U/M	Contenido neto en g o cm³ por unidad	Nombre del producto y marca	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento	Registro Sanitario
1	2	1000 ml	Leche Ultra-Alta Temperatura UAT (UHT) entera marca Portalac	Ambiente	Polietileno impreso 7 capas	VENCE: 23/SEP/25 LOTE: 3519 A 11:43	RSA-0034570-2024

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

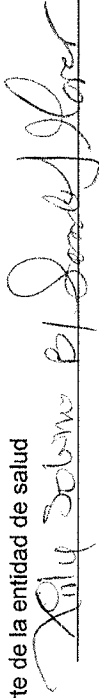
OBSERVACIONES: Muestra para análisis fisicoquímico. La muestra está conformada por una muestra oficial y una contramuestra oficial. Se deja contramuestra al establecimiento de las mismas condiciones de la muestra oficial.

Guía ELITE No. 2 2 5 1 9 3 2 7 B O G

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

Por parte de la entidad de salud

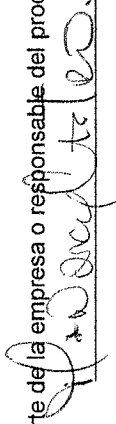
Firma 

Nombre Xirly Yalena Solano Brito - Sandra Liliana Moreno Ruiz

Cargo y entidad Profesionales Universitarios – Invima

C.C. N° 1.018.407.212 - 65.754.073

Por parte de la empresa o responsable del producto

Firma 

Nombre María Nancy Castro Millán

Cargo y entidad Representante Legal

C.C. N° 39.809.470

Recibe laboratorio:

Nombre

Firma

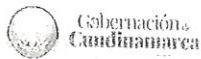
Fecha

Hora

T

°C

2



PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS
TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Versión: 03

Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD Pacho FECHA 27/08/2025 ACTA N° 2553447
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SRHC Hospital de Pacho

CAMPO OBLIGATORIO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Lacteos Vida Arcas en C.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NT ☒ Número de documento 900019379
*PLACA DEL VEHÍCULO WH0764 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN WH0764
TELÉFONOS 310326660
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO ye2585@gmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Varela Ro. finc Occidental
*DEPARTAMENTO Cundinamarca *MUNICIPIO Pacho
*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☒ Moto ☐ Otro ☐ Cuál ferren
*MARCA Chevrolet *MODELO 2015 *COLOR Blanco Galaxy
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO Lacteos y derivados
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 29/7 *NÚMERO DE TRABAJADORES (2)

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 29/08/2025
FAVORABLE ☒ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 4 %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN ☐ SOLICITUD DEL INTERESADO ☒ ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL ☐ EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA ☐ SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN

OTRO ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Acceptable (A) Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR) Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (I) Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C) Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	<u>12</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>S</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	<u>12</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>S</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	<u>13</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>S</u>
	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	<u>4</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>S</u>

Prácticas higiénicas.					
3.3 (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	3	0		
Educación y Capacitación					
3.4 (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					36
4 SANEAMIENTO					A AR I
La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta					C
4.1 Limpieza del vehículo.					
(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					15
5 REQUISITOS HIGIENICOS					A AR I
La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta					C
5.1 Condiciones de conservación del producto.					
(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		0		
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil.					
(Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					25
La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta					C
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	FAVORABLE		90-100%		
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%		
	DESFAVORABLE		< 59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS					
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS					
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
Si NoCuál:					
VI. OBSERVACIONES					
Por parte de la autoridad sanitaria:					
Por parte del establecimiento:					
VII. NOTIFICACION 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 27 del mes de agosto del año 2025 en la Ciudad de Pácho					
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: Juan R. Malvar			FIRMA:		
NOMBRE: Juan Antonio Malvar D			NOMBRE:		
CÉDULA: C.C. 11.518.593			CÉDULA:		
CARGO: TÉCNICO EN SANEAMIENTO			CARGO:		
INSTITUCIÓN: S.S.E. HOSPITAL PACHO			INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA:			FIRMA:		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CÉDULA:			CÉDULA:		
CARGO:			CARGO:		

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Norte Fecha: 26 03 2025

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>393717</u>	Número de Inscripción: <u>SB00000626</u>	Número de carpeta: <u>SBENED-11-213</u>				
Razón social: <u>Corporación Educativa Minuto de Dios (CEMD)</u>						
Nombre del establecimiento: <u>Hogar Infantil Nazareth</u>						
NIT: <u>800215465</u>	Sede: <u>Hogar Infantil Nazareth</u>					
Dirección: <u>Tv 77 816 21</u>						
Ubicación: <u>No aplica</u>						
Localidad: <u>Engativá</u>	UPZ: <u>Minuto de Dios</u>					
Barrio: <u>La Palestina</u>	Teléfonos: <u>3138765103</u>					
Correo electrónico para notificación*: <u>nazareth@colegiosminutodedios.edu.co</u>						
Nombre propietario: <u>Corporación Educativa Minuto de Dios (CEMD)</u>						
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>800215465-7</u>				
Nombre representante legal: <u>Camilo Aurelio Velandia Rodriguez</u>						
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>79558178</u>				
Dirección de notificación: <u>Tv 77 816 21</u>						
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒						
Línea de intervención: <u>Calidad del agua y saneamiento básico</u>						
Intervención: <u>Establecimientos de educación preescolar básica y media (Jardín infantil)</u>						
Tipo de establecimiento: <u>Jardín Infantil (Público Instituto Colombiano de bienestar Familiar)</u>						
Número de trabajadores: <u>11</u>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐					
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐						
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI NO	
Visita 1	<u>04</u>	<u>03</u>	<u>2023</u>	<u>Favorable con requerimientos</u>		☒
Visita 2	<u>08</u>	<u>08</u>	<u>2023</u>	<u>Desfavorable</u>		☒
Visita 3	<u>17</u>	<u>11</u>	<u>2023</u>	<u>Favorable con requerimientos</u>		☒
Visita 4	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
				MOTIVO DE LA VISITA		
Programación ☒				Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:	
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:				Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro: ☐ Especifique:						

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

2. MODALIDAD		
2.1 Jardines Cofinanciados.		
2.2 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS).		
2.3 Jardines Sociales.		
2.4 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardin Rural). Secretaría de Integración Social		
2.5 Jardin infantil		X
2.6 Jardin infantil casa de pensamiento intercultural.		
2.7 Centro AMAR.		
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).		
2.9 Otro.		
2.10 Cual?.		
Tipo		
2.11 Privado.		
2.12 Público.		X
SERVICIOS ADICIONALES		
Aspectos a verificar	Cumplimiento	
2.13 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	Sí	NO
2.14 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados		
2.14.1 Lavado de prendas en seco.		
2.14.2 Estéticas.		
2.14.3 Peluquería.		
2.14.4 Carpintería.		
2.14.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.		
2.14.6 Pesebreras.		
2.14.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.9 Piscina, Jacuzzi.		
2.14.10 Baños turcos, sauna.		
2.14.11 Gimnasio.		
2.14.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).		
2.14.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).		
2.14.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar		X
2.14.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.		
2.14.16 Prestación de servicios de salud		
2.14.17 Otro cual? _____		

3. INFORMACIÓN GENERAL

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
3.1 Jornadas.	☒	☐	☐	☐	
3.2 Nivel.	☒	☐	☐	☐	
3.3 Número de cursos.			4		
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.			15		
3.5 Número de docentes.			6		
3.6 Número de administrativos.			5		
3.7 Número de aulas.			11		

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 La clase de calidad de materiales que cubren los muros y techos es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservación y limpieza	1	☒	3	4	Se evidencia desprendimiento de pintura en techo en entrada de lavandería y filtraciones en muro
4.2 La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de líquidos, evitando acumulación		☒	2	3 4	
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.		☒	2	3 4	
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.		☒	2	3 4	
4.5 La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso.		☒	2	3 4	
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.		☒	2	3 4	

5. ÁREAS DE RECREACIÓN

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
5.1 Existe área propia.		☒		NO	
5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias.		☒	2	3 4	
5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes.		☒	2	3 4	
5.4 Los juegos, juguetes, material didáctico y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo.		☒	2	3 4	

6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.		☒		NO	
6.2 Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	1	2	☒	4	
6.3 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1	2	☒	4	
6.4 Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)			SI	NO	
6.5 Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)	1	2	☒	4	
6.6 Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios			SI	NO	

Continuación 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.7 Las instalaciones y redes están diseñada, construidas e instaladas de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.	1	2	3	4	
6.8 El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio. (Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	

7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.	27				
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.	1	2	3	4	
7.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14661 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
7.4 Se cuenta con aparatos sanitarios (Lavamanos, sanitarios, pocetas, etc). Suficientes de acuerdo con la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos personal (Jabón, papel higiénico, medios de secado de manos, entre otras)	1	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.	1	2	3	4	
7.6 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, presencia de animales y escape de líquidos.	1	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.	1	2	3	4	
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	1	2	3	4	

8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES

8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilación, estibas, planillas de registros	SI — NO		No recepcionan refrigerios	
8.2 La zona cuenta con separación física de aquellas áreas supseptibles de ser contaminadas.	1	2	3	4
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan como mínimo datos como: fecha y hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado, planillas de proveedores.	1	2	3	4
8.4 La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las prácticas higiénicas y requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013 (dotación, capacitación y estado de salud)	1	2	3	4

9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)

Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA						
9.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a al red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	1	2	3	4	1
9.1.2	Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable.	SI		NO		
9.1.3	Fecha ultimo lavado.	11	10	24	fumisalud	

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado

Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1.4 Las instalaciones internas de distribución y almacenamiento están diseñadas y construidas de modo que se preserve la calidad de agua y se garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficiente en los puntos de consumo (Decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007)	X	2	3	4	
9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.	A	B	X		Tanque de almacenamiento
9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
9.2.1 Los tanques de agua son impermeables, no presentan infiltraciones, están debidamente protegidos de contaminantes externos, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en áreas que permiten el lavado y desinfección.	X	2	3	4	
9.2.2 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y elementos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS					
9.3.1 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	X	2	3	4	
9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
9.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	X	2	3	4	
9.4.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores	X	2	3	4	
9.4.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	X	2	3	4	
9.4.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	X	2	3	4	
9.5 CONTROL DE PLAGAS					
9.5.1 Cuenta con procedimiento para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos	X	2	3	4	
10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
10.1 Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	X	2	3	4	

Continuación 10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
10.2 Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	☒	2	3	4	
10.3 El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	2	☒	4	
10.4 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	☒	2	3	4	
10.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	☒	2	3	4	
10.6 Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	☒	2	3	4	
10.7 Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	☒	2	3	4	

11. EXIGENCIAS

☒ SÍ ☐ NO

11.1 Descripción de las exigencias:

Se realiza visita de inspección vigilancia y control higiénico sanitario en el momento de la inspección se establecen las siguientes exigencias según la normatividad vigente ley 9 de 1979 y demás disposiciones

4.1 Realizar mantenimiento en techo donde se evidencia desprendimiento de pintura en techo y filtraciones en muro en área de ingreso de lavandería

Se socializa a la comunidad educativa el fomento de las medidas preventivas frente al primer pico de infecciones respiratorias presentadas entre abril y junio

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 Concepto sanitario de la visita:

Favorable

Favorable con requerimientos*

☒ Desfavorable

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana

11.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 30 días, contados a partir de día 24 del mes de Mayo de 2015, que vence el día 12 del mes de Mayo de 2015. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios. Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

11.4 Observaciones de quien atiende la visita:

11.5 Observaciones de quien realiza la visita:

Se lleva a cabo la difusión de las medidas de condicionamiento de agua con el fin de mejorar el nivel de los embalses, además de proporcionar recomendaciones para prevenir o mitigar posibles problemas de salud pública // Se establece un nuevo plazo de cumplimiento puesto que subsanaron las exigencias de la visita pasada, un embargo se evidenciaron nuevas condiciones

12. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total

☐

Suspensión total de trabajos o servicios

☐

Clausura temporal parcial

☐

Decomiso

☐

Suspensión parcial de trabajos o servicios

☐

Congelación

☐

Destrucción o desnaturalización

☐

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 26/03/2015 en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Fabio Gustavo Salvador Penlla

Nombre:

Tipo de documento: CC

Tipo de documento:

Número de documento: 1077378468

Número de documento:

Profesión u oficio: Ingeniero ambiental

Profesión u oficio:

Firma:

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

TESTIGO

Nombre: Jennifer Castillo Gomez

Nombre:

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐

Número de documento: 52951998

Número de documento:

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

Firma:

Firma:

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la ley 9 de 1979, se iniciará una Investigación Administrativa en Salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreará las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

E.S.E.: Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Fecha: DD 02 MM 09 AAAA 2025

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:				
370023	SB000000624	SBENED-11-214				
Razón social: <u>Corporación Educativa Minuto de Dios</u>						
Nombre del establecimiento: <u>Hogar Infantil Rafael García Herreras</u>						
NIT: <u>800815465</u>	DV: <u>7</u>	Sede: <u>Rafael García Herreras</u>				
Dirección: <u>Cl 81B 73 24</u>						
Ubicación: <u>Delegada</u>						
Localidad: <u>Eraguá</u>	UPZ: <u>El minuto de Dios</u>					
Barrio: <u>El minuto de Dios</u>	Teléfonos <u>3138731952</u>					
Correo electrónico para notificación* <u>garciah@colegiosminutodios.edu.co</u>						
Nombre propietario: <u>Corporación Educativa Minuto de Dios</u>						
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>800815465-7</u>				
Nombre representante legal: <u>Camilo Aurelio Velandia Rodríguez</u>						
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>49558178</u>				
Dirección de notificación: <u>Cl 81B 73 24</u>						
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒						
Línea de intervención: <u>Calidad de agua y saneamiento básico</u>						
Intervención: <u>Establecimientos de educación preescolar, básica y media (jardín infantil)</u>						
Tipo de establecimiento: <u>Jardín infantil (público-instituto colombiano de bienestar familiar)</u>						
Número de trabajadores: <u>14</u>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐					
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐						
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI NO	
Visita 1	08	08	2023	<u>Favorable con requerimientos</u>		X
Visita 2	19	03	2024	<u>Favorable con requerimientos</u>		X
Visita 3	21	03	2025	<u>Favorable con requerimientos</u>		X
Visita 4	—	—	—	—	—	—
MOTIVO DE LA VISITA						
Programación ☒		Solicitud del interesado ☐		Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐		
Solicitud oficial de productos ☐		Evento de interés en salud pública ☐		Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐		
Otro: ☐ Especifique:						

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

2. MODALIDAD	
2.1 Jardines Cofinanciados.	
2.2 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS).	
2.3 Jardines Sociales.	
2.4 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardín Rural). Secretaría de Integración Social	
2.5 Jardín infantil	☒
2.6 Jardín infantil casa de pensamiento intercultural.	
2.7 Centro AMAR.	
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).	
2.9 Otro.	
2.10 Cual?.	
Tipo	
2.11 Privado.	
2.12 Público.	☒
SERVICIOS ADICIONALES	
Aspectos a verificar	Cumplimiento
2.13 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	☒ SI NO
2.14 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados	
2.14.1 Lavado de prendas en seco.	
2.14.2 Estéticas.	
2.14.3 Peluquería.	
2.14.4 Carpintería.	
2.14.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.	
2.14.6 Pesebreras.	
2.14.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.	
2.14.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.	
2.14.9 Piscina, Jacuzzi.	
2.14.10 Baños turcos, sauna.	
2.14.11 Gimnasio.	
2.14.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).	
2.14.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).	
2.14.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar	☒
2.14.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.	
2.14.16 Prestación de servicios de salud	
2.14.17 Otro cual?	

A. Única B. Mañana C. Tarde D. Nocturna E. Preescolar F. Primaria G. Secundaria H. Técnica I. Universitario

3. INFORMACIÓN GENERAL						
Aspecto a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
3.1 Jornadas.		☒ A	☐ B	☐ C	☐ D	
3.2 Nivel.		☒ E	☐ F	☐ G	☐ H	
3.3 Número de cursos.		5				
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.		70				
3.5 Número de docentes.		7				
3.6 Número de administrativos.		10				
3.7 Número de aulas.		8				

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 La clase de calidad de materiales que cubren los muros y techos es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservación y limpieza	1	☒ 2	☐ 3	☐ 4	Falta garantizar buen estado en techo area comedor y zona externa por desprendimiento de pintura
4.2 La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de líquidos, evitando acumulación	☒ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	☒ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.	☒ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	
4.5 La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso.	☒ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	☒ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	

5. ÁREAS DE RECREACIÓN							
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos		
5.1 Existe área propia.	☒	NO					
5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias.	☒	2				3	4
5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes.	☒	2				3	4
5.4 Los juegos, juguetes, material didáctico y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo.	☒	2				3	4

6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)						
Aspecto a verificar		Cumplimiento			Hallazgos	
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.		SI	NO		Sin laboratorios	
6.2 Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades		1	2	☒ 3	4	
6.3 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)		1	2	☒ 3	4	
6.4 Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)		SI			NO	
6.5 Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)		1	2	☒ 3	4	
6.6 Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios		SI			NO	

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado A Cafetería B. Restaurante C. Dispensador D. Tienda escolar E. No aplica

Continuación 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)						
Aspecto a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
6.7 Las instalaciones y redes están diseñada, construidas e instaladas de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.		1	2	3	4	
6.8 El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.(Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)		1	2	3	4	

7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS						
Aspecto a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.		20				
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.		M	2	3	4	
7.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)		OK	2	3	4	
7.4 Se cuenta con aparatos sanitarios (Lavamanos, sanitarios, pocetas, etc). Suficientes de acuerdo con la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos personal (Jabón, papel higiénico, medios de secado de manos, entre otras)		OK	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.		OK	2	3	4	
7.6 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, presencia de animales y escape de líquidos.		OK	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.		OK	2	3	4	
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.		OK	2	3	4	

8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES					
8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilación, estibas, planillas de registros	SI		NO		Sin servicio de refrigerios
8.2 La zona cuenta con separación física de aquellas áreas supseptibles de ser contaminadas.	1	2	3	4	
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan como mínimo datos como: fecha y hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado. planillas de proveedores.	1	2	3	4	
8.4 La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013 (dotación, capacitación y estado de salud)	1	2	3	4	

9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)																			
Aspectos a verificar					Cumplimiento			Hallazgos											
9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA																			
9.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a al red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo					☒	2	3	4											
9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable.					☒	NO													
9.1.3 Fecha ultimo lavado.					17	04	2025	Fueron salud.											
1. Cumple					2. No Cumple					3. No Aplica					4. No Observado				

Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)

Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
9.1.4 Las instalaciones internas de distribución y almacenamiento están diseñadas y construidas de modo que se preserve la calidad de agua y se garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficiente en los puntos de consumo(Decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007)		☒	2	3	4	
9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.		A	B	☒	Tanque de reserva de agua potable blc	
9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
9.2.1 Los tanques de agua son impermeables, no presentan infiltraciones, están debidamente protegidos de contaminantes externos, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en áreas que permiten el lavado y desinfección.		☒	2	3	4	
9.2.2 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para la instalaciones, equipo y elementos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)		☒	2	3	4	
9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS						
9.3.1 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)		☒	2	3	4	
9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS						
9.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		☒	2	3	4	
9.4.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores		☒	2	3	4	
9.4.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.		☒	2	3	4	
9.4.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)		☒	2	3	4	
9.5 CONTROL DE PLAGAS						
9.5.1 Cuenta con procedimiento para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos		☒	2	3	4	
10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
10.1 Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)		☒	2	3	4	

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Continuación 10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
Aspectos a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
10.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	SI	2	3	4	
10.3	El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	2	SI	4	En laboratorios
10.4	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	SI	2	3	4	
10.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	SI	2	3	4	
10.6	Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	SI	2	3	4	
10.7	Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	SI	2	3	4	

(S)	NC
-----	----

11.1 Descripción de las exigencias: Al realizar visita de inspección sanitaria conforme a lo establecido en la ley 9 de 1979 y demás normatividad sanitaria asociada, se evidencia el cumplimiento de todas las exigencias emitidas en la última inspección sanitaria; sin embargo durante la inspección sanitaria se evidencia una nueva condición sanitaria a subsanar. De esta manera, se otorga un puntaje adicional para dar cumplimiento a lo siguiente:

4.1 Garantizar buen estado en techo areas comedor y zona externa por desprendimiento de pintura

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado
-----------	--------------	--------------	-----------------

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 Concepto sanitario de la visita:

Favorable

Favorable con requerimientos*

☒ Desfavorable

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

11.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 20 días, contados a partir de día 02 del mes de septiembre de 2025, que vence el día 30 del mes de septiembre de 2025. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

11.4 Observaciones de quien atiende la visita:

Ninguna.

11.5 Observaciones de quien realiza la visita:

12. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 02/09/2025, en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Carlos Andres Marin Bautista
Tipo de documento: C.C.
Número de documento: 20166442
Profesión u oficio: Ingeniero Ambiental y Sanitario
Firma: [Firma]

Nombre: [Firma]
Tipo de documento: [Firma]
Número de documento: [Firma]
Profesión u oficio: [Firma]
Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

TESTIGO

Nombre: Laura Catalina Tovar Ruiz
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1022371374
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [Firma]

Nombre: [Firma]
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: [Firma]
Firma: [Firma]

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la ley 9 de 1979, se iniciará una Investigación Administrativa en Salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreará las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Información Importante

Señor(a) SALVADOR DE JESUS CABRERA CABELLO, su solicitud quedo registrada bajo el No. 121198, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 121198 en: <https://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php>

Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a: contactenos@saludcapital.gov.co

[Inicio \(../index.php\)](#) / [Solicite su visita \(index2.php\)](#) / [Consulte su solicitud \(consulta.php\)](#)

[Cerrar](#)

Formulario Preconsulta Solicitud Visita Concepto Sanitario

Su establecimiento ya se encuentra inscrito en la Secretaría de salud?

Si ☒ No ☐

Entes de Control

[Personería de Bogotá \(http://www.personeriabogota.gov.co/\)](http://www.personeriabogota.gov.co/)
[Procuraduría General de la Nación \(http://www.procuraduria.gov.co/\)](http://www.procuraduria.gov.co/)
[Contraloría General de la Nación \(https://www.contraloria.gov.co/\)](https://www.contraloria.gov.co/)
[Concejo de Bogotá \(http://concejodebogota.gov.co/\)](http://concejodebogota.gov.co/)
[Veeduría Distrital \(http://www.veeduriadistrital.gov.co/\)](http://www.veeduriadistrital.gov.co/)
[Portal de Contratación a la Vista \(https://www.contratacionbogota.gov.co/\)](https://www.contratacionbogota.gov.co/)
[Portal de Contratación - SECOP \(https://www.contratos.gov.co/puc/buscador.html\)](https://www.contratos.gov.co/puc/buscador.html)

Entes del Gobierno

[Ministerio de Salud y Protección Social \(https://www.minsalud.gov.co/\)](https://www.minsalud.gov.co/)
[Gobierno Digital \(http://estrategia.gobiernoenlinea.gov.co/623/w3-channel.html\)](http://estrategia.gobiernoenlinea.gov.co/623/w3-channel.html)
[No más filas \(https://www.gov.co/\)](https://www.gov.co/)

Menú principal

[Inicio \(http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/\)](http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/)
[La Entidad \(http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/MisionyVision.aspx\)](http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/MisionyVision.aspx)
[Salud Ambiental \(http://saludambiental.saludcapital.gov.co/\)](http://saludambiental.saludcapital.gov.co/)
[Bogotá Vital es Salud Urbana \(http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Su-Bogota-vital.aspx\)](http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Su-Bogota-vital.aspx)
[Agilínea \(http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Tramitesyservicios.aspx\)](http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Tramitesyservicios.aspx)

Secretaría Distrital de Salud

[Cra 32# 12-81 Bogotá, Colombia](#)

Teléfono: (571) 3649090Código Postal: 0571

Información Importante

2019. @ Todos los derechos reservados V 1.1.0

*Habeas data ()

*Terminos y condiciones (http://www.saludcapital.gov.co/Documents/Politica_Proteccion_Datos_P.pdf)

Señor(a) SALVADOR DE JESUS CABRERA CABELLO, su solicitud quedo registrada bajo el No. 121198, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 121198 en: <https://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php>

Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a: contactenos@saludcapital.gov.co

Información Importante

Señor(a) SAVADOR DE JESUS CABRERA CABELLO, su solicitud quedo registrada bajo el No. 121199, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 121199 en: <https://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php>

Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a: contactenos@saludcapital.gov.co

[Inicio \(../index.php\)](#) / [Solicite su visita \(index2.php\)](#) / [Consulte su solicitud \(consulta.php\)](#)

[Cerrar](#)

Formulario Preconsulta Solicitud Visita Concepto Sanitario

Su establecimiento ya se encuentra inscrito en la Secretaría de salud?

Si ☒ No ☐

Entes de Control

[Personería de Bogotá \(http://www.personeriabogota.gov.co/\)](http://www.personeriabogota.gov.co/)
[Procuraduría General de la Nación \(http://www.procuraduria.gov.co/\)](http://www.procuraduria.gov.co/)
[Contraloría General de la Nación \(https://www.contraloria.gov.co/\)](https://www.contraloria.gov.co/)
[Concejo de Bogotá \(http://concejodebogota.gov.co/\)](http://concejodebogota.gov.co/)
[Veeduría Distrital \(http://www.veeduriadistrital.gov.co/\)](http://www.veeduriadistrital.gov.co/)
[Portal de Contratación a la Vista \(https://www.contratacionbogota.gov.co/\)](https://www.contratacionbogota.gov.co/)
[Portal de Contratación - SECOP \(https://www.contratos.gov.co/puc/buscador.html\)](https://www.contratos.gov.co/puc/buscador.html)

Entes del Gobierno

[Ministerio de Salud y Protección Social \(https://www.minsalud.gov.co/\)](https://www.minsalud.gov.co/)
[Gobierno Digital \(http://estrategia.gobiernoenlinea.gov.co/623/w3-channel.html\)](http://estrategia.gobiernoenlinea.gov.co/623/w3-channel.html)
[No más filas \(https://www.gov.co/\)](https://www.gov.co/)

Menú principal

[Inicio \(http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/\)](http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/)
[La Entidad \(http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/MisionyVision.aspx\)](http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/MisionyVision.aspx)
[Salud Ambiental \(http://saludambiental.saludcapital.gov.co/\)](http://saludambiental.saludcapital.gov.co/)
[Bogotá Vital es Salud Urbana \(http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Su-Bogota-vital.aspx\)](http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Su-Bogota-vital.aspx)
[Agilínea \(http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Tramitesyservicios.aspx\)](http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Tramitesyservicios.aspx)

Secretaría Distrital de Salud

[Cra 32# 12-81 Bogotá, Colombia](#)

Teléfono: (571) 3649090Código Postal: 0571

Información Importante

2019. @ Todos los derechos reservados V 1.1.0

*Habeas data ()

*Terminos y condiciones (http://www.saludcapital.gov.co/Documents/Politica_Proteccion_Datos_P.pdf)

Señor(a) SAVADOR DE JESUS CABRERA CABELLO, su solicitud quedo registrada bajo el No. 121199, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 121199 en: <https://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php>

Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a: contactenos@saludcapital.gov.co