CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

CRONOGRAMA ALISTAMIENTO

UDS: CDI COPROGRESO

ACTIVIDAD	FECHA	COMPONENTE
Selección, Vinculación y contratación de talento humano.	Enero 2026	ADMINISTRATIVO
Búsqueda y selección de proveedores.	Del 2 al 20 de Enero 2026	ADMINISTRATIVO
Focalización de beneficiarios.	Enero a Marzo de 2026	ADMINISTRATIVO
Legalización de cupos.	Enero 2026	ADMINISTRATIVO
Afiliación niños poliza de accidentes.	Enero 2026	ADMINISTRATIVO
Actividades de limpieza y desinfección y mantenimiento de zonas verdes.	Enero 2026	AMBIENTES/ADMINISTRATIVO
Adecuación de espacios UDS.	Enero 2026	AMBIENTES/ADMINISTRATIVO
Inducción talento humano.	Febrero 2026	TALENTO HUMANO
Ingreso de niños al servicio.	Pendiente confirmación ICBF	ADMINISTRATIVO
Gestión Interinstitucional.	Enero a Marzo de 2026	FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
HOGARES INFANTILES Y CDI
PLAN DE CUALIFICACIÓN AL TALENTO HUMANO 2026
UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO

MES	TEMAS	OBJETIVO	ESTRATEGIA	RECURSOS	RESPONSABLES
20 DE FEBRERO	Promoción de los derechos de los niños y niñas y ejercicio de participacion y ciudadania en la primera infancia.	Fortalecer con el talento humano la comprensión, promoción y protección de los derechos fundamentales de la primera infancia, mediante la implementación de prácticas cotidianas respetuosas y la creación de entornos seguros y afectivos que favorezcan el desarrollo integral de los niños y niñas, incentivar la participación activa y el ejercicio de la ciudadanía en la primera infancia.	Capacitación / Taller práctico	Planta fisica, Equipo de computo, Recursos de material didactico, videobeam.	CASA DE LA IGUALDAD - PERSONERIA
27 DE MARZO	Manipulación de alimentos	Reforzar con el talento humano la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos durante la preparación y el acompañamiento de los momentos de alimentación, asegurando condiciones higiénicas y seguras que protejan la salud y el bienestar de los niños y niñas.	Capacitación / Taller práctico /SENA (curso certificado)	Planta fisica, Equipo de computo, Recursos de material didactico, videobeam.	SENA
24 DE ABRIL	Prevención, detección y atención a los diferentes tipos de violencia	Fortalecer las competencias del talento humano para prevenir, identificar y atender las diversas formas de violencia en la primera infancia, considerando su impacto en el desarrollo integral de niñas y niños. El proceso formativo incluirá estrategias para reconocer señales de negligencia, riesgo, amenaza y vulneración de derechos, así como la correcta activación de rutas y protocolos de atención, con el fin de promover entornos seguros y protectores para los niños y niñas.	Capacitación / Taller práctico	Planta fisica, Equipo de computo, Recursos de material didactico, videobeam.	SDIS - ICBF- COMISARIA
22 DE MAYO	Prevención de las enfermedades prevalentes en la primera infancia.	Fortalecer las competencias del talento humano en la prevención de enfermedades prevalentes en la primera infancia, a través de la capacitación en prácticas saludables, manejo adecuado de la nutrición, higiene y la identificación de signos de alarma. Se promoverá una atención oportuna y efectiva, activando rutas de derivación y apoyo a las familias.	Capacitación / Taller práctico	Planta fisica, Equipo de computo, Recursos de material didactico, videobeam.	Secretaria Distrital de Salud.
26 DE JUNIO	Actividad física y hábitos saludables para el bienestar emocional.	Promover la práctica de actividad física y el autocuidado como herramientas para el desarrollo integral y el bienestar emocional, fomentando estilos de vida saludables desde la primera infancia.	Taller práctico	Planta física Equipos tecnológicos Material papelería Material didáctico	IDRD
24 DE JULIO	Tránsito Armónico a la educación formal	Socializar con los equipos la estrategia, objetivos, actores, ruta e importancia del trànsito armònico a la educacòn formal.	Taller	Planta fisica, Equipo de computo, Recursos de material didactico, videobeam.	Secretaria de Educaciòn Distrital.

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
HOGARES INFANTILES Y CDI
CRONOGRAMA JORNADAS DE REFLEXIÓN PEDAGOGICA 2026
UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO

MES	TEMAS	OBJETIVO	ESTRATEGIA	RECURSOS	RESPONSABLES
20 DE FEBRERO	Propuesta pedagógica- Bases curriculares para la Educación Inicial. Ambientes pedagógicos que promueven el desarrollo y el aprendizaje en la educación inicial.	Favorecer la apropiación de la propuesta pedagógica institucional a partir de sus ejes estructurales, la ruta de planeación establecida y mediante la socialización de las bases curriculares para la educación inicial en el marco de la Política Pública de Primera Infancia y los lineamientos del MEN, promoviendo su comprensión y aplicación en el contexto pedagógico.	Taller práctico	Planta física Equipos tecnológicos Material papelería Material didáctico	Dirección Equipo Coordinaciones
27 DE MARZO	Estrategias y recursos para la atención a la diversidad en la educación inicial.	Fortalecer las competencias del talento humano para garantizar una atención inclusiva y respetuosa de la diversidad, aplicando el enfoque diferencial de derechos y estrategias pedagógicas que promuevan la equidad, abordando la conceptualización y el diseño de ambientes flexibles.	Capacitación / Taller práctico	Planta fisica, Equipo de computo, Recursos de material didactico, videobeam.	Dirección, equipo psicosocial.
24 DE ABRIL	Literatura infantil como herramienta para fortalecer el lenguaje emocional. Promoción Festival Literario- 2ª Festival Edición.	Reflexionar sobre el valor de la literatura infantil como recurso pedagógico para el desarrollo del lenguaje emocional, fomentando la creación de experiencias significativas para los niños y la participación activa de las familias en el Festival Literario.	Taller práctico	Planta física Equipos tecnológicos Material papelería Material didáctico	Dirección Equipo Coordinaciones
22 DE MAYO	Encuentro Espiritual	Fomentar la espiritualidad, el sentido de comunidad y el fortalecimiento del trabajo en equipo entre los colaboradores de los HI y CDI de la CEMID, a través de espacios de reflexión, integración y formación, en coherencia con la misión institucional y el legado del padre Rafael García Herreros.	Taller práctico	Planta física Equipos tecnológicos Material papelería Material didáctico	Pastoral educativa CEMID
26 DE JUNIO	Actividad física y hábitos saludables para el bienestar emocional.	Promover la práctica de actividad física y el autocuidado como herramientas para el desarrollo integral y el bienestar emocional, fomentando estilos de vida saludables desde la primera infancia.	Taller práctico	Planta física Equipos tecnológicos Material papelería Material didáctico	Dirección Equipo Coordinaciones
24 DE JULIO	Despliegue de estrategias y herramientas para el Tránsito Armónico para la educación formal.	Fortalecer, junto con las agentes educativas, la comprensión sobre la importancia del acompañamiento asertivo y afectivo en la adaptación de los niños y niñas a los cambios, especialmente en su tránsito hacia la educación formal, estableciendo estrategias pedagógicas respetuosas con los procesos, ritmos y necesidades individuales.	Taller práctico	Planta física Equipos tecnológicos Material papelería Material didáctico	Dirección Equipo Coordinaciones

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS					
	CRONOGRAMA DE ACCIONES PEDAGÓGICAS PARA LA PROMOCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES					
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO					
MES	**TEMA**	**OBJETIVO**	**ACTIVIDAD/ ESTRATEGÍA**	**DIRIGIDO A**	**FECHA**	**PRODUCTO**
FEBRERO	**Plan ambiental HI y CDI- Politica Corporativa de Ecología Integral**	Dar a conocer a los equipos de trabajo el cronograma, las consideraciones y las prácticas ambientales establecidas en la Política Corporativa de Ecología Integral y Plan ambiental, con el fin de aplicarlas diariamente en las UDS.	A través de un espacio de socialización, se dará a conocer al talento humano las prácticas ambientales y sostenibles que deben aplicarse en la operación diaria, se revisará el cronograma de actividades ambientales y se fomentará el compromiso del talento humano para garantizar la protección del medio ambiente en cada UDS.	Equipos de trabajo	Segunda semana	Ficha técnica Registro fotográfico Plantilla firmas
MARZO	**22 de Marzo: Día Mundial del Agua**	Sensibilizar a los niños, talento humano y familias sobre la importancia del agua como recurso vital, promoviendo hábitos de consumo responsable y su cuidado.	Por niveles de atención, se desarrollará la campaña “Así cuidamos el agua”, en la que participarán niños y niñas, familias y el talento humano, para ello, cada nivel elaborará un cartel creativo que incluirá dibujos, mensajes, acciones y compromisos orientados a reducir el consumo y proteger el agua como recurso vital. Posteriormente, los niños y niñas, acompañados por la agente educativa, participarán en la dinámica “Detectives de fugas”, realizando un recorrido por la UDS para revisar llaves y sanitarios, verificando que no haya desperdicio de agua, durante el recorrido, se colocarán los carteles elaborados previamente en lugares visibles, reforzando el mensaje de responsabilidad y ahorro del recurso.	Niños y Niñas, Talento humano Padres de familia y/o cuidadores.	Segunda semana	Ficha técnica Registro fotográfico Plantilla firmas
ABRIL	**22 de abril: Día Internacional de la Madre Tierra**	Inspirar a niños, equipos de trabajo y familias a convertirse en guardianes de la Madre Tierra, promoviendo la importancia de la reducción, reutilización y reciclaje, y fomentando acciones cotidianas que contribuyan a la protección del medio ambiente.	Las auxiliares pedagógicas, organizarán una tarde de juego, para ello, se dispondrá circuito con estaciones donde las familias, niños y el equipo de trabajo participarán y trabajarán juntos en retos relacionados con reducir, reutilizar y reciclar, las estaciones estarán organizadas de las siguiente forma: 1. Clasificación de residuos en las canecas correspondientes. 2. Elaboración de un objeto útil o juguete con material reciclado. 4. Plasmar el compromiso para disminuir el uso de plásticos y reciclar en casa. Al finalizar, se entregará una medalla o distintivo como "Guardianes de la Tierra” por su participación y compromiso con la Madre Tierra.	Niños y Niñas, Talento humano Padres de familia y/o cuidadores.	Segunda semana	Ficha técnica Registro fotográfico Plantilla firmas
MAYO	**20 de mayo: Día Mundial de las Abejas**	Sensibilizar a niños, padres de familia y equipos de trabajo, sobre la importancia que tienen las abejas en el ciclo natural de las plantas y las acciones a implementar para su conservación.	Previo a la fecha de la actividad, cada nivel de atención elaborará panales de abeja utilizando materiales reciclados, con el apoyo de las familias. Estas creaciones formarán parte de una galería artística que se expondrá en la UDS para resaltar la importancia de las abejas en nuestro ecosistema. Posteriormente, las familias, el talento humano y los niños y niñas asistirán personificados o con accesorios alusivos a las abejas, durante la actividad, las auxiliares pedagógicas presentarán un dramatizado interactivo que explicará el papel fundamental de las abejas en la polinización y la producción de alimentos, como cierre, se invitará a todos los asistentes a realizar un recorrido por la galería, apreciando los panales elaborados por cada nivel y reforzando el compromiso con la protección de estos polinizadores.	Niños y Niñas, Talento humano Padres de familia y/o cuidadores.	Segunda semana	Ficha técnica Registro fotográfico Plantilla firmas
JUNIO	**8 de junio: Día mundial de los oceanos**	Promover la importancia de la conservación y protección de los oceanos y su biodiversidad, a partir de creaciones artísticas representativas.	Los niños, niñas, talento humano y familias, participarán de una experiencia inmersiva en las "Profundidades del océano", en donde podrán observar, escuchar, interactuar y manipular libremente los elementos dispuestos, reconociendo las principales características del hábitat marino representado. Para esta actividad, previamente, las auxiliares pedagógicas adecuarán un espacio en la UDS, oscureciéndolo para simular las profundidades del océano, disponiendo diversos elementos en tonos neón, como tiras de tela colgantes (algas), animales acuáticos en material reciclable y papel rasgado en el suelo, entre otros, además, se ambientará el espacio con sonidos del mar para enriquecer la experiencia sensorial. Al finalizar el recorrido, se compartirá con todos los participantes, una infografía dígital con la importancia del ecosistema marino.	Niños y Niñas, Talento humano Padres de familia y/o cuidadores.	Segunda semana	Ficha técnica Registro fotográfico Plantilla firmas
JULIO	**4 de julio: Día Internacional de la Vida Silvestre**	Dar a conocer la importancia y el cuidado de la vida silvestre, para promover el cuidado y protección de los animales en vía de extinción.	Se llevará a cabo una campaña de sensibilización sobre el cuidado de los animales en vía de extinción, Para ello, cada nivel seleccionará una especie colombiana en riesgo (como el Oso de Anteojos, Tití Cabeciblanco, Cóndor Andino, Danta de Montaña, Jaguar, Delfín Rosado, Cocodrilo del Orinoco, Rana Dorada, entre otros), teniendo en cuenta la elección, los niños y niñas, junto con la agente educativa, organizarán una representación de su especie asignada mediante personificación, dibujos o figuras en plastilina, acompañada de mensajes sobre acciones para evitar su extinción. Posteriormente, las auxiliares pedagógicas organizarán un encuentro de niveles, donde se presentará un espacio musical con canciones alusivas a la importancia del cuidado de los animales, dando paso a cada nivel, para que tengan la oportunidad de mostrar su representación y explicar los cuidados necesarios para proteger la especie elegida. Como cierre, se realizará una galería con todas las creaciones de los niños y niñas, que será expuesta para las familias, reforzando el compromiso con la conservación de la vida silvestre.	Niños y Niñas, Talento humano Padres de familia y/o cuidadores.	Segunda semana	Ficha técnica Registro fotográfico Plantilla firmas

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

HOGARES INFANTILES Y CDI

UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO

PLAN DE FORMACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO FAMILIAR

MES	TEMA	OBJETIVO	ESTRATEGIA	RECURSOS	RESPONSABLES
FEBRERO	Identificación de sentidos y concepciones sobre infancia y familia.	Explorar y comprender las percepciones, creencias y valores que las familias tienen sobre el concepto de familia, el desarrollo infantil y la educación inicial, con el propósito de obtener información que permita diseñar estrategias de apoyo psicosocial que respondan a las necesidades y contextos específicos de las familias.	Encuentro lúdico pedagógico presencial.	Planta fisica, Equipo de computo, Papel, impresora, Plataforma. Recursos de material didactico, videobeam.	Profesional Psicosocial, Coordinación , Dirección.
MARZO	Rutas y redes de apoyo.	Elaborar una cartografía social que permita identificar los recursos, redes de apoyo y servicios disponibles en la localidad para las familias, con el fin de generar estrategias que permitan el acceso de las familias a servicios esenciales para el desarrollo integral de los niños y niñas	Encuentro ludico pedagogico de Cartografía social presencial.	Planta fisica, Equipo de computo, Papel, impresora, Plataforma. Recursos de material didactico, videobeam.	Profesional Psicosocial, Coordinación , Dirección.
ABRIL	Prevención de todo tipo de violencias, reconocimiento de las violencias y sus consecuencias en la primera infancia.	Sensibilizar a las familias sobre la importancia de prevenir cualquier tipo de violencia (física, psicológica, emocional, entre otras) en la primera infancia, promoviendo prácticas de crianza respetuosa y libre de violencia.	Encuentro virtual de introducción, actividad autónoma de apropiación y encuentro presencial de retroalimentación.	Planta fisica, Equipo de computo, Papel, impresora, Plataforma. Recursos de material didactico, videobeam.	Profesional Psicosocial, Coordinación , Dirección.
MAYO	Herramientas para una crianza positiva.	Promover la educación a través de conductas de disciplina no violentas, con el fin de respetar la dignidad de los niños en todo momento, con límites claros.	Encuentro virtual de introducción, actividad autónoma de apropiación y encuentro presencial de retroalimentación.	Planta fisica, Equipo de computo, Papel, impresora, Plataforma. Recursos de material didactico, videobeam.	Profesional Psicosocial, Coordinación , Dirección.
JUNIO	Desarrollo de la autonomia y autocuidado en la primera infancia.	Fomentar en las familias la importancia de promover la autonomía y el autocuidado de los niños y niñas en sus primeros años, a través de prácticas cotidianas que favorezcan su desarrollo integral.	Encuentro virtual de introducción, actividad autónoma de apropiación y encuentro presencial de retroalimentación.	Planta fisica, Equipo de computo, Papel, impresora, Plataforma. Recursos de material didactico, videobeam.	Profesional Psicosocial, Coordinación , Dirección.
JULIO	Prevención de abuso sexual	Promover el conocimiento acerca de prevención de abuso en contra de los niños, con el fin de identificar y mitigar las posibles situaciones de una agresión sexual, así como para entender el desarrollo de la sexualidad de los niños.	Encuentro virtual de introducción, actividad autónoma de apropiación y encuentro presencial de retroalimentación.	Planta fisica, Equipo de computo, Papel, impresora, Plataforma. Recursos de material didactico, videobeam.	Profesional Psicosocial, Coordinación , Dirección.

Fecha: 13/01/2026 11:27:04 a. m.

Señor(a)
USUARIO

Dirección: AC 161 7F 77 (AC 161 7F 29)

ASUNTO: Predio en Área de Corredor Ecológico de Ronda (Según POT 190)

El predio identificado con el código 0085069201 no se encuentra afectado por corredor ecológico de ronda.

La fuente de la información de los corredores ecológicos de ronda es la Secretaría Distrital de Ambiente - SDA, cualquier información con respecto a dicha información por favor remitirse a dicha entidad.

DOCUMENTO GRATUITO

La interpretación de los resultados de este reporte es responsabilidad del ciudadano. Para mayor información acérquese a las oficinas de la Secretaría Distrital de Planeación.

Reporte de Predios en Área del Corredor Ecológico de Ronda



Convenciones

Predio Seleccionado

Zonas de Amenaza

Corredor Ecológico Ronda
Zona de Manejo y Presevación Ambiental

Amenaza Remoción en Masa

Alta
Media
Baja

Amenaza por Inundación

Alta
Media
Baja



0 15 30 60 90 120
Metros

Sistema de Referencia

Nombre: PCS CarMAGBOG Datum: CGS CarMAGBOG
Proyección: Transverse Mercator
Meridiano Central: -74,1466 Latitud de Origen: 4,6805
Longitud de Origen: 0,0000
Falso Este: 92.334,8790 Falso Norte: 109.320,9650
Factor de Escala: 1,0000 Unidades: metros

SINUPOT Sistema de Información de Norma Urbana y Plan de Ordenamiento Territorial

Fecha: 13/01/2026 11:27 a. m.

Bogotá D.C., 13/01/2026 11:23:38 a. m.

Señor(a)
USUARIO

Asunto: Información uso del suelo

Este reporte de uso del suelo es automatizado de carácter informativo, el cual podría presentar inexactitud; por lo tanto, debe ser corroborado con la información normativa y cartográfica del Decreto Distrital 555 de 2021. La competencia para la emisión de conceptos sobre el uso o usos permitidos en un predio o edificación, de conformidad con las normas urbanísticas del Plan de Ordenamiento Territorial y los instrumentos que lo desarrollen, corresponde a los Curadores Urbanos, según lo dispuesto en el Parágrafo 4 del artículo 2.2.6.1.3.1. del Decreto Nacional 1077 de 2015 - Sector Vivienda, Ciudad y Territorio, y sus modificaciones.

Las normas de uso del suelo y edificabilidad son las contenidas en el Decreto Distrital 555 del 29 de diciembre de 2021 *"Por el cual se adopta la revisión general del Plan de Ordenamiento Territorial de Bogotá D.C. "* y sus modificaciones. En tal sentido, la zona en la cual se localiza el predio de su consulta cuenta con los siguientes parámetros normativos:

INFORMACIÓN DEL PREDIO CHIP: AAA0108ZDUH	
Dirección:	**AC 161 7F 77**
Código de lote:	**0085069201**
Predio se ubica en Propiedad Horizontal:	**NO**
Tipo de suelo:	**SUELO URBANO**
Localidad:	**USAQUEN**
Unidad de Planeamiento Local - UPL:	**TOBERÍN**

NORMA DEL PREDIO	
Área de Actividad:	**ÁREA DE ACTIVIDAD ESTRUCTURANTE - AAE - RECEPTORA DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS**
Tratamiento Urbanístico:	**RENOVACION**
Movilidad	
Lote con Frente a Tipo de Vía:	**ARTERIAL, PARCIALMENTE CONSTRUIDO**
Predio se ubica en Red de Infraestructura Vial:	**SI**
Patrimonio	
Predio es Bien de Interés Cultural:	**NO**
Predio se ubica en Sector de Interés Urbanístico:	**NO**
Predio se ubica en Área de Protección de Entorno Patrimonial:	**NO**
Otras características normativas	
Predio se ubica en Sector de Uso Residencial Neto:	**NO**
Predio se ubica en Sector Incompatible con el uso Residencial:	**NO**
Predio se ubica en Áreas Sujetas al parágrafo 2 del artículo 'Implantación de Parques Industriales Ecoeficientes PIE':	**NO**
Predio se ubica en Áreas de Desarrollo Naranja 'ADN':	**NO**
Predio se ubica en Sectores de Producción Artesanal:	**NO**
Predio se ubica en Sector en Actuación Estratégica:	**SI**
Predio se ubica en zona de Influencia Directa Aeroportuaria:	**NO**
Predio se ubica en zona de Influencia Indirecta Aeroportuaria:	**NO**
Fuente: Decreto Distrital 555 de 2021 y sus reglamentarios. La base de datos geográfica empleada para este reporte es la vigente para la Secretaría Distrital de Planeación, para la fecha de emisión del reporte.	

El predio y/o inmueble consultado se encuentra en Amenaza Alta por Avenidas Torrenciales en Suelo Urbano, por lo cual debe cumplir con las acciones de mitigación dispuestas por el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático -IDIGER, entidad competente. Para mayor información le invitamos a elevar su consulta con dicha entidad a través de sus canales de atención. Para el concepto de Uso de Suelo permitido en su predio elevar consulta a cualquiera de las Curadurías de la ciudad, las cuales tienen la competencia para emitir dichos conceptos, de requerir un Certificado de Riesgos de Predios, radicar petición por cualquiera de los canales de atención de la Secretaría Distrital de Planeación - SDP.

Con respecto a la Malla Vial Arterial, se establecen las siguientes disposiciones: a) Para la aplicación de las condiciones 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10 y 12 del artículo 243 del Decreto Distrital 555 de 2021, se entiende como Malla Vial Arterial Construida, las vías arterias construidas total o parcialmente con al menos una calzada terminada. La información sobre las vías mencionadas será identificada y actualizada por el Instituto de Desarrollo Urbano IDU. b) Para la aplicación de la condición 5 del artículo 243 del Decreto Distrital 555 de 2021, la distancia de 100 metros señalada, corresponde a la medida desde el eje central de la vía de la malla vial arterial. c) Para la aplicación de la condición 12 del artículo 243 del Decreto Distrital 555 de 2021, se aclara que los establecimientos de más de 100 m2 de área construida se permiten en predios con frente a vías de la malla vial arterial construida, así como en manzanas comerciales previstas en los proyectos urbanísticos aprobados.

Con relación al uso del suelo, es importante anotar que, el artículo 242 del Decreto Distrital 555 de 2021 - POT indica: " *Sólo se adquiere el derecho a desarrollar un uso permitido una vez cumplidas integralmente las obligaciones normativas generales y específicas y previa obtención de la correspondiente licencia urbanística"*.

En virtud de lo anteriormente expuesto, el concepto de uso del suelo no es el documento idóneo para acreditar que una actividad puede realizarse en un establecimiento determinado; el único documento que otorga el derecho para el desarrollo de un uso específico en un predio es la correspondiente a la licencia de construcción expedida por una Curaduría Urbana.

Tenga presente, que, si el predio objeto de consulta cuenta con licencia de construcción aprobada y vigente, los usos o edificabilidad autorizados o permitidos son los consignados en la respectiva licencia.

Toda la información textual y cartográfica del Decreto Distrital 555 de 2021, incluidos sus anexos se encuentra a disposición para consulta de los ciudadanos, a través de la página de esta Secretaría en el siguiente enlace:

https://www.sdp.gov.co/micrositios/pot/decreto-pot-bogota-2021

El presente reporte se emite conforme a lo establecido en el artículo 28 Alcance de los conceptos del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011), sustituido según el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, que determina que, *"Salvo disposición legal en contrario, los conceptos emitidos por las autoridades como respuestas a peticiones realizadas en ejercicio del derecho a formular consultas no serán de obligatorio cumplimiento o ejecución"*.

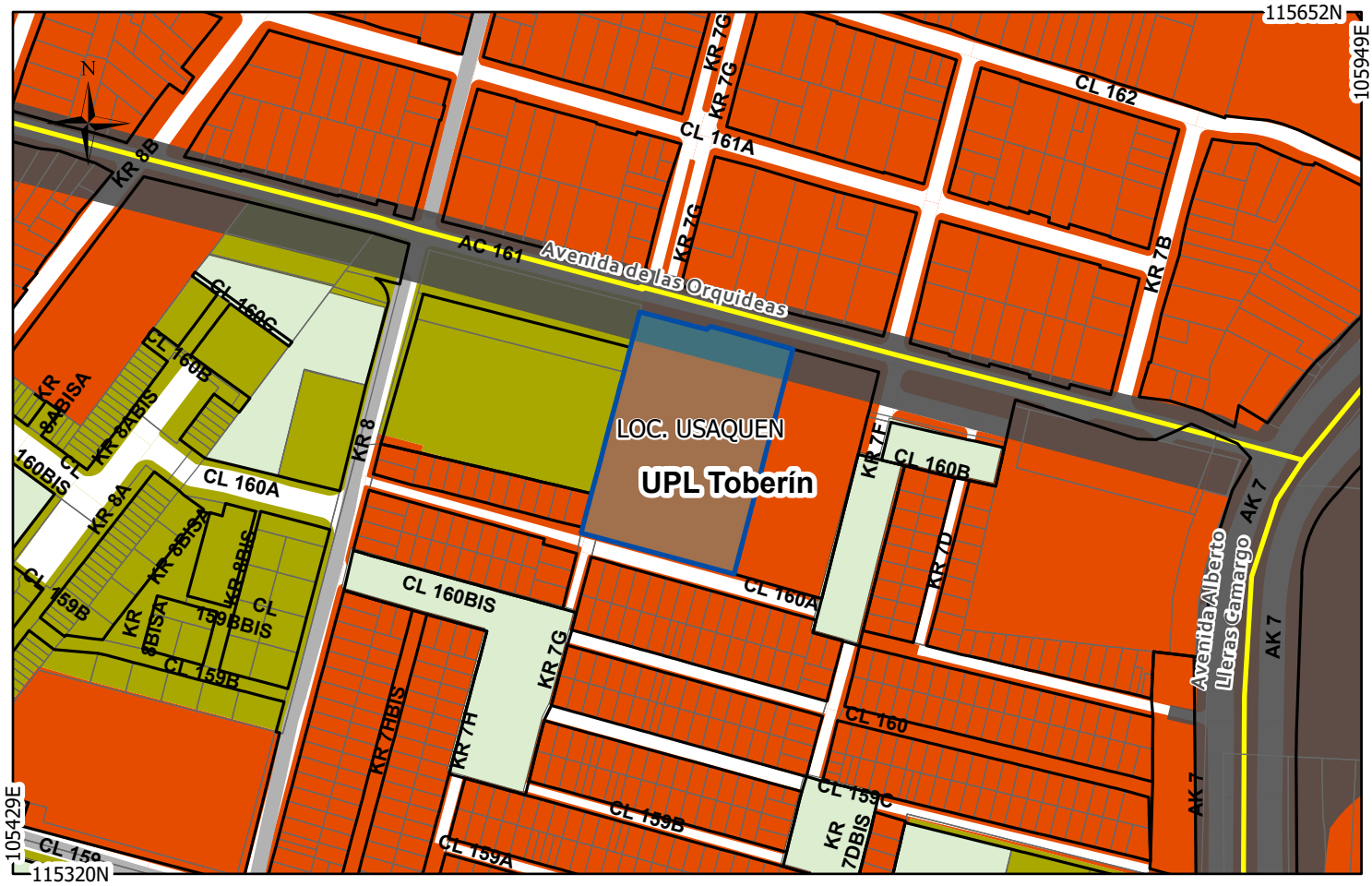
Cordialmente,

Secretaría Distrital de Planeación

Este reporte de uso del suelo es automatizado de carácter informativo, el cual podría presentar inexactitud; por lo tanto, debe ser corroborado con la información normativa y cartográfica del Decreto Distrital 555 de 2021. La competencia para la emisión de conceptos sobre el uso o usos permitidos en un predio o edificación, de conformidad con las normas urbanísticas del Plan de Ordenamiento Territorial y los instrumentos que lo desarrollen, corresponde a los Curadores Urbanos, según lo dispuesto en el Parágrafo 4 del artículo 2.2.6.1.3.1. del Decreto Nacional 1077 de 2015 - Sector Vivienda, Ciudad y Territorio, y sus modificaciones.

Imagen parcial localización del predio SINUPOT

Dirección: AC 161 7F 77



LEYENDA

Predio

- Predio Seleccionado

Unidad Catastral

- Unidad planeamiento local
- Manzana catastral
- Lote catastral
- Parque

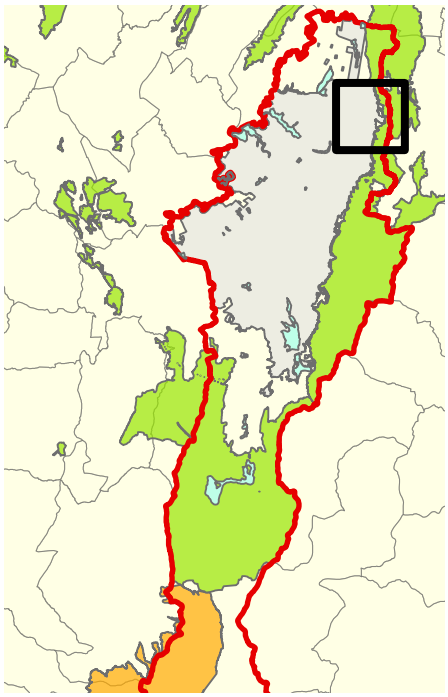
Sistema de Movilidad

- Eje vial
- Malla vial arterial
- Malla vial intermedia

Área de actividad

Nombre Área Actividad

- Área de Actividad Estructurante - AAE - Receptora de actividades económicas
- Área de Actividad de Proximidad - AAP - Receptora de soportes urbanos



SISTEMA DE REFERENCIA:

Nombre: PCS CarMAGBOG
Datum: CGS CarMAGBOG
Proyección: Transverse Mercator
Meridiano Central: -74,1466
Latitud de Origen: 4,6805
Longitud de Origen: 0,0000
Falso Este: 92.334,8790
Falso Norte: 109.320,9650

ESCALA:

1:2.687

0 20 40 60 80 100 120 Metros

SINUPOT

Sistema de Información de Norma Urbana y Plan de Ordenamiento Territorial

FUENTE: Base de Datos Geográfica Corporativa - SDP

Bogotá D.C, 13 de enero de 2026 11:23 a. m.



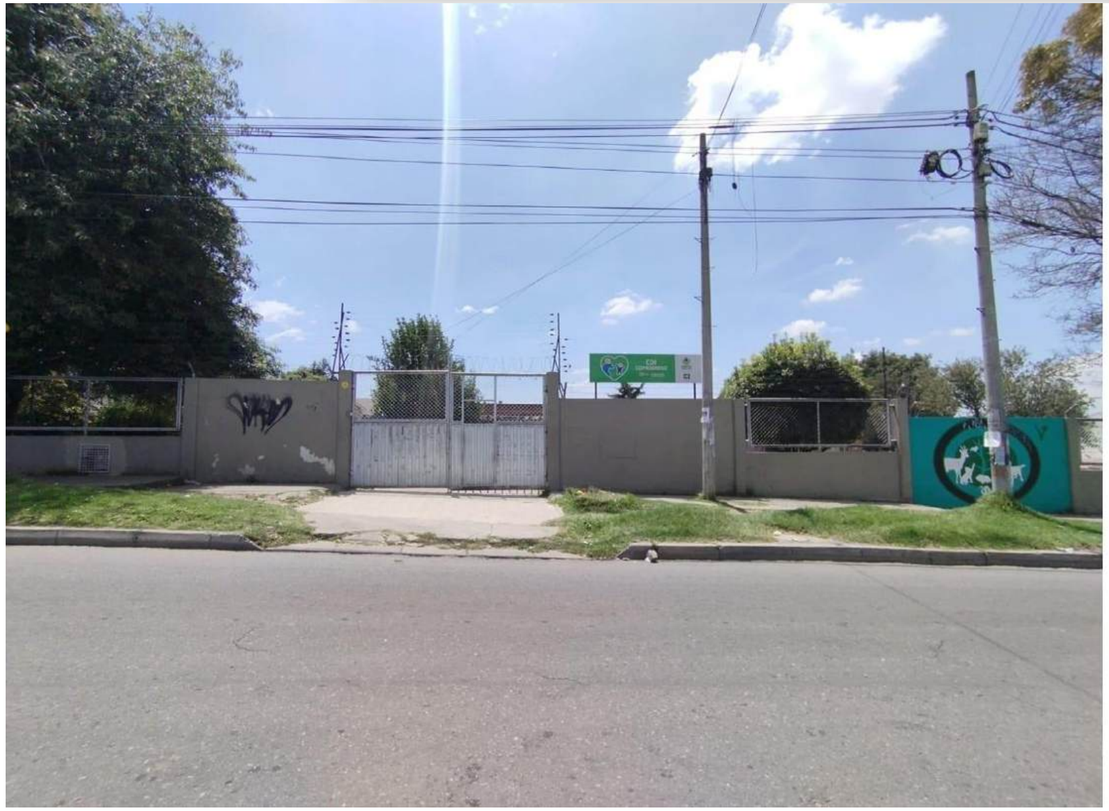
REGISTRO FOTOGRÁFICO PLANTA FÍSICA CDI COPROGRESO CALLE 161 #7F-11



2026

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

FACHADA PRINCIPAL





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

ENTRADA PRINCIPAL





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

PARQUEADERO





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

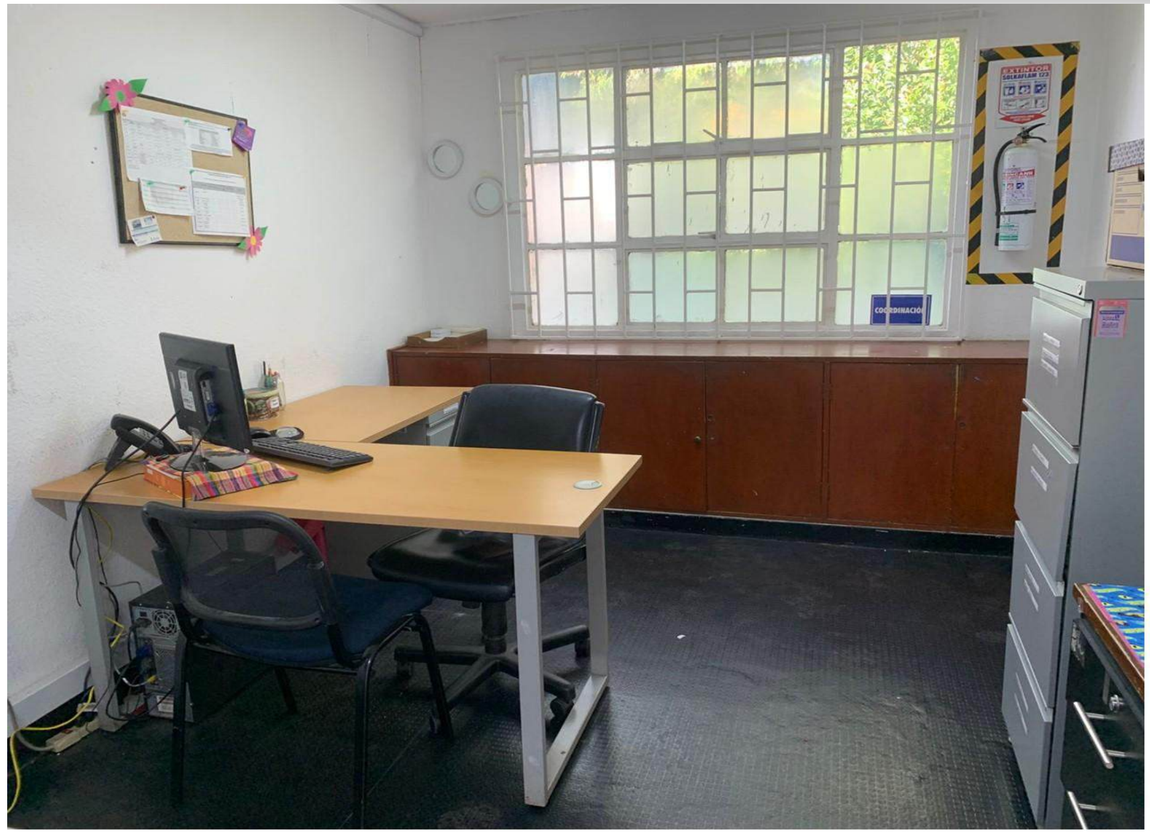
SALA DE ESTAR





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

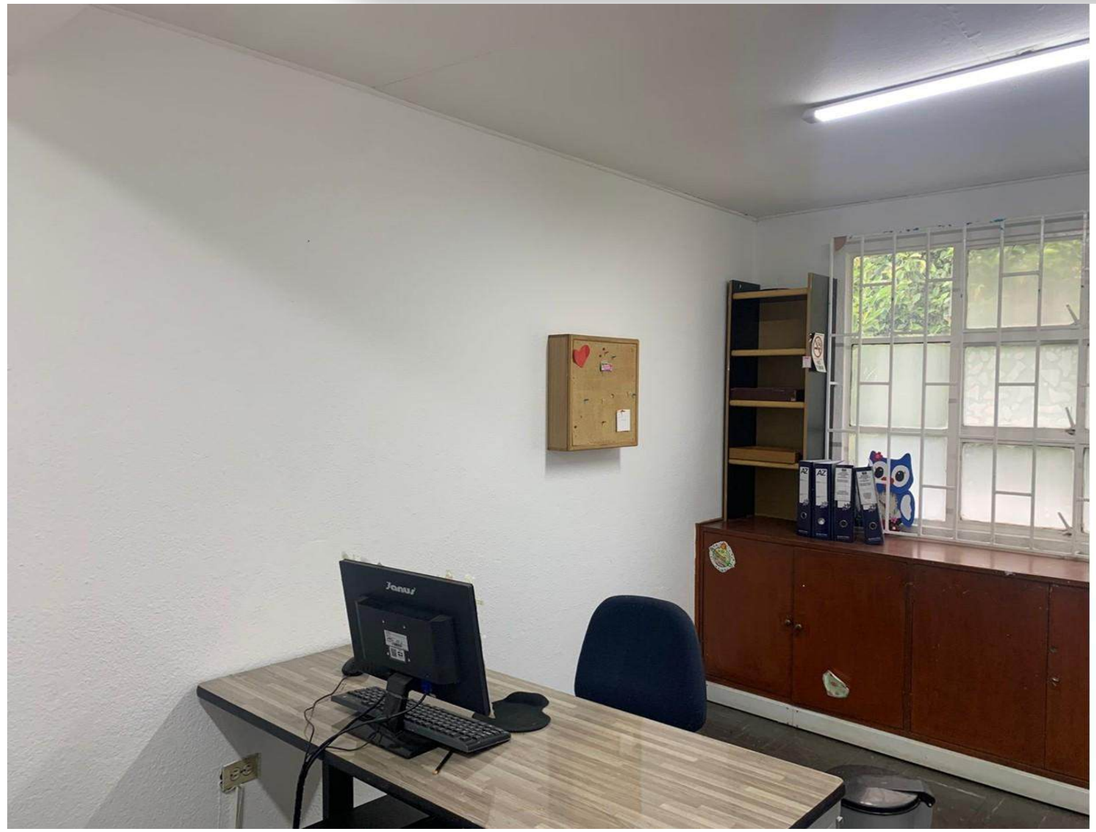
OFICINA COORDINACIÓN

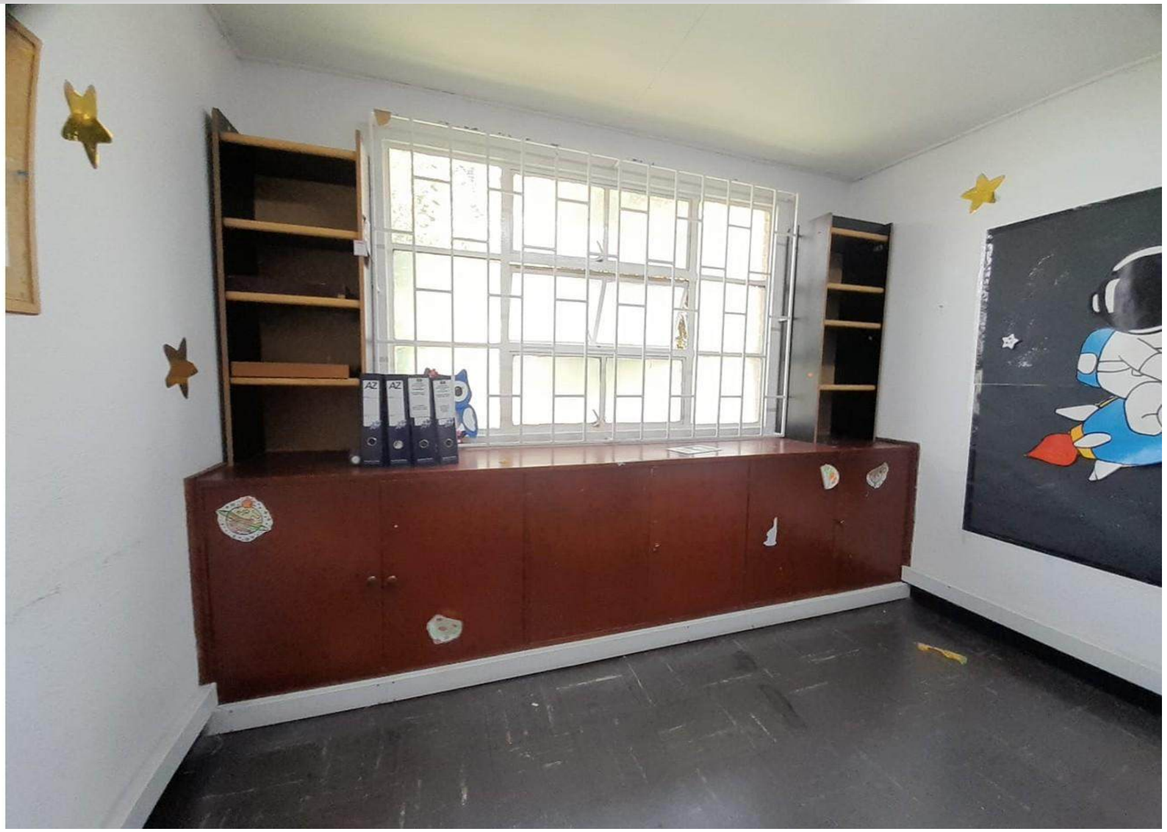




CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

OFICINA PSICOSOCIAL





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

COMEDOR TH





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

COCINA





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

DESPENSA





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

BAÑOS ADULTOS





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

LUDOTECA





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

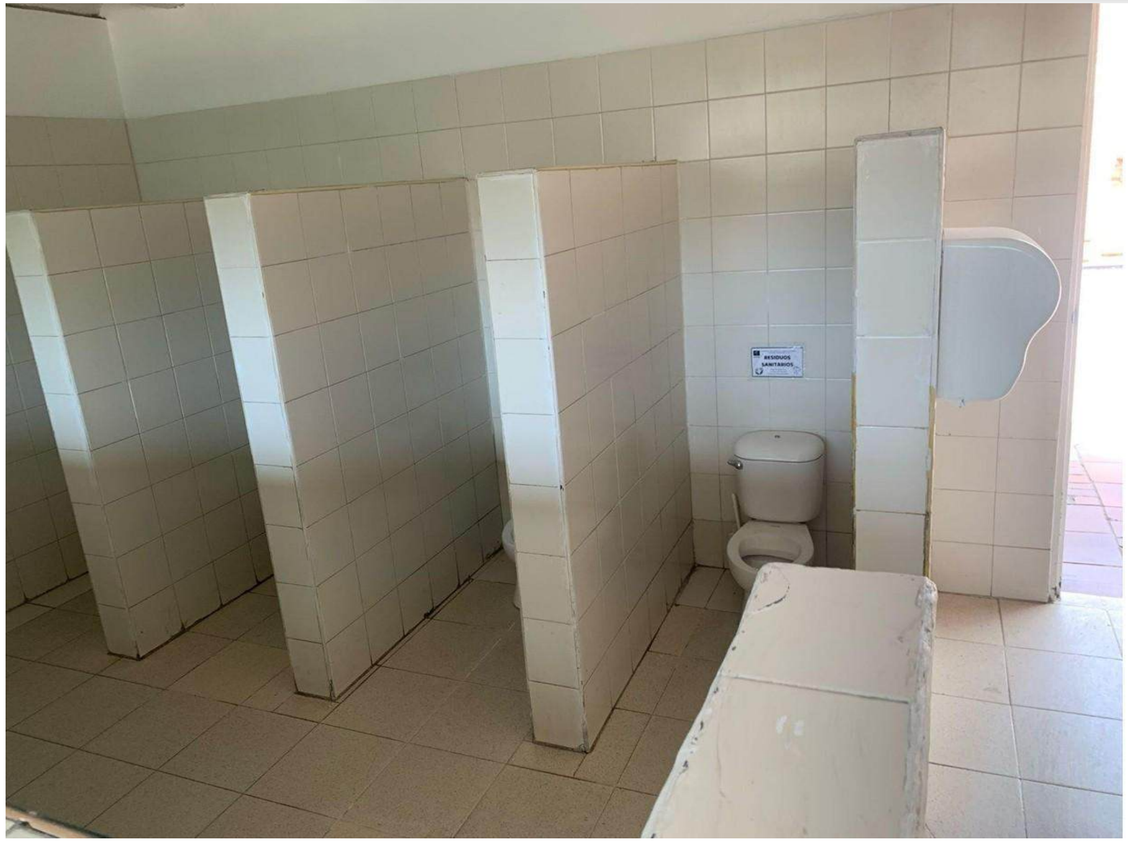
BIBLIOTECA

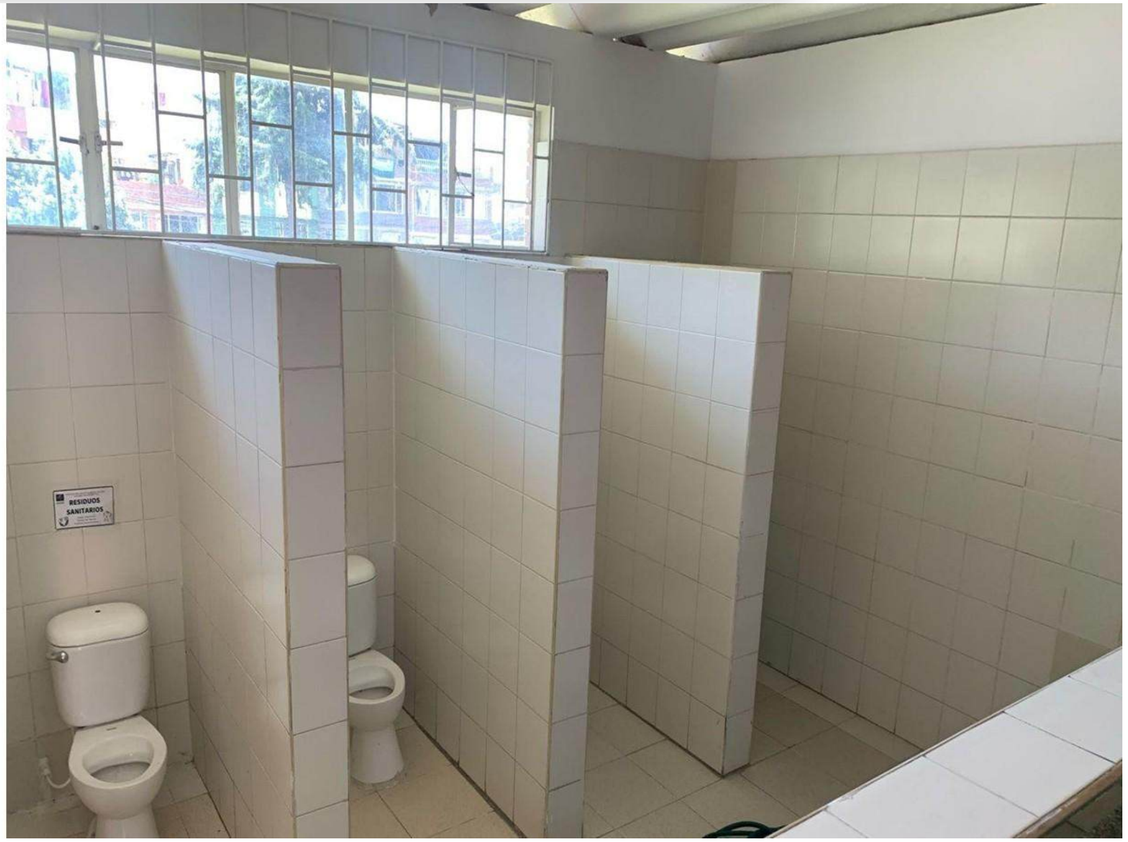




CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

BAÑOS NIÑAS





CORPORACIÓN EDUCATIVA
MINUTO DE DIOS

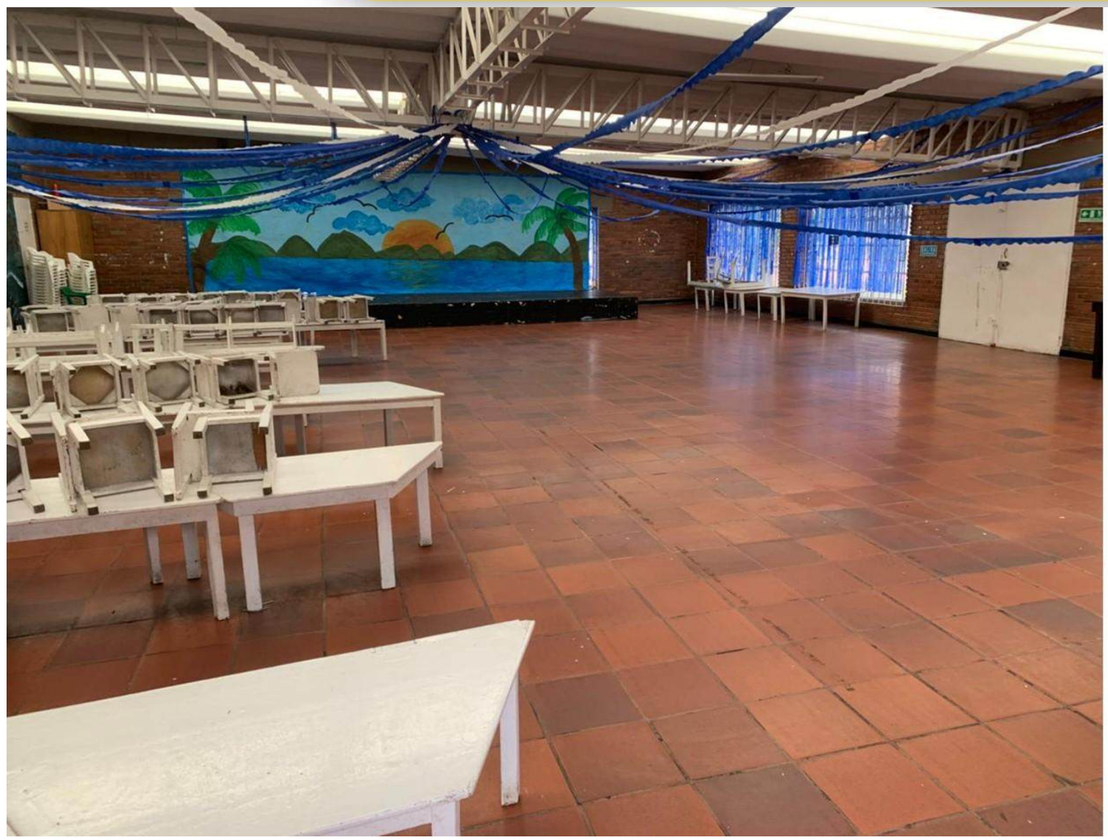
BAÑOS NIÑOS





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

COMEDOR INFANTIL





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

COMEDOR PÁRVULOS



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

AULA PÁRVULOS 1



AULA PÁRVULOS 2



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

AULA PRE JARDÍN 1



AULA PRE JARDÍN 2

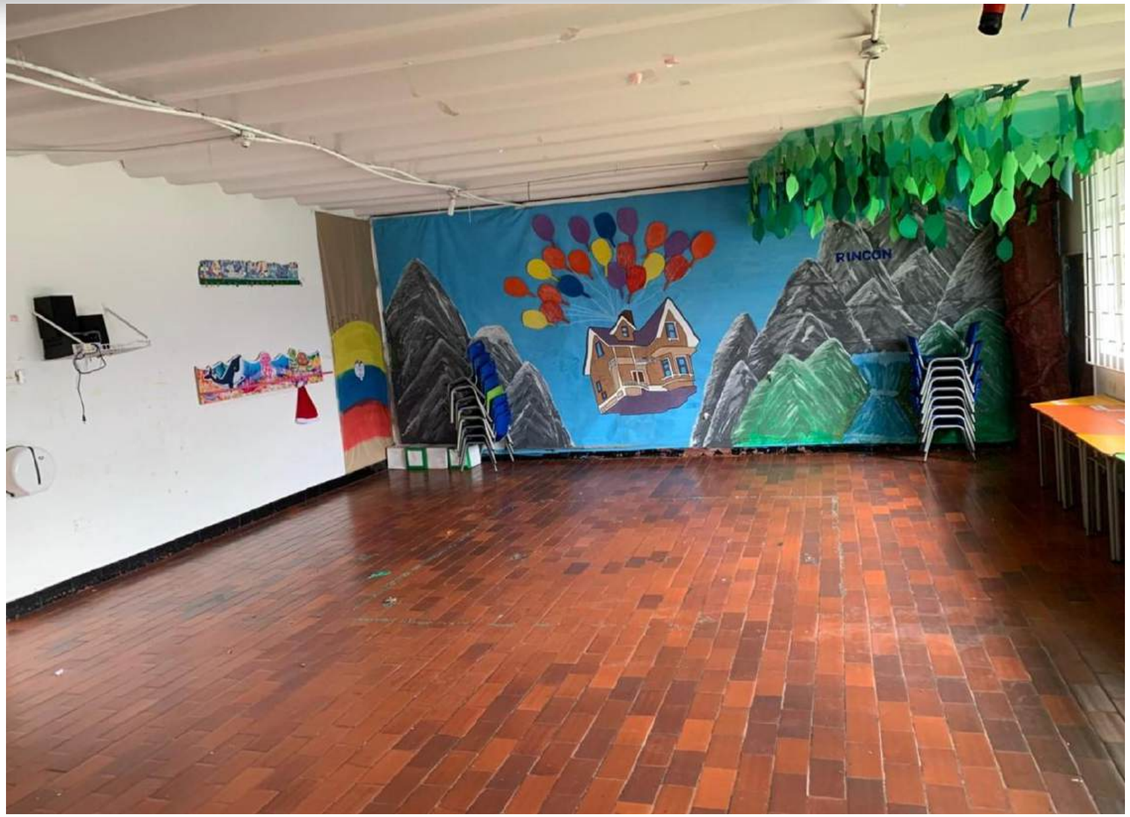


CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

AULA
PRE JARDÍN 3

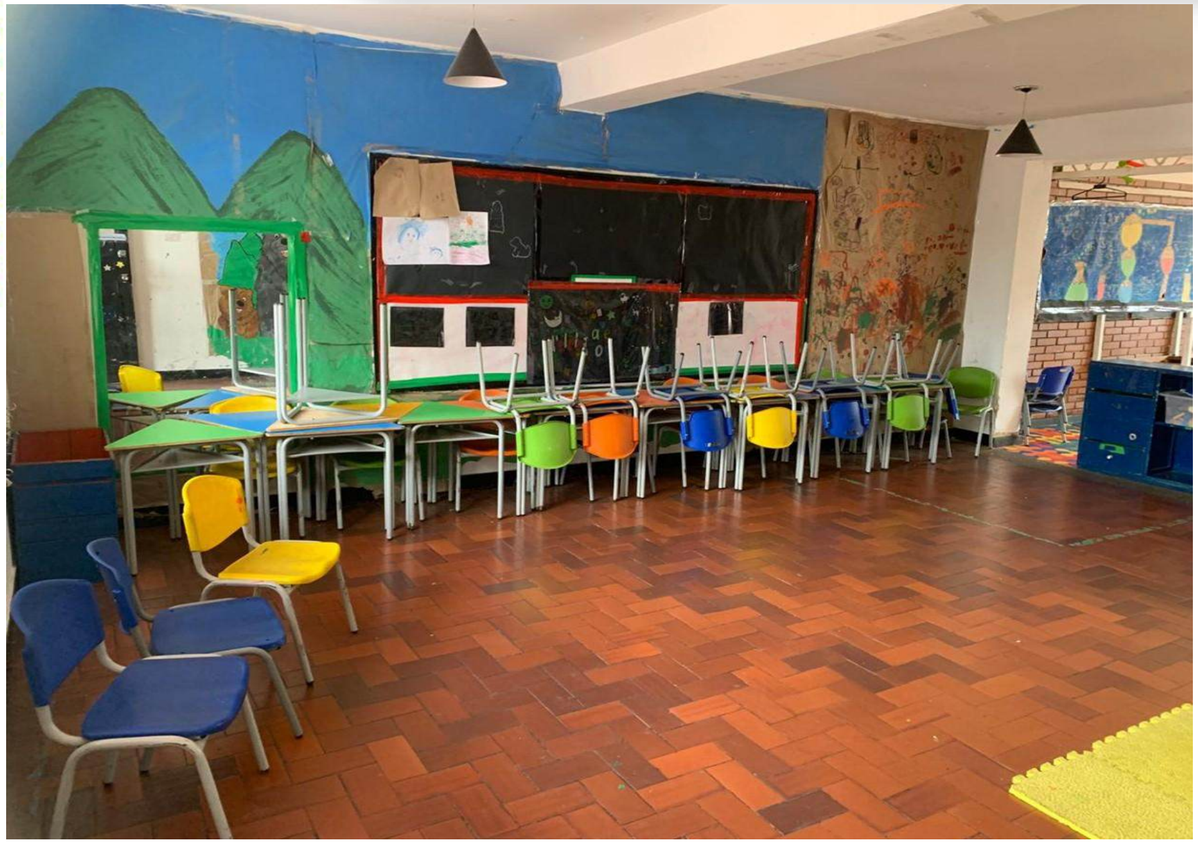


AULA
JARDÍN 1

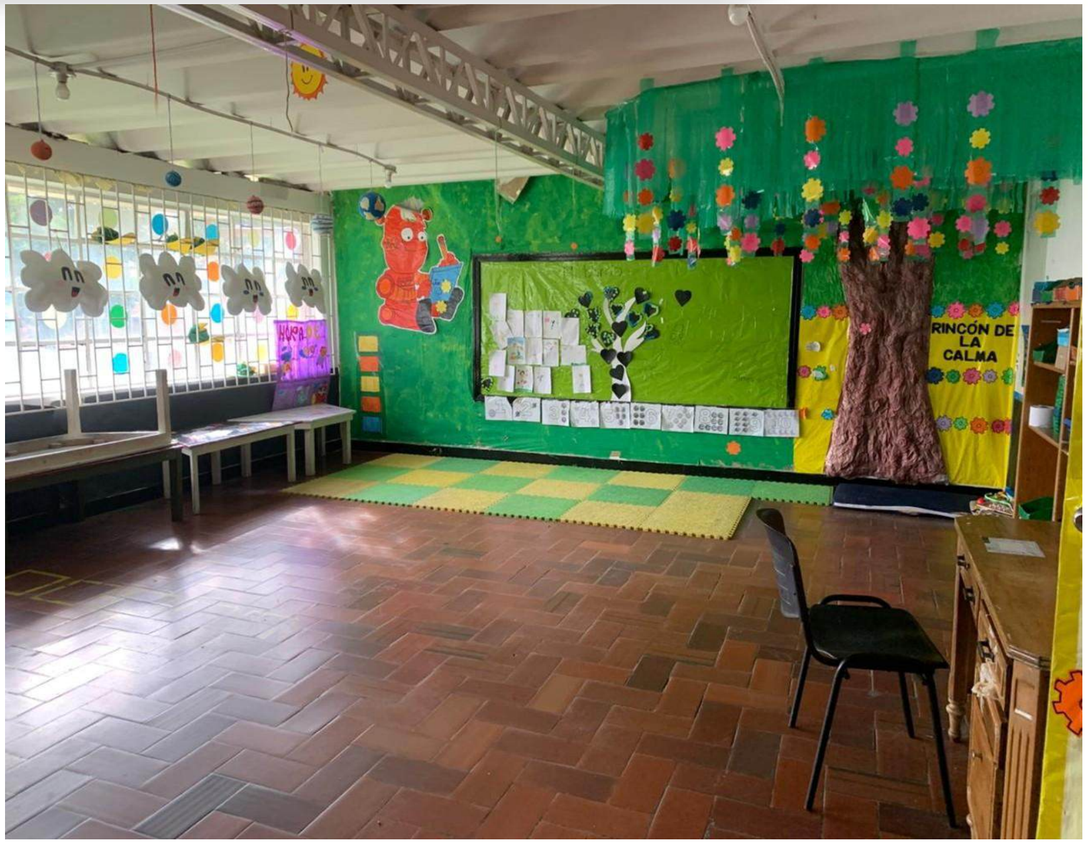


CORPORACIÓN EDUCATIVA
MINUTO DE DIOS

AULA JARDÍN 2



AULA JARDÍN 3



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

AULA JARDÍN 4





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

ÁREAS COMUNES

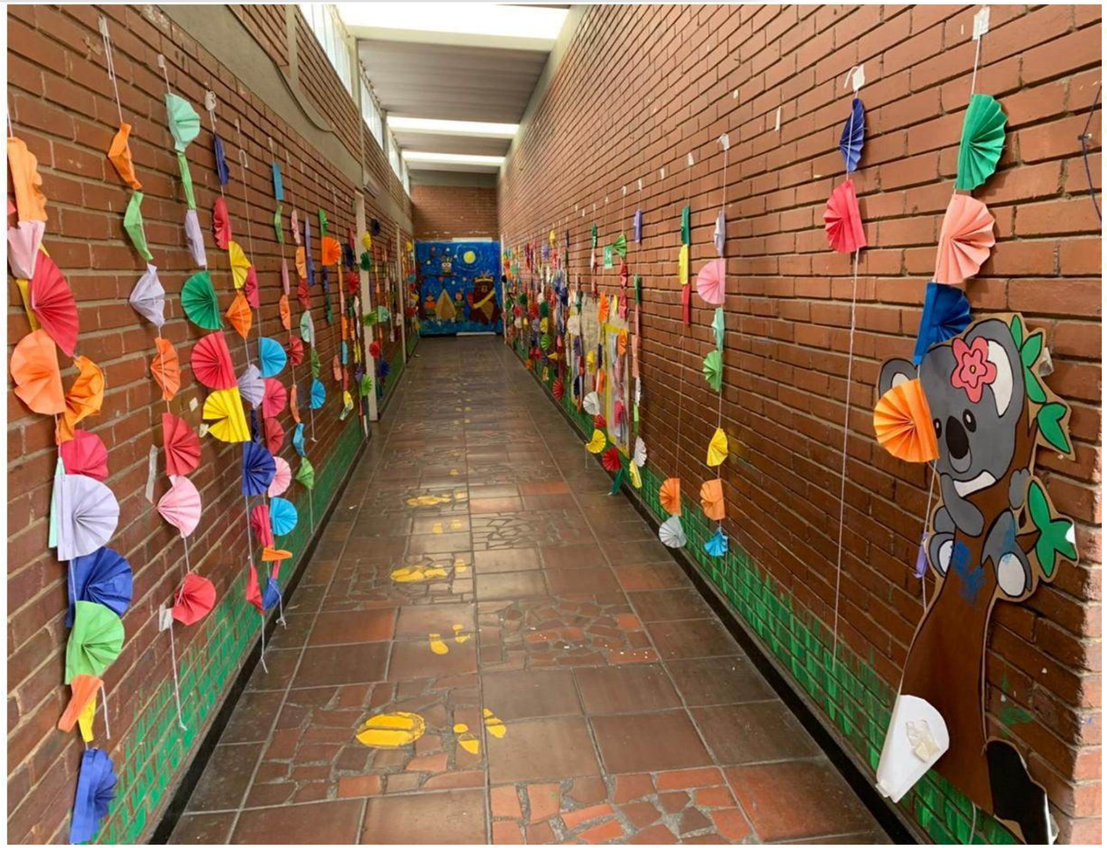




CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

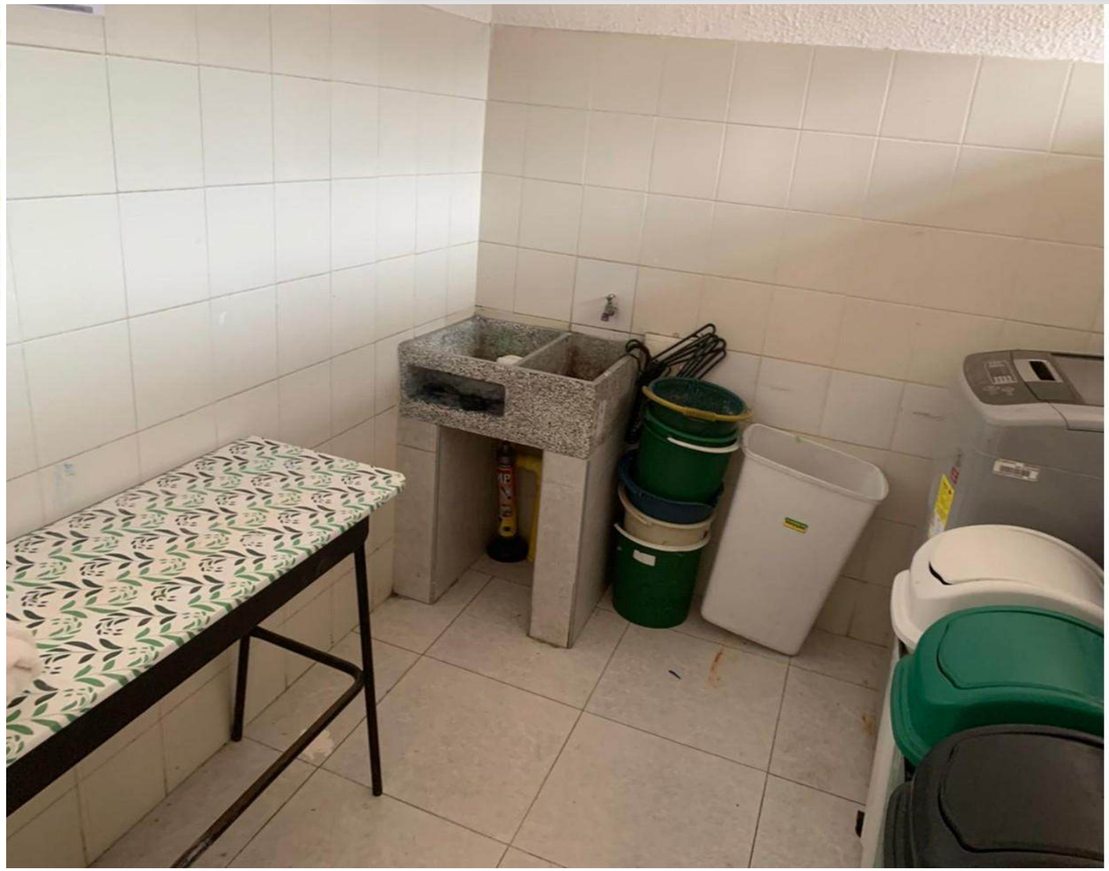
ÁREAS COMUNES





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

LAVANDERÍA





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

ZONAS VERDES





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

FACHADA PRINCIPAL





CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS



GRACIAS

2026

CORPORACIÓN EDUCATIVA
MINUTO DE DIOS

SECRETARÍA DISTRITAL DE PLANEACIÓN **Folios**: 3
Anexos: No
No. Radicación: 2-2026-01570 **No. Radicado Inicial:** 1-2026-01128
No. Proceso: 2619592 **Fecha**: 2026-01-14 17:03
Tercero: FORERO RODRIGUEZ CLAUDIA MARIBEL
Dep. Radicadora: Dirección de Servicio a la Ciudadanía
Clase Doc: Salida **Tipo Doc**: Oficio de salida **Consec**: XXXXXX-XXXXX

Bogotá, D. C., 14 de enero de 2026

Señora
CLAUDIA MARIBEL FORERO RODRÍGUEZ
Correo electrónico: Asisadmon1hi@colegiosminutodedios.edu.co
Teléfono: 3202664615

Radicado: 1-2026-01128
Asunto: Certificado de riesgo de predios
Dirección: AC 161 7F 77 CHIP: AAA0108ZDUH

Respetada Ciudadana, reciba un cordial saludo.

Cabe precisar que la información se emite con base en el CHIP suministrado AAA0108ZDUH, identificado con la dirección AC 161 7F 77, dado que la dirección suministrada AC 161 7F 11 corresponde al CHIP AAA0158SBDE.

En atención a su consulta, conforme a las funciones y competencias de la Secretaría Distrital de Planeación, le informamos que el predio de consulta presenta las siguientes condiciones:

CONDICIONES DE SU PREDIO						
CLASIFICACIÓN DEL SUELO:	URBANO	X	EXPANSIÓN URBANA		RURAL	
DESARROLLO, URBANIZACIÓN	(*)					
	Manzana (*)		Lote (*)			
PLANO No.	(*)		ACTO ADMINISTRATIVO	(*)		
CONDICIONAMIENTOS, RESTRICCIONES O AFECTACIONES:	SUELO DE PROTECCIÓN		NO	RONDA Y ZMPA		NO
	RIESGO NO MITIGABLE		NO	RESERVA		NO
	LINEA ALTA TENSION		NO	CABLE AÉREO		NO
VIABILIDAD PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS:	La verificación de la existencia, mejoramiento y condiciones de las redes de servicios públicos compete a cada una de las empresas prestadoras de servicios públicos domiciliarios del Distrito.					
OBSERVACIONES: Consultada la Base de Datos de esta Secretaría, no se registró plano urbanístico ni resolución aprobatoria del sector donde se localiza el predio de la consulta.						

Lo anterior, conforme al Decreto Distrital 555 de 2021 – POT, sus decretos reglamentarios y mapas anexos, así como a la Base de Datos Geográfica Corporativa (BDGC), el plano de

EVITE ENGAÑOS: *Todo trámite ante esta entidad es gratuito, excepto los costos de reproducción de documentos. Verifique su respuesta en la página www.sdp.gov.co link "Estado Trámite". Denuncie en la línea 195 opción 1 cualquier irregularidad.*

Este documento es una versión impresa del original que fue generado digitalmente.
Es válido legalmente al amparo del artículo 12 del Decreto 2150 de 1995 y del artículo 7° de la Ley 527 de 1999.

legalización y/o urbanístico, y el acto administrativo correspondiente a la urbanización o desarrollo.

Esta certificación solo aplica para el predio y/o área objeto de la consulta y para el trámite indicado en la solicitud.

Verifique la veracidad de este documento o el estado de otras solicitudes pendientes, ingresando a nuestra página web www.sdp.gov.co. En la sección “Enlaces de Interés”, seleccione el botón “Estado trámite” o ingrese de forma directa al enlace: https://sipa.sdp.gov.co/webfile/. También, puede consultar la veracidad de este documento escaneando el Código QR 1 desde un teléfono móvil y consultando el número de radicado. Verifique que este documento sea idéntico al publicado en la página.

Código QR 1

¿Fue útil la respuesta a la solicitud? Estimado/a ciudadano/a, queremos conocer su opinión sobre la respuesta emitida. Toma menos de un minuto y su respuesta nos ayuda a mejorar, ingresando aquí: https://forms.office.com/r/NUQBBF2xY9. También puede escanear el código QR con su celular. **¡Gracias por ayudarnos a servirle mejor!**

Código QR 2



Cordial saludo,

Juan Sebastian Gacharna Bello
Dirección de Servicio a la Ciudadanía

Proyectó: Arq. Andrea Parra

EVITE ENGAÑOS*: Todo trámite ante esta entidad es gratuito, excepto los costos de reproducción de documentos. Verifique su respuesta en la página www.sdp.gov.co link "Estado Trámite". Denuncie en la línea 195 opción 1 cualquier irregularidad.*

Reviso: Ing. Andrés Rodríguez
Revisó: Arq. Alirio Montenegro

EVITE ENGAÑOS: *Todo trámite ante esta entidad es gratuito, excepto los costos de reproducción de documentos. Verifique su respuesta en la página www.sdp.gov.co link "Estado Trámite". Denuncie en la línea 195 opción 1 cualquier irregularidad.*

Este documento es una versión impresa del original que fue generado digitalmente.
Es válido legalmente al amparo del artículo 12 del Decreto 2150 de 1995 y del artículo 7° de la Ley 527 de 1999.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02C 152215

E.S.E.: Salud Capital I.P.S. Fecha: 07 MM 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
71361	4500019721	71361

Razón social: No tiene

Nombre del establecimiento: Tienda Alondra Alegria

NIT: 1075261683 -DV: 6 Sede: Única

Dirección: K. 82C 1B 15

Ubicación: No tiene

Localidad: Kennedy UPZ: Corabastos

Barrio: Mario Paz Teléfonos 320 418 1462

Correo electrónico para notificación* alegriaalondra@gmail.com

Nombre propietario: Jennifer Ellen Ortiz Herrera

Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 1075261683

Nombre representante legal: No tiene

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: No tiene

Dirección de notificación: K. 82C 1B 15

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [x] NO [ ] 3361337

Línea de intervención: Alimentos con y sin Riesgo

Intervención: Cafeterías, Panaderías y Fruterías

Tipo de establecimiento: Panadería

Número de trabajadores: 6 Horario: Diurno [x] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [x] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 2024	Favorable [x]	% De cumplimiento de la última inspección	90 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [x] Número de radicado: 15/10/2025 11532	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:

EVALUACIÓN

Aceptable	**A**	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	**AR**	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

2025

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

EVALUACIÓN		
Inaceptable	**I**	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	**NA**	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	**C**	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	X 2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X 1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X 2	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X 2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	X 2,5	0	Se evidencia desprendimiento de pintura en exterior de estufa. Se observa caucho de ventana en mal estado y indice lateral con fisura. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X 7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	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** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 7	3,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 2	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 7	3,5	0	C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	x 7	3,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	x 4	2	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	x 4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	x 9		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	x 3,5	0	Presenta lista de chequeo de limpieza y desinfección de áreas pero no se observa la correcta ejecución de dichas áreas ya que se observa presencia de polvo en cocina y cocina. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	x 1	0	Presenta plan de saneamiento pero no se observa la correcta ejecución del formato de limpieza y desinfección de áreas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21,5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02C 152215

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (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.
90	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se recomienda cumplir con la [illegible] vigente vacuna. Se agenda cita para segunda de verificación de cumplimiento

Por parte del establecimiento: Ninguna. Vanesa Herrera.

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 07 del mes de Noviembre del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
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 (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Jenifer Vallejo Villegas	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1031171529	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnólogo Seguridad Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Vanesa Herrera Ortiz	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1 082629	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma: Vanesa Herrera.	

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, acarreara 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"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

2025

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Número AS14C 613194	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA 5.
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A-02C152215.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Margarina	Cafe tostado y molido	Crema de leche semidescremada UHT Ult. Temperatura
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-0003640-2022	NSA-0036125-2017.	RSA-0012190-2021.
Marca:	San Javier.	SELLO ROJO	Alquería.
Presentación y Contenido neto:	Caja x 15Kg.	Bolsa x 10g.	Bolsa x 180g.

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Número AS14C 613194	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A502C 152215.

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	N/A		N/A		N/A	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		N/A		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	N/A		N/A		N/A	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	N/A		N/A		N/A	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	N/A		N/A		N/A	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos especificos para el rotulado del producto.	N/A		N/A		N/A	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Número AS14C 613194	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD MM AAAA
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A 2026 152215.

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, 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. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Yuritza Valle Villegas	Nombre: Leidy Vanessa Herrera Ortiz
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1031 171 331	Número de documento: 53082629
Profesión u oficio: Tecnologa Sanearniento Ambiental Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara 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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11C 029979

E.S.E.: Sdsd 2R occidente		Fecha: DD	MM AAAA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: Nuevo	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAB Zona franca		
Dirección donde se realiza la inspección: KR 106 15A 32		
Localidad: Fontibon		
UPZ: Zona franca	Barrio: Predio condinamarca	
Nombre del propietario del vehículo: Leidy Vanessa Herrera ortiz		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 53082824	
Correo electrónico para notificación* No Tiene		
Dirección de Notificación: CL 130 4428	Teléfono: 3125374556	
Nombre del propietario del producto: Leidy Vanesa Herrera ortiz		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 53082824	
Correo electrónico para notificación* No tiene		
Dirección de Notificación: CL 130 44 28	Teléfono: 3125374556	
Línea de intervención: Alimentos cárnicos y lácteos		
Clase de vehículo: camioneta	Tipo de carrocería: furgon	
Modelo: 2014	Marca: Chery	Placa: WBZ965
Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [ ] Otro: [ ]		
Tipo de productos que transporta: 4.1 Postres y productos de confitería 6.2 Harinas y almidones 7.1 Panes elaborados con diferentes tipos de harina 7.1.3 Productos de panadería dulce		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable [X] Favorable con requerimientos [ ] Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	/	%

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado Número de radicado: [X]	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:		

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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 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	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 029979

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
100	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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.

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: No cuenta con productos perecederos

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

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 DD del mes de Septiembre 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: Milton Delgado	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026262717	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Andres Duenes	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: 79733713	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	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, acarreara 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"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 29 de agosto de 2024 Hora: 19:58:16
Recibo No. AB24366865
Valor: $ 3,700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B24366865E7F59

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 LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, DATOS GENERALES Y DOMICILIO

Nombre:	INDUSTRIA ALIMENTICIA ARTESAPAN
Matrícula No.	03569337
Fecha de matrícula:	16 de agosto de 2022
Último año renovado:	2024
Fecha de renovación:	29 de agosto de 2024
Activos Vinculados:	$ 30.000.000

UBICACIÓN

Dirección Comercial:	Carrera 82 C 1 B 15
Municipio:	Bogotá D.C.
Correo electrónico:	artesapanindustria@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3505184402
Teléfono comercial 2:	3112745560
Teléfono comercial 3:	4786931

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 1081

PROPIETARIO(S)

Nombre:	Ortiz Herrera Jesusita Edilma
C.C.:	41.752.683
Nit:	41.752.683-6 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio:	Bogotá D.C.
Matrícula No.:	03569335
Fecha de matrícula:	16 de agosto de 2022
Último año renovado:	2024
Fecha de renovación:	29 de agosto de 2024

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 29 de agosto de 2024 Hora: 19:58:16
Recibo No. AB24366865
Valor: $ 3,700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B24366865E7F59

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.

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

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

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

La información anterior ha sido tomada directamente del formulario de matrícula diligenciado por el comerciante.

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 presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

****

Este certificado refleja la situación jurídica registral del establecimiento de comercio, 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.

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 29 de agosto de 2024 Hora: 19:58:16
Recibo No. AB24366865
Valor: $ 3,700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN B24366865E7F59

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.

****

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.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **41.752.683**

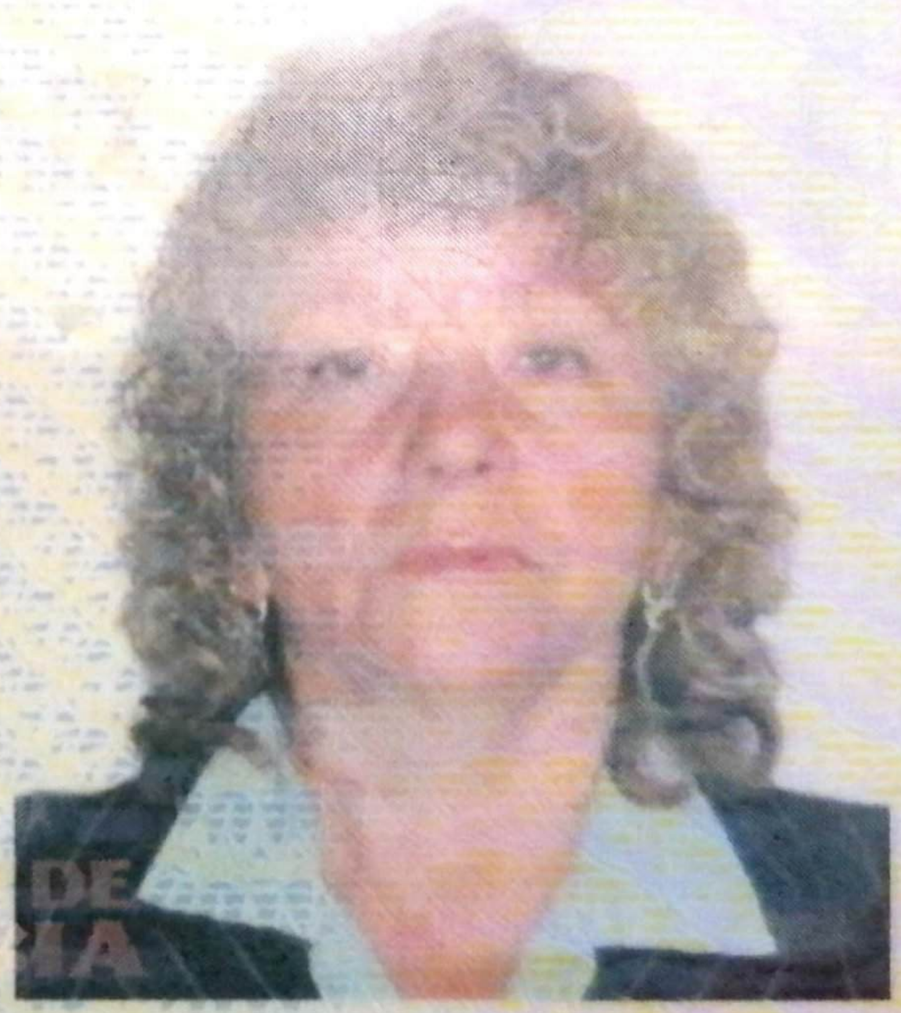
ORTIZ De HERRERA

APELLIDOS

JESUSITA EDILMA

NOMBRES

FIRMA



impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

Powered by CamScanner



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **11-ABR-1959**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.60	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

13-SEP-1977 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-1500150-00905537-F-0041752683-20170515 **00554**35937A 2 9999933283

REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

Powered by CamScanner

Certificado
Bancario

Martes, 14 de enero de 2025

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que JESUSITA EDILMA ORTIZ DE HERRERA identificado(a) con CC 41752683, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE AHORROS	04397930471	2018/08/10	ACTIVA

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

Bancolombia

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario.

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 141052354193

(415)7707212489984(8020) 000014105235419 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
4 1 7 5 2 6 8 3	6	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	4 1 7 5 2 6 8 3	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
ORTIZ	HERRERA	JESUSITA	EDILMA

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
ARTESAPAN INDUSTRIA ALIMENTICIA	ARTESAPAN

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal: AVENIDA CALLE 6 D 88 D 59 TORRE 19

42. Correo electrónico: VANESAH2005@GMAIL.COM

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
0	3 5 0 5 1 8 4 4 0 2	3 1 1 2 7 4 5 5 6 0

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
1 0 8 1	2 0 1 9 0 2 0 4	8 2 3 0	2 0 2 2 1 0 2 9				0

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 49

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio 1	2	3
		57. Modo		
		58. CPC		

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 06 - 28 / 09 : 21: 30

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 ORTIZ HERRERA JESUSITA EDILMA

985. Cargo CONTRIBUYENTE

CERTIFICADO SIN COSTO
DOCUMENTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 2 **Hoja 2**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141052354193

(415)7707212489984(8020) 000014105235419 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
4 1 7 5 2 6 8 3	6	Impuestos de Bogotá	3 2

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha		
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 2 0 8 1 6	
77. No. Matrícula mercantil	0 3 5 6 9 3 3 5	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	%
83. Nacional público	%
84. Nacional privado	%
85. Extranjero	%
86. Extranjero público	%
87. Extranjero privado	%

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1				-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BLANDITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)

CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MOGOLLA INTEGRAL

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), salvado de trigo, sal, (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan,trigo, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MOGOLLA QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), escencia de queso, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)

CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan y a queso

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MOJICON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), sal, escencia de banano, levadura (agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),

CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 150g, azucar:112,5g, margarina (grasa de origen vegetal):112,5g, polvo: 2,5g , esencia de arequipe 4 gramos , huevos 1,5

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

450 gramos a 500g

D. TIPO DE ENVASE

BOLSA

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa transparente polipropileno

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso del batido a primera velocidad, durante 45 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos el batido pesando uno a uno de los moldes con el gramaje de 500 cada uno . 6.llevamos los moldes a las lalatas al cuarto de reposo durante 1 hora aproximadament , 7.retiramos las latas del cuarto de reposo. 8 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.9. bajamos la temperatura del horno hasta 150°c. 10. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 150°c, durante 120 minutos. 11. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 12. luego de que el producto alcance temperatura ambiente e infrie por completo procedemos a cortar , porcionar . 13.se empacada y disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, registro sanitario,ciudad y telefonos , ingredientes, .

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 a 35 gramos por porcion

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), escencia de arequipe, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)

CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

30 a 35 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROLLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),

CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), escencia de mantequilla, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),

CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

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

invima | Gobernación de Cundinamarca

CIUDAD: MOSQUERA | FECHA: 01/09/2025 | ACTA N°: RSA18M-336439

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO	JAVIER ALEXANDER DAZA
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 79631340
*PLACA DEL VEHÍCULO	JRR739 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: XXXXXXXXXXXXXXXXXX
TELÉFONOS	3015985493
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	DAVIDAZFORE@HOTMAIL.COM
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CRA 82 45 B 08 SUR
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: BOGOTA
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál
*MARCA	JAC — *MODELO: 2021 — *COLOR: NEGRO
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	ALIMENTOS Y VARIOS
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI [ ] NO [X]
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	DOM - DOM — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	N/A	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 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.)*	13	5,5	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD [C]
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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.)*	14	6	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD	[C]
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	11	5,5	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	11	5,5	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD	C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	11	5,5	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	10	5	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	10	5,0	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			53	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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.)*	10	10	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	10	5,0	0	ACEPTABLE SIN NOVEDAD	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100,0	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	1
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	1

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 | No | Cuál: **NO APLICA**

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

SIN NOVEDAD

Por parte del establecimiento:

SIN NOVEDAD

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de SEPTIEMBRE 2025

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA DIGITAL:	FIRMA:
NOMBRE: CESAR OSPINA	NOMBRE: JAVIER DAZA
CÉDULA: 80871936	CÉDULA: 79.631.340
CARGO: TEC SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: HOSPITAL MOSQUERA	INSTITUCIÓN:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06C 027017

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente | Fecha: 13 | 02 | 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: AS0013 3926	Número de carpeta: —
Razón social: Asociacion campesina Agropecuaria Cundiboyacense		
Nombre del establecimiento: Ascunboy		
NIT: 901 901 529 -DV: 9	Sede: Única	
Dirección: Kr 78F 13 55		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Kennedy	UPZ: Castilla	
Barrio: Visión de Colombia	Teléfonos 3222353892	
Correo electrónico para notificación* ascunboy@gmail.com		
Nombre propietario: Asociación campesina Agropecuaria Cundiboyacense		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901 901 529-9	
Nombre representante legal: Mario Mercedes Pedroza Gonzalez		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 91426727	
Dirección de notificación: Cl 16 d 79d 51		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: Alimentos, Salud y Seguros		
Intervención: Depósitos de alimentos y bebidas		
Tipo de establecimiento: Depósito de alimentos		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 8:00am. - 12:00m	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	~~DD MM AAAA~~	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	— %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Inicio Número de radicado: 102712	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:		

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06C 027017

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (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.
91	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializó contenido del acuerdo 570 de 2014, Prevención consumo de alcohol industrial y antiséptico, No se encuentro productos para rotular

Por parte del establecimiento: Ninguna cc # 79'314.188

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 13 del mes de Febrero del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
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 (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Claudia Fernanda Ortiz Castiblanco	Nombre: JOHN FREDDY OLAYA R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CEDULA
Número de documento: 52908753	Número de documento: 79420921
Profesión u oficio: Medica Veterinaria	Profesión u oficio: TECNICO AUDITOR DE LA SALUD
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOSE ROBINSON BELALCAZAR C.	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: 79314188	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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, acarreara 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"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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: ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE
Sigla: ASCUNBOY
Nit: 901.901.529-9 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

INSCRIPCIÓN

Inscripción No. S0065907
Fecha de Inscripción: 27 de diciembre de 2024
Grupo NIIF: Grupo III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cl 16 D No. 79 D 51
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: ascunboy@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3222353892
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Cl 16 D No. 79 D 51
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: ascunboy@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3222353892
Teléfono para notificación 2: No reportó.
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.

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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

Por Acta del 27 de diciembre de 2024 de Asamblea Constitutiva, inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de diciembre de 2024, con el No. 00387491 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se constituyó la persona jurídica de naturaleza Asociación denominada ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE. Sigla(s): ASCUNBOY.

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Entidad que ejerce la función de inspección, vigilancia y control: ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA

TÉRMINO DE DURACIÓN

La Entidad no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 27 de diciembre de 2074.

OBJETO SOCIAL

La asociación realizará las actividades de bienestar social a sus asociados, relacionadas con: Todo lo relacionado con productos agrícolas Cultivo, fabricación, producción comercialización de hortalizas de hoja y tallo, de frutos, de raíz, de flor, de setas, de semillas, de tubérculos, raíces entre otras. Impulso y beneficio de la población vulnerable, con el fin de garantizar condiciones dignas y de bienestar para los mismos. Así mismo la asociación contribuye y garantiza el transporte por carretera de acuerdo con los medios y necesidades que posea el cliente o socio. Así mismo se dedicará a el desarrollo del sector rural contribuyendo a la reducción de la pobreza y satisfacción de necesidades de familias asociadas al sector, propendiendo e impulsando el mejoramiento de la calidad de vida de sus asociados y beneficiarios en general. Entre sus actuaciones la asociación buscara la creación de espacios incluyentes de participación construcción colectiva de identidad a través de la concepción, diseño e implementación de proyectos , programas y actividades de impacto positivo a nivel social, económico, jurídico ,sanidad, ecológico, artístico, deportivo y/o cultural, con miras a

fomentar la protección de los derechos humanos a partir del respeto por la dignidad de la persona dentro de la concepción universal del estado social de derecho, manteniendo en todo momento una posición de respeto profundo por los derechos y las individualidades de los ciudadanos. Por lo tanto, la asociación está autorizada para participar como proponente en cualquier clase de licitación, concurso, invitación a cotizar: pudiendo adicionalmente para ello, constituir conforme a la ley y bajo la forma jurídica que convenga, consorcios, uniones temporales, promesas de sociedad futura, sociedades, asociaciones con firmas y /o personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras; públicas o privadas. Parágrafo: La actividad meritoria desarrollada por la asociación es de libre acceso a la comunidad.

PATRIMONIO

$ 5.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

El presidente ejercerá la representación legal principal de la Asociación. El vicepresidente ejercerá como representante legal suplente de la Asociación.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Son funciones del representante legal: 1. Ejercer la representación legal de la asociación. 2. Celebrar toda clase de actos y contratos encaminados al desarrollo y cumplimento del objeto social de la asociación. 3. Convocar a las reuniones a los órganos de administración. 4. El representante legal requerirá autorización de la junta directiva para comprar, vender, o gravar bienes y para celebrar contratos cuyo valor exceda la suma de 3000 SMLV. Los actos del representante de la entidad en cuanto no excedan a los límites que se le ha confiado, son actos de la asociación, en cuanto excedan de estos límites solo obligan personalmente al representante legal. Son funciones del representante legal suplente: 1. Ejercer las mismas funciones del representante legal de la asociación sin restricción alguna. Los actos del representante de la entidad en cuanto no

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

---

excedan a los límites que se le ha confiado, son actos de la asociación, en cuanto excedan de estos límites solo obligan personalmente al representante legal. Son funciones del presidente: 1. Ejercer la representación legal principal de la asociación. 2. Convocar a las reuniones de la asamblea general de asociados y junta directiva. 3. Dar cumplimiento a lo establecido en los reglamentos internos, los presentes estatutos y la ley. 4. Seguir las instrucciones dadas por parte de la asamblea general de asociados y la junta directiva. Son funciones del vicepresidente: 1. Ejercer como representante legal suplente de la asociación. 2. El vicepresidente asistirá en sus funciones al presidente, sustituyéndole, además, en los casos de vacante, ausencia o enfermedad. 3. Dar cumplimiento a lo establecido en los reglamentos internos, los presentes estatutos y la ley. 4. Seguir las instrucciones dadas por parte de la Asamblea General de asociados y la Junta Administradora.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta del 27 de diciembre de 2024, de Asamblea Constitutiva, inscrita en esta Cámara de Comercio el 27 de diciembre de 2024 con el No. 00387491 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Presidente	Maria Mercedes Pedroza Guayacan	C.C. No. 41426227

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Vicepresidente	Jose Robinson Grisales Cifuentes	C.C. No. 79314188

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

Por Acta del 27 de diciembre de 2024, de Asamblea Constitutiva, inscrita en esta Cámara de Comercio el 27 de diciembre de 2024 con el No. 00387491 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Miembro Junta Directiva	Maria Mercedes Pedroza Guayacan	C.C. No. 41426227
Miembro Junta Directiva	Jose Robinson Grisales Cifuentes	C.C. No. 79314188
Miembro Junta Directiva	Marilu Gaviria Burgos	C.C. No. 40784037
Miembro Junta Directiva	Luis Antonio Ruiz	C.C. No. 7512093
Miembro Junta Directiva	Jhulytza Yara Gaviria	C.C. No. 1006503208

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

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

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 0113
Actividad secundaria Código CIIU: 0119

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 Microempresa

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

Ingresos por actividad ordinaria $ 0
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 0113

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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).

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

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 allegara 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.

****

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.

****
****
****
****
****
****
****
****
****
****
****

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

****

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.



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **41.426.227**

PEDROZA GUAYACAN
APELLIDOS

MARIA MERCEDES
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **30-SEP-1947**

ANOLAIMA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.58	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

16-ENE-1970 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

R-1500113-45136236-F-0041426227-20051117 **05527** 05320B 02 180104175

Banco Caja Social
Su banco amigo.

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACE Identificado con NI 9019015299

Actualmente tiene(n) el producto Cuenta Ahorros, radicado(a) en la oficina CEDRITOS, con las siguientes características:

Cuenta de Ahorros

Número:	24142622672
Fecha de apertura:	22 de Enero de 2025
Condiciones de uso:	Individual, 1 firmas(s), 0 sello(s) húmedo(s) o de caucho, sin protector
Estado:	Cuenta activa

Esta constancia se expide con destino a A QUIEN INTERESE, realizada en la Oficina 0148 CEDRITOS de la ciudad de BOGOTA, el día Lunes, 10 de Febrero de 2025.

Cordialmente,

Banco Caja Social
10 FEB 2025

Vicepresidencia de Banca Masiva

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA | Banco Caja Social

Gobernación de Cundinamarca

Bogotá D.C., 21 de julio de 2025

Señora
MARIA MERCEDES PEDROZA GUAYACAN
Representante Legal
ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE
Email: ascunboy@gmail.com
Cel. 3057703005
Anolaima – Cundinamarca

ASUNTO: Validación en el Registro de Compras Pública Locales Alimentos.

Respetada Señora Maria Mercedes

Reciba un cordial saludo de la Secretaría de Agrocampesinado. En atención a su inscripción en el link de Compras Públicas de la Secretaría del Agrocampesinado el día 09 de abril de 2025, y presentadas las subsanaciones el día 21 de julio de 2025 a las observaciones remitidas , nos permitimos comunicarle que una vez verificada la información registrada, su inscripción ha sido validada con las siguientes actividades económicas:

CODIGO CIIU 0121: El cultivo de frutas (AGUACATE, MANDARINA, MANGO, LIMÓN, ANRANJA, GUANABANA)

CODIGO CIIU 0122: El cultivo de BANANO

CODIGO CIIU 0123: El cultivo de Café (CAFÉ PERGAMINO)

Por tanto y de conformidad con el parágrafo 1 y 2 del artículo 2.20.1.1.2 del decreto 248 de 2021, la Secretaría de Agrocampesinado, incluirá su inscripción en el reporte trimestral a la secretaria técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Cadenas y Sismas Productivos en la Secretaría del Agrocampesinado, por el Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero a través del número celular 3202362802 o al Email: javier.heredia@cundinamarca.gov.co.

Cordialmente,

WILFER JAIR ORTEGON CIFUENTES
DIRECTOR OPERATIVO
DIRECCIÓN DE CADENAS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS

GOB-S-CR-2025-0037812

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141155284198

(415)7707212489984(8020) **000014115528419 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 9 0 1 5 2 9	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CL 16 D NO. 79 D 51

42. Correo electrónico ASCUNBOY@GMAIL.COM

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 2 2 3 5 3 8 9 2	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		**Actividad secundaria**		**Otras actividades**			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 1 3	2 0 2 4 1 2 2 7	4 7 2 1	2 0 2 5 0 1 1 5					0

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	4 2																								

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

42- Obligado a llevar contabilidad

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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 PEDROZA GUAYACAN MARIA MERCEDES

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141155284198

(415)7707212489984(8020) **000014115528419 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 9 0 1 5 2 9	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	1	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	
72. Número	0	
73. Fecha	2 0 2 4 1 2 2 7	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 4 1 2 2 7	
77. No. Matrícula mercantil	S 0 0 6 5 9 0 7	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 4 1 2 2 7		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141155284198

(415)7707212489984(8020) **000014115528419 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 9 0 1 5 2 9	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 1 2 2 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	4 1 4 2 6 2 2 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
PEDROZA	GUAYACAN	MARIA	MERCEDES

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

ALCALDÍA DE FUSAGASUGA
Secretaría de Salud

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Invima

CIUDAD: Fusagasuga FECHA: 23/12/2024 ACTA N°: 200552

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo de obligatorio diligenciamiento

RAZÓN SOCIAL: Carnes Andres LC

CÉDULA / NIT: 1125961818-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290401301823

*NOMBRE COMERCIAL: Carnes Andres LC

*DIRECCIÓN: Calle 22 E 13-02 MATRÍCULA MERCANTIL: 03243351

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: Los Americas

TELÉFONOS: 3222094827 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: angelccamargo618@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carnes Andres LC

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 1125961818-4

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Angel Andres Camargo Pulido

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1125961818

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 22 E 13-02

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasuga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am-8pm D.D. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies:

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23/12/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	95 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y califican como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (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 implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I	CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
I	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 282. Resolución 3100/2010, Artículo 67. Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 1, 2, 10 Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 1, 2, 10.)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3100/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5. 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	2	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3100/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3100/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	3	1,6	0	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3100/2010, Artículo 67. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 603 de 2012. Resolución 4112 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 2.1, 3.2. Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 1195 de 2013.)*	5	2,5	0	C

2.2	Condiciones de los equipos de conservación. *(Decreto 1500/2007, Artículo 36; Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal c; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67. Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 26, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 1, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	6	3	0	C
2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010. Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1, Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	6	3	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13. Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3, Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20, Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C

3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3803/2010, Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69 Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14; Numeral 2, Artículo 132, Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13; Numeral 7, Artículo 61, (Numerales 1, 2, 4)	3	2,7	9	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31. Numeral 4.2.2, Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2809026504 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3803/2010, Artículo 66; Numeral 3; Artículo 67; Numerales 20, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129; Numeral 3, Artículo 130; Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 64; Numeral 4, Artículo 65; (Numerales 20, 29)	6	3	18	C
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numerales 4.2.2, Artículo 36; Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 3.3, Artículo 65; Numeral 32)	3	1,7	5	C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013 Resolución 3803/2010 Artículo 67 Numeral: 32 Resolución 222/1983 Artículo 3 Resolución 240/2013 Artículo 130 Numeral 32, Resolución 242 /2013 Artículo 65 numeral 31)	3	2,3	7	NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 425 Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1 Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3803/2010 Artículo 17; Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral 2.1, 2.2, 6, Artículo 67 Numeral: 27 Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral, 2, 4, Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22 Numeral 2.2, 3.1, Artículo 64; Numerales 3, 5; Artículo 65; Numerales: 27, 32)	7	[redacted]	[redacted]	C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 3803/2010, Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67, Numeral 31, 32. Resolución 240/2013 Artículo 129, Numerales 1, 7; Artículo 130 Numeral 30, 31, Resolución 242/2013, Artículo 22; Numeral 2.2, Artículo 64 Numeral 2; Artículo 65; Numeral 30, 32, 36)	5	2,5	9	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9 Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numeral 3 Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 3 Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)*	6	3	0	Se evidencia soporte limpieza y desinfección tanque reserva en óptimas condiciones. 23 diciembre 2024
5.2	Residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20 Resolución 240/2013, Artículo 130 Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22 Numeral 2.4. Artículo 65 Numeral 20, 32)*	3	1,5	0	C
5.3	Residuos sólidos. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 20 Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)*	5	2,5	0	C
5.4	Control integral de plagas. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8)*	6	3	0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 65. Numerales 12, 38)*	6	3	0	C
5.6	Soportes documentables. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Condiciones del área. *(Resolución 242/2013, Artículo 22 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, Artículo 55: Numeral 32)*	4	2	0	HA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Señalar con una (X) el concepto sanitario		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95 %	X	FAVORABLE	90-100%
		PENDIENTE	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

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.

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede _____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ( ) No (X) Cuál: //

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 a los días del mes de Diciembre del año 2024 en la Ciudad de Ipiales

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: Alejandra M	FIRMA:
NOMBRE: Alejandra M	NOMBRE: Valeria Bonilla
CÉDULA: 1068744761	CÉDULA: 1018464584
CARGO: Ing. Alimentos	CARGO: Ing. Alimentos
INSTITUCIÓN: S.S.F.	INSTITUCIÓN: SSMF

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Angel Nubes Zarate	NOMBRE:
CÉDULA: 10299018	CÉDULA:
CARGO: Administrador	CARGO:

ALCALDIA DE FUSAGASUGA

Fusagasugá, 26/12/25 de 20:

Al Contestar cite Radicado: **R-2025-51529** Id: **557230**

Folios: 1 Fecha: 2025-12-26 15:16:03 Anexos: 0
Remitente: ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
Destinatario: SECRETARIA DE SALUD
AUTORIZO a la Alcaldia de Fusagasugá, para utilizar los medios electronicos como mecanismo de comunicación de conformidad de los previstos en los articulos 53,56 y 57 numeral primero de la ley 1437 de 2011.
SI__NO__Firma_____

SEÑORES
SECRETARIA DE SALUD
ALCALDIA DE FUSAGASUGA

Asunto: **SOLICITUD DE VISITA PARA CONCEPTO SANITARIO**

Cordial saludo:

Por medio de la presente, yo Angel Andres Camago mayor de edad identificado(a) con cedula de ciudadanía No 1125961 8 de Fusagasuga me dirijo a ustedes de manera atenta y respetuosa con el fin de solicitar visita por parte de la secretaria de Salud para obtener el **CONCEPTO SANITARIO** del establecimiento que a continuación relaciono.

Nombre del establecimiento: Cavnes Andres LC
Dirección y Barrio: Calle 7 numero 13-23
Actividad Económica: _____
horario de atención: _____
No. de celular: 3222097822
Correo electrónico: _____

Agradezco la atención prestada a la presente

Cordialmente,

Andres Camargo
Nombre:

cc. 1125961 8

invima	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-101
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Versión: 02 Fecha Aprobación: Junio 16 /23

"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: SILVANIA | FECHA: 27-03-2025 | ACTA N°: 25743

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Angel Andres Camargo Pulido

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1125961818

TELÉFONO: 3112097823 | CORREO ELECTRÓNICO: N/A

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Calle 7 # 13-23

*MUNICIPIO DOMICILIO: Fusagasuga | *DEPARTAMENTO DOMICILIO: Cundinamarca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Angel Andres Camargo Pulido

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1125961818

*PLACA DEL TRANSPORTE: MRQ 388 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [ ] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál:

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN: 24 Horas Lunes - Domingo | *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	~~día / mes / año~~	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	——%
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	(11)	5,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

	2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios *(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.2)*	(11)	5,5	0	

C

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56*	11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4	2	0	
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art.*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1;*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %	X	FAVORABLE	80 -100%
		DESFAVORABLE	< 79,9%

En caso que uno o mas 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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El Vehiculo en mencion cumple con el decreto 1.500 de transporte productos carnicos + Valido x un Año

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de Mayo del año 2015 en la Ciudad de SILVANIA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
	CARGO:

Gobernación de Cundinamarca

Bogotá D.C., 22 de octubre de 2025

Señores
MESA TÉCNICA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS
secretariatecnica.compraspublicas@adr.gov.co
Ciudad

Asunto: REPORTE TERCER TRIMESTRE 2025 – VALIDACIÓN INSCRIPCIÓN REGISTRO COMPRAS PUBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Respetados Señores

Reciban un cordial saludo de la Secretaría del Agrocampesinado. Este despacho en cumplimiento de lo contemplado en el decreto 248 de 2021, "Por el cual se adiciona la parte 20 al libro 2 del Decreto 1071 se 2015, Decreto Único reglamentario del sector Administrativo, Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos", en su artículo 2.20.1.1.2., parágrafo 1, que establece: "Las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, deberán reportar trimestralmente la información a la Secretaria Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente", remite el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina Familiar Comunitaria con corte a 30 de septiembre de 2025, inscritos y validados en el departamento de Cundinamarca a través del Link de compras públicas:

https://www.cundinamarca.gov.co/dependencias/secagricultura/oferta-nstitucional/registro-compras-públicas.

INFORME GENERAL REGISTRO "PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA Y SUS ORGANIZACIONES LEGALMENTE CONSTITUIDAD" CON CORTE A 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

No	SIGLA	NIT	TELEFONO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	PRODUCTO	CORREO ELECTRONICO	MUNICIPIO
1	ASOCIACION COMUNITARIA MONTE SANTO ECOLOGICO POR EL AGUA ACEAGUAS	901456602-1	3208180499	RUTH MARY FUENTES	PLÁTANO HARTÓN, BANANO	aceagua.asociacionecologica@gmail.com	GUAYABAL DE SIQUIMA
2	ASOCIACIÓN AGRÍCOLA DE PRODUCTORES COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS DEL SUMAPAZ - AFRIJOSUM	900206886-9	3209562829	SANDRA MILENA DIMATE	FRIJOL, TOMATE DE ÁRBOL	asofrijosum27@gmail.com afrijosum27@gmail.com	CABRERA
3	ASOCIACION AGROPUJANZA EL GUAVIO ORIGEN UBALA - AGROGUAVIO	901362876-6	3146066849 3144381515	JUAN AGUSTIN BELTRAN	TOMATE, PIMENTÓN, ZANAHORIA, TOMATE DE ÁRBOL, LULO PEPINO COHOMBRO, ARVEJA, CURUBA, MORA, PAPA, YUCA, BANANO	agropujanzadelguavio@gmail.com	UBALÁ
4	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTÁ - APROLECHO	900190963-6	3214402200	RICARDO ÁLVAREZ GARCÍA	YOGURT Y QUESO EN TODAS SUS PRESENTACIONES LA ELABORACIÓN DE LECHE FRESCA LÍQUIDA PASTEURIZADA, ESTERILIZADA,	aprolecho@hotmail.com	CHOCONTÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

					HOMOGENEIZADA Y/O TRATADA A ALTAS TEMPERATURAS LECHE CRUDA DE VACA, HUEVOS		
5	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE CHIPAQUE	901055958-5	3502492002	ANDREA VIVIANA BAQUERO	PAPA, CEBOLLA, CALABACÍN, AHUYAMÍN, TOMATE DE ÁRBOL, GRANADILLA, UCHUIVA, MORA, FRESA, POLLO, HUEVOS, CARNE DE RES, CARNE DE CERDO	andreagrobaquero@gmail.com	CHIPAQUE
6	ASOEMAE - ASOCIACIÓN AGROECOLÓGICA DE MUJERES EMPRENDEDORAS	901470657-2	3208107747	LUZ MARINA BASTO	AGUACATE, PLÁTANO	asoagroecomujeremprende@gmail.com	SILVANIA
7	ASOCIACIÓN SAN ANTONIO CANANEA	901007166-4	3143395502	LIDIA IRENE CHITIVA RICO	TOMATE	asosanatiocananea@gmail.com asociacionsanantoniocananea@gmail.com	FOMEQUE
8	ASOCIACIÓN DE GANADEROS Y AGRICULTORES DE UNE ASOGAUNE	832011446-7	3133326179	MONICA CRUZ	PAPA	asogaune2020@gmail.com	UNE
9	ASOBASAN - ASOCIACION DE PRODUCTORES DE BANANO DEL MUNICIPIO SAN JUAN DE RIO SECO	901590244	3102123618	JOSÉ ALEXANDER GUTIERREZ	BANANO	asobasan2022@gmail.Com	SAN JUAN DE RIO SECO
10	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA BRISAS DEL RIONEGRO DE LA PEÑA	901023720-2	3123233549	KEVIN STIVEN OLAYA HERNANDEZ	PANELA Y HUEVOS, TOMATE, ZANAHORIA, CILANTRO, FRÍJOL, AGUACATE, NARANJA, MANDARINA, LIMÓN	asobrisasrionegro@gmail.com	LA PEÑA
11	ASOFRISAGU - ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRIJOL Y SAGU DE GUTIERREZ - ASOFRIGASUT	832011016-3	3227667226	VITELMO VISCAINO	FRIJOL	asofrisagut@yahoo.es	GUTIÉRREZ
12	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA VEREDA SANTA MARTA DEL MUNICIPIO DE CABRERA - ASOFRUVER	900679839-1	3143024410	NELSON SIERRA ROMERO	TOMATE DE ÁRBOL,	frutamarta@gmail.com	CABRERA
13	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y AGRICULTORES DEL ORIENTE DE CUNDINAMARCA ASOPROCUNDI	901416379-0	3115378003	NELSON ALIRIO QUEVEDO VELÁSQUEZ	HUEVOS, GRANADILLAS, TOMATE	asoprocundi@gmail.com	CÁQUEZA
14	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PANELA DE NOCAIMA Y PRODUCTOS AGRICOLAS ASOPROPANOC	832009405-9	3124632092	JULIETH OLARTE	PANELA	panelaasopropanoc@gmail.com	NOCAIMA
15	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE UTICA ASOCIACIÓN GREMIAL - ASPRUT	900499956-2	3132263210 3143604496	HILDEBRANDO BARRERA GANTIVA MAHECHA BUSTOS	PANELA	asprutica@gmail.com	UTICA
16	ASOCIACIÓN DE TRAPICHES PANELEROS VILLETANOS (ASOTRAPICHES)	900368121-8	313 2537932	FENEY MAHECHA	PANELA	agrosatgualiva.villeta@gmail.com asotrapiches@hotmail.com	VILLETA
17	ASOCIACION DE VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO INTERNO SANTA LUCIA, MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA - ASOVICTIMAS	900898015-9	3116690176	MARIA EPIMENIA ENCISO DE ROMERO	LECHE	asovictimassantalucia129@gmail. com confeccionismo@hotmail.com	VIANI
18	ASOCIACION DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE GUATAVITA AMEG	832005739-5	3112383598	MARÍA PATRICIA RODRÍGUEZ JIMÉNEZ	YOGOURT, QUESO CAMPESINO MOZARELLA, AREQUIPE Y PANELITAS	asociacionameg16@gmail.com	GUATAVITA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

19	AGROPESA - ASOCIACION AGROPECURIA Y CAMPESINA DE SASAIMA	901024206-2	3212161196	RODRIGO MARROQUIN BERNAL	AGUACATE, NARANJA, MANDARINA, PLATANO Y BANANO	agropesa20161027@gmail.com	SASAIMA
20	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS AMBIENTALES CLARAVAL CHUSCALES AGROACES	901646879-8	3106507071	OSCAR ORLANDO RAMOS	FRIJOL, TOMATE DE ÁRBOL	osramg@hotmail.com osram@hotmail.com	JUNÍN
21	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES AGRICOLAS Y PECUARIOS DE CHIPAQUE ASOCEBOLLA	900608863-5	3123453332	MIGUEL ARNULFO ORTIZ	CEBOLLA	miguelortizrodriguez@gmail.com	CHIPAQUE
22	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL ORIENTE DE CUNDINAMARCA – AGROPECOR	901156698-9	3192101058 3192718396	WILLIAN HERNAN GOMEZ RINCON	TOMATE	jokaxi@hotmail.com agropercor1@gmail.com	FOMEQUÉ
23	ASOCIACION DE GANADEROS DE FUSAGASUGA - ASOGAFUSA	901568779-5	3102186983	WILLIAM EDUARDO PALACIO VASQUES	MORA	palacioswilliam@gmail.com vasqueseduardo336@gmail.com	FUSAGASUGÁ
24	ASOCIACION DE AGRICULTORES DE NOCAIMA ASOGROCAIMA	901578118-1	3227318115	GERMAN TRIANA	PANELA	gtriana@asrogrocaima.com vetto@tridel.com.co	NOCAIMA
25	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS POR LA PROSPERIDAD DEL MUNICIPIO DE CHIPAQUE CUNDINAMARCA-ASOPROSPERIDAD CH	901265925-3	3202355869	CAMILO MORA TORRES	CEBOLLA CABEZONA	053camilomora@gmail.com	CHIPAQUE
26	ASOCIACION PRODUCTORA DE AGUACATE HASS DEL SUMAPAZ ASOHASS	901085191-1	3164110485	CAROLINA AREVALO	AGUACATE	asohasssumapaz@gmail.com	CABRERA
27	ASOCIACIÓN DE TOMATEROS DE SAN CAYETANO (ASTOSAN)	900639805-0	3203180443 3118314412	FABIO CONTRERAS CASTIBLANCO	TOMATE	astosancalletano@gmail.com	SAN CAYETANO
28	ASOCIACION DE MUJERES CABEZAS DE FAMILA Y DESPLAZADAS DEL MUNICIPIO DE VILLETA – DULCE CAÑA	900596341-9	3212294439	BLANCA CONSUELO TINOCO COLORADO	PANELA	asomujeres2013@gmail.com asodmujeres2013@gmail.com	VILLETA
29	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE GULUPA DE CUNDINAMARCA ASOAGRICOLA	901645654-3	3204231928	EDWIN JAIR GOMEZ ESPINEL	GULUPA, PANELA	aso-gulupa@outlook.com	PACHO
30	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PAPA Y CULTIVOS DE CLIMA FRIO	900643057-3	3115600262 3112509604 3106874134	LUIS ALBERTO GARCÍA FORERO	ZANAHORIA, PAPA Y SEMILLA	orlandomolina@hotmail.com asociacionpaperacolombiana@gmail.com	VILLAPINZÓN
31	ASOCIACIÓN USUARIOS CAMPESINOS	901997753-9	3168407549 3118229824	HILDA ORTEGA	CAFÉ	hildao12@yahoo.com	VIANÍ
32	ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO, AGROPECUARIO, TURÍSTICO Y AMBIENTAL DEL MUNICIPIO DE UBALÁ, ASOGAMU	900343403-1	3132133239	GERMÁN ALIRIO RUIZ URREGO	CARNE EN CANAL	asogamu@gmail.com, germanruiz121271@gmail.com	UBALÁ
33	ASOCION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES AGRICOLAS Y PECUARIOS DE VIANI ASOHOFRUVI	900697158-0	3132851786	JOSE YESID CORREDOR IBAGUÉ	LIMON, BANANO, AGUACATE	asohofruvi@gmail.com yecoib12@hotmail.com	VIANI
34	ASOCIACION COLOMBIANA DE CULTIVADRES DE BLUEBERRIES ASOCOLBLUE	900841997-0	3184108351	CAMILO LOZANO HOYOS	ARANDANOS	asolblue@gmail.com	TOCANCIPA
35	ASOCIACION AGROPECUARIA Y AMBIENTAL DE MUJERES PROTECTORAS DELRIO CHIVOR DEL MUNICIPIO DE UBALA	901589179-6	3112531552	BLANCA INÉS CÁRDENAS	FRIJOL	dicu0208@hotmail.com	UBALÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

	CUNDINAMARCA ASOMUCHIVOR						
36	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE GUTIERREZ ASOCHUNTIVA	900691730-7	3132524713	HELBERTH FORERO GARCIA	FRIJOL, HUEVOS, PANELA	asochuntiva@gmail.com	GUTIERRÉZ
37	ASOCAMPOHACHA - ASOCIACIÓN DE CAMPESINOS AGROPECUARIOS DE CHAGUANI	901643037-1	3229448408	EDGAR RICARDO MAHECHA NIÑO	BANANO	rmahecha491@gmail.com	CHAGUANÍ
38	ASOCIACION DE MUJERES CAFETERAS DE VIOTA Y TEQUENDAMA " ASOMUCAVIT "	900615417-2	3176720214	LUZ MARINA PEÑALOSA	BANAO, PLÁTANO	marinapenalosa0559@gmail.com	VIOTÁ
39	ASOCIACION DE CULTIVADORES Y COMERCIALIZADORES DE PAPA DE SIBATE SIGLA ASOPAPA SIBATE	832006650-3	314471335 - 3015112651	MARY LANGELLA ZARATE MARENTES	PAPA	mlzmasopa@gmail.com	SIBATÉ
40	ASOCIACION AGROPECUARIA DE GUAVIO ASAGU	901411489-1	3114567087 3186911972 3203652462	HAIBER HUMBERTO BUITRAGO GUERRERO	TOMATE, PIMENTÓN, CEBOLLA LARGA, CEBOLLA CABEZONA, PAPA, PAPA CRIOLLA, AHUYAMA, COLIFLOR YUCA, ARVEJA, ARRACACHA, CILANTRO, LECHUGA, ZANAHORIA, FRIJOL, REPOLLO, BRÓCOLI, REMOLACHA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE GUISO, AJO. LULO, GRANADILLA, MORA, AGUACATE, MARACUYÁ, CURUBA, TOMATE DE ÁRBOL, MANGO, PERA, MANDARINA, SANDIA, LIMÓN, UVA, MANZANA, FRESA, GULUPA, ARÁNDANOS, PIÑA BOROJÓ, MELÓN, COCO, UCHUVA, FEIJOA, PAPAYUELA, PITAHAYA, PAPAYA, NARANJA, GUAYABA. PLÁTANO Y BANANO. PANELA	asociacionasagu@hotmail.com	GACHALÁ
41	ASOCIACION DE AGROPECUARIOS DE VENECIA CUNDINAMARCA - ASOGROVEN	901581749-8	3114775637	CARLOS EDUARDO CHAPARRO SANCHEZ	BANANO	chapascarlos@hotmail.com	VENECIA
42	ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE SOLANA DEL MUNICIPIO DE MACHETA ASOAGRISOLM	901596282-6	3017436733	VICTOR MIGUEL CARDENAS	PAPA PASTUSA	victormiguelcardenas377@gmail.com	MACHETA
43	APROCASIB ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES CAMPESINOS DE SIBATÉ	900920621-6	3174438086 3123222492	MIRIAM ALCIRA GONZALÉZ ZAMUDIO	PAPA	aprocasibsibate@gmail.com asociacionaprocasibsibate@gmail.com	SIBATÉ
44	UNION DE PRODUCTORES GANADEROS Y AGROPECUARIOS LAS TIBITAS DE LENGUAZAQUE UNITIBITAS	901036178-6	3145874974	NESTOR GOMÉZ	GANADERÍA	unitibitas2016@hotmail	LENGUAZAQU E
45	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE FÓMEQUE – APAF	900265022-4	3123853670	OLGA BOBADILLA	PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO Y MARISCOS, SABILA, PROCESAMIENTO DE TOMATE	olgaybh@hotmail.com	FÓMEQUE
46	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE MERCADOS	830142259-0	3112330367	PABLO ELIAS BARRERA VARGAS	PAPA PASTUSA	coopymer2020@gmail.com	VENECIA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

	CAMPESINOS COOPYMERK						
47	FEDERACION AGROPECUARIA DE CUNDINAMARCA - FEDECUNDI	901068800-7	3114657900	JAIME GARCIA VILLALBA	MAÍZ, FRÍJOL HORTALIZAS DE RAÍZ, HOJA, TALLO, FRUTO CULTIVO DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS GULUPA, AGUACATE, UCHUVA, MORA. LECHE CRUDA DE VACA HUEVOS QUESOS, YOGURT, CREMA DE LECHE) ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS (LECHE UHT, LA PRODUCCIÓN DE CARNE FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA. (PORCINO, BOVINO, AVÍCOLA, CAPRINO Y OVINOS). MIEL Y POLEN	agrofedecundi@gmail.com	FACATATIVÁ
48	ASOCIACION FUTURAGRO DEL OCCIDENTE	900199301-1	3138145266	JUAN SEBASTIÁN MORERA ESPINEDA	FRESCOS, PROCESADOS Y HUEVOS	asofuturagro@gmail.com	SASAIMA
49	ASOCIACION PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VILLA PINZON VILLANORTE S.A.T	900159000-9	3165722048	NELSON GARCIA PINZÓN	PAPA	satvillanorte@gmail.com	VILLA PINZÓN
50	ASOCIACION AGROPECUARIA ASEMBRAR	901673136-9	3174601770	HECTOR FABIAN TRIANA ROJAS	PAPA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA, ARVEJA, CEBOLLA FRESA, CURUBA, PERA, CIRUELA	asembrar@gmail.com asoasembrar@gmail.com	VILLAPINZÓN
51	ASOCIACION NACIONAL HORTOFRUTÍCOLA ASONALFRUT	901621783-1	3103001333	MARIA SUSANA LOPEZ CAPADOR	PULPA DE FRUTA CONGELADA Y PROCESADA	asonalfrut@gmail.com	UBATE
52	ASOCIACIÓN PRODUCTORA DE BANANO ASOPROBANANO	901680599-4	3142382421 3003053219	MELANI ALEJANDRA GARZON	BANANO, PLATANO, FRUTAS Y HORTAIZAS	jcgcobranza@hotmail.es	ANOLAIMA
53	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VEGETALES PARA EXPORTACION ASOPROFRUEXP	901486895-9	3103003552	BLANCA SANABRIA	FRIJOL, TMATE Y CEBOLLA CABEZONA	blaersamo@yahoo.es	MACHETA
54	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE MANGO DE EL COLEGIO ASPROMANCOL	900155523-0	3002067601	MARIA JUDITH RIAÑO RIAÑO	MANGO, NARANJA, LIMON Y MANDARINA	aspromancol@hotmail.com	EL COLEGIO
55	ASOCIACION MUNICIPAL DE USUARIOS CAMPESINOS DE CAPARRAPI ANUC CAPARRAPI	901638808-1	3128787326	AURA CRISTINA MARTINEZ BUSTOS	PIMETON Y AHUYAMA	anuccaparrapicund@gmail.com	CAPARRAPI
56	ASOCACION DE PRODUCTORES AGRICOLAS DE CUNDINAMARCA	901729803-6	3156685899	ISMAEL PARDO	PAPA R12, PAPA SUPERIOR, CEBOLLA CABEZONA, PAPA CRIOLLA, ESPINACA,AROMATICAS Y HUEVOS	asociaciondeproductores@gmail.com	UNE
57	ASOCIACION RURAL AGROPECUARIA REGIONAL DE VIOTA "ARAR"	901482946-8	3195260761 - 3222520093	YEIMI ESQUIBEL GUTIERREZ	BANANO, PLÁTANO HARTÓN, AGUACATE HASS, CHOQUE, GRANADILLA, CAFÉ,CURUBA, FRIJOL BOLA ROJA, TOMATE, DE ÁRBOL Y FRESA	ararviota1@gmail.com	VIOTÁ
58	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL EL PORVENIR CUNDINAMARCA CUNDIPORVENIR	901657710-1	3214000124	FELIPE LEÓN BELLO	TOMATE ROBLE Y CHONTO, FRIJOL BOLA ROJA Y VERDE	asoporvenir07@gmail.com	SIMIJACA
59	ASOCIACION DE PRODUCTORES PANELEROS ASOPANELA CAPARRAPI	901722723-3	3213815024	ALIRIO ALEJANDRO VANEGAS	PANELA	asopanela@hotmail.com	CAPARRAPI
60	ASOCIACIÓN DE CAMPESINOS DEL RIONEGRO ASOCAMPESR	901725795-7	3176808344	GERMAN ROMERO VARGAS	CACAO, GULUPA, CAÑA, PLATANO, YUCA, FRIJOL BOLA ROJA, TOMATE CHERRY,	asocampesr@hotmail.com	PACHO

GOB-S-CR-2025-0103559

					FEIJOA, GRANADILLA, ARRACACHA, PAPA, MELON Y SABILA		
61	ASOCIACION AGROSUMAZ	901696659-8	32081798203 125312913	MARTHA CECILIA SANABRIA	AGUACATE	agrosumaz23@gmail.com marthacsf@gmail.com	FUSAGASUGÁ
62	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE SOYA AGROSOYA	901691415-5	3215665046	OSCAR HERNAN CORREA	TOMATE DE ARBOL, TOMATE CHONTO Y CARNICOS	agrosoya@gmail.com	UBALA
63	ASOCIACIÓN DE GANADEROS, AGRICULTORES Y PEQUEÑOS PRODUCTORES PARA EL FOMENTO DEL AGRO E INDUSTRIA COLOMBINA AGAPP	901747745-3	3503596739	OSCAR EDUARDO ACOSTA QUITIAN	CARNE DE RES, POLLO,CERDO, HUEVOS,QUESO	contactoagapp@gmail.com	SOACHA
64	ASOCIACION DE PANELEROS DE LA PEÑA Y CUNDINAMARCA	901716610-5	3214243623	ANA VICTORIA URREGO MARTINEZ	ELABORACIÓN DE PANELA, LECHE, PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS	avurrego@gmail.com	LA PEÑA
65	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA APROAS	901728379-1	3112255109	DIEGO MUÑOZ	LECHUGA, ESPINACA, ACELGA, APIO, BRÓCOLI, CILANTRO, REPOLLO	diego.munozgar@hotmail.com	MOSQUERA
66	PRODUCTOR INDIVIDUAL	18603624-1	3137109771	DIDIER JOSE SALINAS OCAMPO	LECHE FRESCA LÌQUIDA, LECHE TRANSFORMADA	omedua@hotmail.com	MADRID
67	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1014214698-1	3123904821	JEIDER ORLANDO MEDINA GARZÒN	PANELA	orlandomedina2407@gmail.com	LA PALMA
68	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003906720-6	3153649165	JUNIOR ERNESTO CASTRO VARGAS	LECHUGA VERDE CRESPA, ESPINACA, ACELGA, LECHUGA BATAVIA, CILANTRO, PEREJIL CRESPO, CALABACINES AMARILLO Y VERDE, RÚCULA, LECHUGA ROMANA, LECHUGA VERDE LISA, LECHUGA MORADA CRESPA, APIO, LECHUGA	ernestocastro2500@gmail.com	COTA
69	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79417385-9	3002921662	NELSON GERMAN ZARATE CARVAJAL	TOMATE CHERRY, TOMATE CHONTO, ARÁNDANOS	nelsonzarate1967@gmail.com	COTA
70	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076658743-6	3142566965	YUBERTH HERNÁN GONZALEZ ESPITIA	CARNE EN CANAL, DESPOSTE, GANADO BOVINO	huevosdelvalle11@gmail.com	UBATÉ
71	ASOCIACION DE PRODUCTORES CAMPESINOS DE COTA ASOPROCOTA	900581430-0	3155272507 3134512526	DAVID HERNAN MONROY AYALA	ESPINACA, LECHUGA, PEREJIL, CILANTRO, BRÓCOLI, ACELGAS, APIO, ZUCCHINI, ZANAHORIA, CEBOLLÍN, TOMATE, CHERRY	asoprocota@gmail.com	COTA
72	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52443822-8	3212963970	ADRIANA PAOLA PULIDO CAÑÓN	FRUTALES, VERDURAS Y TUBÉRCULOS	adripaopulido@hotmail.com	TOCAIMA
73	ASOCIACION DE PRODUCTORES ANDINOS ANDIPRODUCTORES	901733785-7	3057600315	MISHELL JULIANA GARZÓN FONSECA	MANDARINA, PERA, CIRUELA, MANGO, BANANO, BANANO BOCADILLO, HORTALIZAS, GRANADILLA, MANZANA, UVA ISABELLA, TOMATE DE ARBOL,	andiproductores@gmail.com	FUNZA
74	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79699867-6	3125423543	PEDRO ANTONIO GOMEZ PUENTES	LECHUGA, ESPINACA, ACELGA, BROCOLI	gomezpuentesantonio@gmail.co	COTA
75	ASOCIACIÓN AGROLUCANOS	901721345-8	3176202417	EDWIN CANO TRONCOSO	PAPA	edwincano78@gmail.com	TAUSA
76	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE PRODUCTORES DE LECHE DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA ZIPALAC	900729400-8	3153318615	FERNANDO QUINTERO RIVILLAS	LECHE ULTRAPASTEURIZADA, YOGURT, AREQUIPE, QUESO FRESCO, QUESO DOBLE CREMA, QUESO RICOTTA	cooperativazipalac2014@gmail.com	ZIPAQUIRÁ
77	ASOCIACIÓN DE USUARIOS DE LA PLAZA DE MERCADO DE MADRID ASOMERCAM	832004107-6	3138429328	EDICSON ALFREDO SANCHEZ DÌAZ	PAPA PASTUSA, HORTALIZAS Y FRUTAS	plazademercadodemadrid@gmail.com	MADRID
78	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11390209-4	3503684212	LUIS ORLANDO COMBA PALACIOS	LECHE CRUDA	luis.comba@hotmail.com	GUASCA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

79	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PANELA VEREDA MINIPI ASOPPMINIPI	901756825-2	3185720165	ISAIAS LEON CANCHON	PANELA ORGANICA	leon-0605@hotmail.com	LA PEÑA
80	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ASOAGROVIVO	901766273-1	3118479399	JOSE MAURICIO SANCHEZ GOMEZ	CARNE DE CERDO, HORTALIZAS Y TUBERCULOS	asoagrovivo@gmail.com	TENJO
81	ASOCIACION DE AGRICULTORES INNOVADORES UNIDOS ASOAGRINNOUNI	901745905-6	3016590371	JULIO CESAR ROJAS APARICIO	PAPA	agricultoresinnovadoresunidos@gmail.com	COGUA
82	ASOCAICIÓN ALIMENTARIA ARTESANAL DEL DORADO ASODORADO	901764905-7	3017798762	MANUEL ALEJANDRO LONDOÑO RODÍGUEZ	QUESO: CAMPESINO, DOBLE CREMA, CHEDDAR, QUESILLOS, MOZZARELLA, PERA, SIETE CUEROS, YOGURT DE FRUTOS, GRIEGO, KUMIS	manuel.figunorte@hotmail.com	ZIPAQUIRA
83	ASOCAICIÓN AGROPECUARIA, GANADERA Y TURÍSTICA DEL GUAVIO ASOTGANAG	901762316-1	3138432156	EDNA PAOLA CÁRDENAS GARZÓN	CARNE DE RES Y CARNE DE CERDO	asotganag@gmail.com	GACHETA
84	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11235805-1	3165309539	ALBEIRO GONZALEZ JUNCA	CARNE DE RES Y CARNE DE CERDO	alberangoj@gmail.com	TABIO
85	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECAURIOS DE CEREALES, LÁCTEOS, FRUTAS, HUEVOS, CÁRNICOS, PANELA Y VERDURAS FRESCOS DE LA PROVINCIA DEL GUAVIO ASOPROGUAVIOS	901782491-6	3125774886	DORALBA GONZALEZ TORRES	LA PRODUCCIÓN DE HUEVOS	asoproguavios@gmail.com	GACHETÁ
86	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150401-4	3133856417	SERGIO ANDRÉS ORJUELA GARCÍA	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS (LECHE, MANTEQUILLA, YOGURT)	sergioandres1999.o.g@gmail.com	VILLAPINZÓN
87	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52718453-5	3118107576	CAROLINA RAMÍREZ GÓMEZ	PANELA, FRÍJOL	carovale8230@gmail.com	NIMAIMA
88	PRODUCTOR INDIVIDUAL	82391659-8	3002470425	EDWIN SÁNCHEZ GARCÍA	TOMATE, HABICHUELA, PEPINO COHOMBRO, PIMENTÓN, TOMATE DE ÁRBOL, UCHUVA, GRANADILLA, NARANJA Y FEIJOA	edwinsanchezgarcia.1977@gmail.com	SILVANIA
89	PRODUCTOR INDIVIDUAL	16073413-1	3023894077 3246842952	ALBEIRO GONZÁLEZ SÁNCHEZ	CULTIVO HORTALIZAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS Y CULTIVO DE FRUTAS	albeirogonzalez@gmail.com	NILO
90	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072496399-4	3103364707	ALEXANDER RIVERA AGUDELO	HUEVOS	alriver_960118@hotmail.com	SILVANIA
91	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19383314-1	3108026861 3133658899	MIGUEL ROJAS GUEVARA	CEBOLLA CABEZONA FRIJOL VERDE HABICHUELA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, NARANJA	miguelrojascolombia@gmail.com comercieden@gmail.com	FUSAGASUGA
92	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FINCAS INTEGRALES Y CAFETERAS DEL GUAVIO ASOFINCAS	900253044-4	3143972162 3102004662	MARTHA LUCÍA OBANDO ROJAS	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	asofincas018@gmail.com	GACHETÁ
93	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1019082852-1	3142393466	CRISTIAN DAVID ALZATE CALDERÓN	HUEVOS	alzate93@hotmail.es	LA PEÑA
94	ASOCIACIÓN DE CULTIVOS CAMPESINOS	901810696-1	3203652062 3176587664	JHOANA MARCELA JIMENEZ RUIZ	PAPA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y YUCA PAPAYA, PIÑA, NARANJA, MANDARINA Y MARACUYÁ POLLO HUEVOS CARNE DE RES	mar1982jimenez@hotmail.com	UNE
95	PRODUCTOR INDIVIDUAL	81741513-3	3114854855	ALVARO WILMER QUIROGA QUIROGA	HUEVOS	**awqq1985@gmail.com**	SILVANIA
96	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA SOBRENATURAL	901030358-8	3103252790	GIOVANNI OVIDIO ORTIZ OVALLE	BRÓCOLI	sobrenatural.presidencia@gmail.com	CHOCONTA
97	ASOCIACION AGROPECUARIA,	901792803-3	3112673288	OSCAR ANDRES RUÍZ PEÑA	CARNE EN CANAL	ubalagro@gmail.com	UBALÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

	GANADERA, TURISTICA Y AMBIENTAL UBALAGRO						
98	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVICOLAS DE CHOACHÍ ASOAVI JUMBO	901806047-4	3143233950	DAYANA HASBLEIDY VILLALOBOS AVILA	HUEVOS	asoavijumbo@gmail.com	CHOACHÍ
99	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3177463-8	3105687436	HANS MONTOYA CASTILLO	EL CULTIVO DE FRUTAS TROPICALES (AGUACATE, NARANJA, LIMÓN, MANDARINA, GUANÁBANA, GULUPA, MANGO, MARACUYÁ, PAPAYA) EL CULTIVO DE PLÁTANO Y BANANO EL CULTIVO DE CACAO	hansmontoya@yahoo.es	NILO
100	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80501215-8	3105604937	OSCAR MAURICIO BEJARANO NAVARRETE	CARNE	ombn@hotmail.com	CAJICÁ
101	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1018418336-1	3204651649	JOHN EDUARD RODRÍGUEZ BOTHIA	MANDARINA, MANGO, PAPAYA, MELÓN, PLÁTANO, ZAPALLO	**jhonamotor@hotmail.com**	PAIME
102	ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS DE NILO	808002040-5	3242803531	ALBA RUTH PEÑARANDA SUESCÚN	BANANO	**albaruth.p@gmail.com asmucnilo@gmail.com**	NILO
103	ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS - AGROFAMILY	901488195-0	3134948759	JORGE CHRISTOPULUS PINILLA	ZANAHORIA	**agrofami3@hotmail.com**	SIBATE
104	ASOCIACIÓN ECOSECHA DEL MUNICIPIO DE SASAIMA	901799475-2	3138145260	JUAN SEBASTIÁN MORERA ESPINEL	PANELA	**sebasflacco@gmail.com; ecosecha9017@gmail.com**	SASAIMA
105	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003516911-2	3115695046	LAURA DANIELA SANCHEZ CRISTANCHO	LIMÓN, NARANJA, AGUACATE, PLÁTANO	laurasanchezcluna@gmail.com	SILVANIA
106	PRODUCTOR INDIVIDUAL	53123695-1	3219940044	CAROL YURANI MEDINA BEJARANO	HUEVOS	carolymbejarano@gmail.com maweggscomercial@gmail.com	TOCAIMA
107	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072394153-1	3163816075	OMAR RICARDO LEÓN VELÁSQUEZ	HUEVOS	liamvelasquez2020@gmail.com	GUAYABETAL
108	ASOCIACION DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS CON VISION SOCIAL BUENAVISTA	900616814-8	3142990093	HERNAN YOVANY HERRERA DELGADO	PLÁTANO Y BANANO.	giovanihd@yahoo.es buenavista.2013@yahoo.es	NOCAIMA
109	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11413826-1	3103202919	YESID GUSTAVO BRAVO COTRINO	HUEVOS	yesid_bc85@hotmail.com	CAQUEZA
110	ASOCIACION AGRO NATURAL DEL CAMPO	901604193-4	3214515845	KAROL ROXANA ARIAS CUBILLOS	TOMATE	asoagronaturaldelcampo@gmail.com	GACHALÁ
111	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE SUBACHOQUE - SUCOLAC	832008119-2	3104803281	DANIEL ROBERTO GRANADOS NIÑO	LECHE CRUDA	sucolac@gmail.com; dg_vet@yahoo.com	SUBACHOQUE
112	ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE LA REGIÓN CENTRAL	901846131-6		CHRISTIAN FELIPE HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	CARNE	carnesdetenjo@gmail.com; agrecetenjo@gmail.co	TENJO
113	ASOCIACION AGROPECUARIA DE SAN PABLO – AGROPESANN	901801558-3	3184456700	GILMA HUERTAS BARRETO	MANDARINA	**gilmakikahuertas@gmail.com**	LA MESA
114	PRODUCTOR INDIVIDUAL	35475984-8	3163774978	JUAN SEBASTIÁN MARTÍNEZ DÍAZ	HUEVOS	j.smd125@gmail.com	UBAQUE
115	COOPERATIVA MULTIACTIVA AGROPECUARIA UNION – COOUNIÓN	900190320-0	3135631037	FELIPE MUÑOZ JIMÉNEZ	LECHE CRUDA	coounion@gmail.com	GUASCA
116	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE TENJO – COLATTE	901566018-1	3153348007	WILLIAM RODRÍGUEZ SOPO	LECHE CRUDA	colattecooperativadeproductore@gmail.com; wrodriguezsopo@gmail.com	TENJO
117	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1070962974-1	3202248067	JESÚS ANDRES GÓMEZ GACHANCIPA	MAÍZ, NARANJA, MANDARINA, FRESA, HUEVOS	**andresgomezg9@hotmail.com**	FACATATIVA
118	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79647313-5	3213456725	JULIÁN ANDRES GUERRERO RODRÍGUEZ	TOMATE, TOMATE DE ARBOL	**sabanaguerrero@hotmail.com**	SILVANIA
119	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52490554-9	3104920658	ADELA ACOSTA RODRÍGUEZ	LECHE CRUDA DE VACA	**adelaacosta104@gmail.com; asistentegerencia@alimentospippo.com**	GUASCA

GOB-S-CR-2025-0103559

120	PRODUCTOR INDIVICUAL	20644618-8	3138907999	ANA CRISTINA SÁNCHEZ CÁRDENAS	LECHE CRUDA DE VACA	acristinasanchez2010@gmail.com	GUASCA
121	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20644618-8	3103122362	ANA RITA PEDRAZA PRIETO	LECHE CRUDA DE VACA	santileon174@gmail.com	GUASCA
122	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055728-0	3107698210	BERNARDO MANCERA MANCERA	LECHE CRUDA DE VACA	berman2968@gmail.com	GUASCA
123	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055844-7	3114863982	FERNANDO VENEGAS BÁEZ	LECHE CRUDA DE VACA	alejandrovenegas7@gmail.com	GUASCA
124	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20644394-3	3134576918	FLOR LUZ MILA PEÑA GARZÓN	LECHE CRUDA DE VACA	florluzmi20@gmail.com	GUASCA
125	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20643883-9	3148610721	MARGARITA GARZÓN CORTÉS	LECHE CRUDA DE VACA	asistentegerencia@alimentospippo.com; johansebastiang9@gmail.com	GUASCA
126	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80431657-9	3115998255	OSCAR EMILIO SARMIENTO GONZÁLEZ	LECHE CRUDA DE VACA	maderahecha.arte@hotmail.com	GUASCA
127	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069176615-7	3214301937	SAÚL DANIEL PINZÓN ARANGO	POLLO	danielpinzon0.1@hotmail.com	GIRARDOT
128	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645926-6	3112416129	DIANA MILENA RUEDA LEÓN	LECHE CRUDA DE VACA	dianirrixleru@hotmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
129	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055338-1	3104788165	LUIS ANGEL CHAPETÓN	LECHE CRUDA DE VACA	mangelica.chapetonb@hotmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
130	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069303961-6	3124836586 3204686563	FRANCY YOHANA SARMIENTO RAMIREZ	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; julioparra@gmail.com	GUASCA
131	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003746585-0	3132235718	HEYDI GERALDIN RAMOS RAMIREZ	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; geralsmith24@gmail.com	GUASCA
132	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80377986-6	3227696375	JUAN JAVIER URREGO ACOSTA	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; urregocamilo12@gmail.com	GUASCA
133	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11350348-9	3112965175	MARCO ANTONIO RICO SARMIENTO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; ricosarmientomarcoantonio@gmail.com	GUASCA
134	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3054887-9	3148610721	ROBERTO JULIO BARRERA PEÑA	LECHE CRUDA DE VACA	johansebastiang9@gmail.com	GUASCA
135	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PLATANO DEL EJIDO	900665016-6	3228375115	DIEGO FERNANDO MOJICA MIRANDA	PLÁTANO Y BANANO	diegomojica1983@gmail.co; asoppe2021@gmail.com	LA PALMA
136	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52811257-5	3115254595	MARTHA YOLANDA PEÑA PRIETO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; maryopepri@gmail.com	GUASCA
137	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20979756-4	3116687466	ANA LUCIA CONTRERAS MONTAÑO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; luciacontreras391@gmail.com	GUASCA
138	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645270-3	3204406404	ELISABETH RODRIGUEZ GUERRERO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
139	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4140149-3	3214163758	JAVIER OSWALDO MONTOYA GOMEZ	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; javierosmontoya@gmail.com	GUASCA
140	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069306627-4	3227024759	OSCAR FERNANDO MURILLO TORRES	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; torresoscarf23@gmail.com	GUASCA
141	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20352058-1	3125724304	BLANCA LUCIA VALBUENA RINCON	HUEVOS	blankis2668@hotmail.com	ALBAN
142	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79465581-0	3144722856	SAIR ALFONSO ALVARADO SALAZAR	LECHE CRUDA DE VACA	facturacionsairalvarado@gmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
143	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20644175-7	3135916483	MERCEDES DE JESUS SARMIENTO OSPINA	LECHE CRUDA DE VACA	mercedessarmientoospina62@gmail.com;	GUASCA

GOB-S-CR-2025-0103559

						fomentoganadero@alimentospippo.com	
144	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645152-2	3183887327	MARTHA JANNETH ALFONSO ROZO	LECHE CRUDA DE VACA	janiel05@gmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
145	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022388501-5	3057964838	CRISTIAN ARTURO VELANDIA BOHORQUEZ	MANDARINA, NARANJA Y LIMÓN BANANO	cristianvelandiab@gmail.com	GUAYABAL DE SÍQUIMA
146	ASOCIACION DE COMERCIANTES DE PRODUCTOS AGRICOLAS DE CUNDINAMARCA ASOCOPRAC	901810225-4	3243883856 - 3192879168	ANDRES FELIPE MELO ORTIZ	LECHUGA, CEBOLLA, PAPA	asocoprac@gmail.com	UNE
147	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79124688-7	3233941709	JAIME ARTURO GONZALEZ PEREZ	HUEVOS	jagope1964@hotmail.com	ANAPOIMA
148	PRODUCTOR INDIVIDUAL	51980533-3	3118197179	LUCY ADRIANA PARADA ESPITIA	CAFÉ TOTSTADO Y MOLIDO	lucyadrianaparada@gmail.com	GUAYABAL DE SÍQUIMA
149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTASY VERDURAS DE UNE - ASOSUPERFRUVERUNE	900738215-1	3108567350 3219204863	LUIS HUMBERTO CALDERÓN MUÑOZ	PAPA	asosuperfruverune@gmail.com	UNE
150	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030607868-2	3102966731	ANDREA GINETH VEGA FONSECA	PAPAYA, GUAYBA, MARACUYA, AGUACATE, UCHUVA PLATANO Y BANANO	vega56307@gmail.com	EL PEÑÓN
151	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2966076-2	3105597252	HECTOR RAUL ESCALANTE CASTIBLANCO	MANGO, GUAYABA	raul.es78@hotmail.com	BELTRAN
152	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79466334-2	3118482170	HECTOR JULIO AGUILAR RUGE	MANGO	ceciliaomaira@hotmail.com	QUIPILE
153	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LACTEOS DE SANTA ANA - ASOLESAN	900282518-7	3212401593 3114759438	NILSON AUGUSTO ACOSTA SARMIENTO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; asolesan2009@gmail.com	GUASCA
154	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030561859-6	3105537552	EYDER JAVIER GONZALEZ ESPINOSA	AGUACATE, GUAYABA, LIMÓN, MANDARINA, MARACUYÁ, NARANJA; PAPAYA, MANGO Y GUANABANA PLÁTANO Y BANANO	javiergonzalezespinosa94@gmail.com	ANAPOIMA
155	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52475230-5	3102426985	NANCY SIRLEY GARCIA NARANJO	TOMATE, PEPINO, PIMENTÓN	nancyajn@hotmail.com	FOMEQUE
156	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3096732-6	3132859417	WILLIAM HERNAN LÓPEZ GUERRERO	QUESO	fannyco69@yahoo.com	MANTA
157	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1000157486-1	3195856461	ALEJANDRO SALAMANCA PARRAGA	PAPA, REPOLLO HUEVOS	alejandrospdt@hotmail.com	FUSAGASUGA
158	PRODUCTOR INDIVIDUAL	10091393-5	3108090205	ARMANDO HOME RAMÍREZ	MANDARINA BANANO	homearmando1@gmail.com	LA MESA
159	ASOCIACION AGROMUJER	830109449-4	3203177422	ZULLY CLAROS ROMERO	ROMERO	asoagromujer@gmail.com	GRANADA
160	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030539685-1	3142994931	CARLOS JAVIER ZEQUEIRA RODRIGUEZ	AGUACATE, MARACUYÁ, GRANADILLA, TOMATE DE ÁRBOL	zequeirafruit@gmail.com	SILVANIA
161	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79595485-9	31438161473 012338925	JAVIER ANDRADE SILVARA	HUEVOS POLLO	elgranpollocriollo2008@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
162	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022351519-7	3144093895	YAZMIN EMILSE VILLAMIL PARRA	HABICHUELA, REMOLACHA, ZANAHORIA	jazminvillamil076@gmail.com	VENECIA
163	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80720959-8	3107683392	WILLIAM ALBEIRO PARRA PARRA	HABICHUELA, REMOLACHA, ZANAHORIA	wparra229@gmail.com	VENECIA
164	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1001345266-8	3136582379	CRHISTIAN YAMID HERRERA PULIDO	HABICHUELA, PIMENTÓN, PEPINO	crhyamid@gmail.com	CAQUEZA
165	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52761978-1	3133551878	YEIMMY AVELLANEDA AVELLANEDA	ZANAHORIA, CEBOLLA DE BULBO, PEPINO COHOMBRO	jeimmy.1306@hotmail.com	MACHETÁ
166	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS, TURISTICOS Y AMBIENTALES “ASONIMAIMA”	901500105-9	3142934957	JAIME BENAVIDES CASTILLO	ARVEJA, TOMATE, CEBOLLA, HABICHUELA, ESPINACA, AHUYAMA, AJO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, PEPINO, PIMENTÓN, REPOLLO, LECHUGA, YUCA,	asonimaima@gmail.com	NIMAIMA

GOB-S-CR-2025-0103559

					LIMÓN, MANGO, MORA, PLÁTANO, CARNE DE CERDO, CARNE DE RES, POLLO, HUEVOS		
167	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80365481-7	3155810069	LUIS ERNESTO BONILLA BOLAÑOS	YUCA PLATANO COLICERO	lebb151166@gmail.com	PULI
168	PRODUCTOR INDIVIDUAL	40035351-7	3204406149	OTILIA SUAREZ TORRES	YUCA PLATANO COLICERO	otiliasuarez@outlook.com	PULI
169	ASOCIACION AGROECOTURISTICA EMPRENDEDORES DEL SUMAPAZ	901767985-1	3044341089	MIGUEL ANGEL GAMBA	ARVEJA, MAÍZ, AHUYAMA, AJO, APIO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA JUNCA, ESPINACA, HABICHUELA, LECHUGA, PAPA, PAPA, PAPA, PEPINO, PIMENTÓN, REMOLACHA, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI ZAPALLO, AGUACATE, CURUBA, GULUPA, LIMÓN, LULO, MANGO, MARACUYÁ, MORA, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL, PLÁTANO, BANANO, CARNE DE RES	asoaes2023@gmail.com	SAN BERNARDO
170	ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES PACHUNOS	901539797-4	3124361437	ALVARO HERNANDO PACHON MOLINA	TOMATE CHEERY, TOMATE CHONTO UVALINA PIMENTON, HABICHUELINA, AGUACATE HASS, PLATANO, BANANO, LECHE HUEVOS	asociaciondeagricultorespachun@gmail.com	PACHO
171	ASOCIACION DE CAMPESINOS PRODUCTORES AGRICOLAS DE CUNDINAMARCA	901729803-6	3166858992	ISMAEL AUGUSTO PARDO SIMBAQUEVA	PAPA	pardosimisma@outlook.com	UNE
172	PRODUCTOR INDIVIDUAL	348644-8	3132251655	JOSE ARMENJO ROMERO SALAZAR	AGUACATE HASS	armenjo2017@hotmail.com	CABRERA
173	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CAFE ESPECIAL DEL MUNICIPIO DE SASAIMA	900694809-3	3164728807	CLAUDIA PATRICIA BAHAMON TOVAR	CAFÉ MOLIDO Y TOSTADO	cbahamon@hotmail.com	SASAIMA
174	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11259618-4	3222097822	ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO	HUEVOS CARNE DE RES.	angelcamargo618@gmail.com	FUSAGASUGÁ
175	ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE PRODUCTORES AMBIENTALES, AGROPECUARIOS Y FORESTALES - ASOUCAMPO	900600908-1	3003234931	ADRIANA MILENA PINZON VILLALOBOS	LECHE CRUDA DE VACA, CERDO, POLLO, CARNE FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA (PORCINO Y RES) QUESO	gustavo_rome@hotmail.com	SOACHA
176	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y CAFICULTORES DE GUTIÉRREZ-ASPROCAFE	901871785-8	3142337357-3102993408	JHON EDISON GUALTERO ORTIZ	CAFÉ PERGAMINO, FRÍJOL	asprocafegutierrez@gmail.com	GUTIERREZ
177	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1010005743-4	3114818033	NESTOR FABIO ARIAS PINEDA	ARVEJA	ing.n.arias@gmail.com	CHOCONTA
178	PRODUCTOR INDIVIDUAL	17105055-9	3124683373	BENJAMIN GONZALEZ CANO	TOATE DE ARBOL ARRACACHA	jp.molano@hotmail.com	SILVANIA
179	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20885999-2	3115786753	DORA ALICIA CANTOR BELTRÁN	YUCA, MAIZ, PLATANO	umata@sanbernardo-cundinamarca.gov.co	SAN BERNARDO
180	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3155268-3	3142878792	NELSON ARMANDO PARRA PENAGOS	AHUYAMA, AJO, APIO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA, ESPINACA, HABICHUELA, LECHUGA, PAPA, PEPINO, PIMENTÓN, REMOLACHA, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI, ZAPALLO,	umata@sanbernardo-cundinamarca.gov.co	SAN BERNARDO

GOB-S-CR-2025-0103559

					AGUACATE, GULUPA, LIMÓN, LULO, MANGO, CURUBA, MARACUYÁ, MORA, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL PLÁTANO, BANANO, CARNE FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA		
181	ASOCIACION AGROPECUARIA CAMPESINA LA CHITATOA	901046146-3	3022001147	MARIBEL VANEGAS HERRERA	ARVEJA, MAÍZ, AHUYAMA, AJO, APIO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA, ESPINACA, HABICHUELA, LECHUGA, PAPA, PEPINO, PIMENTÓN, REMOLACHA, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI, ZAPALLO, AGUACATE LORENA, GULUPA, LIMÓN, LULO, MANGO, CURUBA, MARACUYÁ, MORA, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL, PLÁTANO, BANANO, CARNE DE RES	agrocamlachitatoa@gmail.com	BELTRAN
182	ASOCIACION MUNICIPAL DE CADENAS AGROALIMENTARIAS – ASOAGROPEÑON	900608381-7	3143952208	JAIRO LIBERTO BUSTOS CAMACHO	FRÍJOL, MAÍZ – MAZORCA, REPOLLO, LECHUGA, ESPINACA, PEPINO, PIMENTÓN, AHUYAMA, CALABAZA, ARRACACHA, YUCA, PAPA, TOMATE, AJO, CALABACÍN, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA LARGA, ZANAHORIA, PIÑA, MANGO, TOMATE DE ÁRBOL, MARACUYÁ, CARNE DE CERDO, POLLO, HUEVOS	bustoscamacho@gmail.com	EL PEÑÓN
183	ASOCIACION SIBATEÑA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS	901288689-9	3204283344	HIMELDA FIGUEROA	ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA, ZUQUINI, REMOLACHA, UCHUVA, TOMATE DE ÁRBOL	himeldafigueroaing@hotmail.com	SIBATE
184	ASOCIACION NACIONAL DE MUJERES GENERADORAS DE DESARROLLO SOCIAL	901478238-6	3107955980	ALVI NOEMI MARTINEZ PALACIOS	PIMENTÓN, TOMATE, YUCA GULUPA, LIMÓN, MARACUYÁ, NARANJA, PLÁTANO, BANANO POLLO, PANELA AGUACATE, ARVEJA VERDE, HUEVOS, CILANTRO, HABICHUELA, TOMATE DE ARBOL, PIÑA, LULO Y GUAYABA	asonmugenvilla@gmail.com	VILLAGÓMEZ
185	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80873062-3	3118102300	TITO DAVID APONTE BARAJAS	ACELGA, ESPINACA, LECHUGA, REPOLLO.	david.a03@hotmail.com	ALBÁN
186	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79306157-1	3163002881	DANIEL SARMIENTO QUINTERO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; d_sarm@yahoo.com	GUASCA
187	PRODUCTOR INDIVIDUAL	348644-8	3132251655	JOSE ARMENJO ROMERO SALAZAR	AGUACATE CURUBA	cabreracompras7@gmail.com; armenjo2017@hotmail.com	CABRERA
188	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069714148-8	3136092812	EMMA YADIRA CÁRDENAS ROMERO	AGUACATE TOMATE DE ÁRBOL	cabreracompras7@gmail.com emmayadiracardenasromero@gmail.com	CABRERA
189	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11256349-4	3105696316	NELSON MIGUEL DÍAZ CORTES	AGUACATE, TOMATE DE ÁRBOL	cabreracompras7@gmail.com; ndiaz8258@gmail.com	CABRERA
190	ASOCIACION DE COMERCIALIZADORESY TRANSFORMADORES DE COMESTIBLES DERIVADOS LA PRODUCCION AGROPECUARIADEL	901336369-3	3137843693	JOSE LIBARDO BAUTISTA GOMEZ	FRÍJOL, MAÍZ – MAZORCA REPOLLO, LECHUGAS, ESPINACAS, PEPINO, PIMENTÓN, AHUYAMA, CALABAZA, ARRACACHA, YUCA,	zeyer.m@hotmail.com	SUPATÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

	MUNICIPIO DE SUPATA CUNDINAMARCA				PAPA, TOMATE DE GUISO, AJO, CALABACÍN, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA LARGA, ZANAHORIA PIÑA, MANGO, TOMATE DE ÁRBOL, MARACUYÁ CARNE DE CERDO, CARNE DE RES, POLLO, HUEVOS		
191	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645457-3	31151993103 115584386	DIANA PATRICIA MENDEZ CORTES	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com dianamemdez8@gmail.com	GUASCA
192	PRODUCTOR INDIVIDUAL	9194271-4	32024695783 145549674	EDEL DEL SOCORRO MUÑOZ ACUÑA	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com edelmunoz09@gmail.com	GUASCA
193	PRODUCTOR INDIVIDUAL	13791429-6	3132803056	EDGAR ANTONIO MORENO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com edgarantoiom469@gmail.com	GUASCA
194	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20585856-0	3144391383	EDITH GARZON BELTRAN	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com edithgarb2085@gmail.com	GUASCA
195	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055151-1	3125700544	GABRIEL PEDRAZA PEÑA	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com gpedraza0529@gmail.com	GUASCA
196	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11385488-2	3202569952	JOSE CAMILO RINCON MORENO	PLATANO, BANANO, CAFÉ PERGAMINO, Y YUCA	cabreracompras7@gmail.com	FUSAGASUGÁ
197	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022350835-5	3202316736	ALEJANDRO GUEVARA PARRA	TOMATE COMÚN, PIMENTÓN, PEPINO COHOMBRO, HABICHUELA, CEBOLLA CABEZONA	sabanafruits@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
198	PRODUCTOR INDIVIDUAL	139901414	3118311608	LUIS FIDEL VELANDIA BOHORQUEZ	AGUACATE, YUCA, ARRACACHA	velandia-2010@hotmail.com	SILVANIA
199	ASOCIACIÓN AGRICOLA TOMATE UN MOMENTO POR VILLAGÓMEZ CUNDINAMARCA	901841008-5	3112741005	NILSON YOVANY SANCHEZ RINCON	TOMATE	tomateunmomentoporvillagomez@gmail.com	VILLAGOMEZ
200	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80525810-4	3123905497	HERNAN EDUARDO TORRES ALVARADO	TOMATE, HABICHUELA, PIMENTÓN, ARVEJA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO GUISO	ht3961393@gmail.com	FÓMEQUE
201	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VERDURAS DE CLIMA FRIO MODERADO DEL MUNICIPIO DE SAN BERNARDO - FRUSAN	808003125-7	3228644182	DORA LUCIA AMAYA GUATIVA	MORA, AGUACATE, CURUBA, LIMÓN, LULO, MANGO, MARACUYÁ, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL AHUYAMA, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA JUNCA, ESPINACA, PAPA PASTUSA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE RELLENAR, PIMENTÓN ROJO, PAPA PASTUSA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE RELLENAR, PIMENTÓN ROJO, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI, ZAPALLO, LECHUGA, AJO PLÁTANO Y BANANO REMOLACHA, CILANTRO MAÍZ, FRÍJOL, ARVEJA. HABICHUELA	asocifrusan@gmail.com	SAN BERNARDO
202	COOPERATIVA MULTIACTIVA AGROPECUARIA DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES Y	901878311-2	3106249062	JORGE RICARDO PINEDA	PAPA, PAPA CRIOLLA, SAGÚ, AHUYAMA, ESPINACA, ACELGA AGUACATE, CURUBA, LIMÓN, FEIJOA, LULO	jorgericardopineda@gmail.com	GUTIÉRREZ

GOB-S-CR-2025-0103559

	COMERCIALIZADORES CAMPESINOS DE COLOMBIA				CARNE DE RES ROMERO MIEL		
203	ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRO ECOLÓGICO Y CAMPESINO DE LA REGIÓN DEL SUMAPAZ "ADAC"	900937586-0	3108034481	IVAN SUAREZ LOZANO	MORA	adacsumapaz@hotmail.com	SAN BERNARDO
204	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79838296-8	3223065160	GUIOVANNI MENDOZA RAMIREZ	BRÓCOLI, COLIFLOR, LECHUGA, APIO	verdeyfresko@gmail.com; guiocomen@gmail.com	MOSQUERA
205	PRODUCTOR INDIVIDUAL	83241654-2	3208365617	ROSEMBERT VIVAS DIAZ	GRANADILLA	rosembertventas@gmail.com	PASCA
206	COOPERATIVA FEMENINA GANADERA LOS ALPES	901691609-7	3112263458	ANGELA LORENA PIÑEROS MORALES	CARNE DE RES	cooperativacofegal@gmail.com	MEDINA
207	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003614462-7	3160404756	YEIMI LORENA MELO CLAVIJO	CARNE DE RES	loreclavijo24@gmail.com mloreclavijo24@gmail.com	SILVANIA
208	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069728624-3	3142198463	GERMAN SEBASTIAN ROCHA PAEZ	TOMATE PLATANO, BANANO	mercacentro54@hotmail.com	FUSAGASUGA
209	ASOCIACION AGROPECUARIA Y LECHERA DE ZIPACON AGROZIPACON (ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO) – AGROZIPACON	832006171-7	3107891990	GUILLERMO ZAPATA LEMUS	LECHE CRUDA DE VACA	agrozipacon2000@gmail.com	ZIPACÓN
210	ASOCIACION DE GANADEROS DE CUCUNUBA	832007538-0	3115142155	MARLENANGEL MARROQUIN	LECHE CRUDA DE VACA	auramoj@hotmail.com	CUCUNUBA
211	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE SOATAMA CHOCONTA	900973251-1	3162768839	DIANA MILENA SANCHEZ AVENDAÑO	LECHE CRUDA DE VACA	soldelabranza@gmail.com	CHOCONTA
212	ASOCIACION GANADERA Y AGROINDUSTRIAL DE LA VEREDA APOSENTOS LA LAJA	832006801-9	. 3232338358	JUAN CARLOS CONTRERAS RUIZ	LECHE CRUDA DE VACA	donaleche2015@gmail.com	SIMIJACA
213	ASOCIACION GANADERA Y AGROINDUSTRIAL DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE SAN JOSE - AGROSANJOSE	900635383-6	3112578485	WILSON ROBERTO CORTES CORTES	LECHE CRUDA DE VACA	asoagrosanjose1@gmail.com	SIMIJACA
214	ASOCIACION LECHERA Y AGROPECUARIA DE SUESCA	832005723-8	3103037517	OSCAR MAURICIO HERNANDEZ BENAVIDES	LECHE CRUDA DE VACA	asolac@hotmail.com	SUESCA
215	ASOCIACION LECHERA Y AGROPECUARIA DE SUESCA ASOLHATOGS	832008941-0	3142292728	LUIS HERNAN MALAGON LOPEZ	LECHE CRUDA DE VACA	asolhatogs@outlook.com	SUESCA
216	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE SUBACHOQUE	832008119-2	3124520947	DANIEL ROBERTO GRANADOS NIÑO	LECHE CRUDA DE VACA	suculac@gmail.com	SUBACHOQUE
217	COOPERATIVA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LENGUAZAQUE EL VALLE DE UBATÉ Y MUNICIPIOS CIRCUNVECINOS COOPALAC	900440446-3	3209630180	RUTH MAYERLY AREVALO ABRIL	LECHE CRUDA DE VACA	coopalac.lenguazaque@gmail.com	LENGUAZAQUE
218	ASOCIACIÓN DE EMPRENDEDORES DEL CAMPO	901888419-1	3168754979	GERMÁN ROMERO VARGAS	PLÁTANO	asocamps2024@gmail.com	PACHO
219	PROVEEAGRO	901812199-1	3028388620	LUDBIN PEREZ PRADA	LIMÓN, MANDARINA GUATILA Y YUCA PLÁTANO Y BANANO HUEVOS KUMIS, YOGURT	asoproveeagro2024@gmail.com	SAN JUAN DE RIO SECO
220	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2955799-1	3132005216	LUIS ARTURO CASALLAS CASTILLO	CULTIVO DE MANGO Y LIMON	frutasarthur@hotmail.com	ANOLAIMA
221	ASOCIACION DE PEQUEÑOS GANADEROS DEL ORIENTE ASOCHOACHI	901908295-2	3219075487	WILLIAM ORLANDO BARRETO HORTUA	CARNE DE RES	marlensanticas@gmail.com	CHOACHÍ
222	COSECHA DE NUESTRA TIERRA Y-A	901908427-8	3143565178	YOANA DIOSELINA LEON PICO	ARVEJA, HABICHUELA PAPA MORA, TOMATE DE ARBOL, LULO, AGUACATE	cosechadenuestratierra y.a@gmail.com	CHOACHÍ

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

GOB-S-CR-2025-0103559

223	ASOCIACIÓN AGRÍCOLA DE CUNDINAMARCA	9017443228	3146066849	JUAN AGUSTIN BELTRAN CONTRERAS	TOMATE	asoagricund@gmail.com	NILO
224	PRODUCTOR INDIVIDUAL	102298590 8-1	3112499716	YESID JAVIER GONZALEZ VANEGAS	HUEVOS	gonzalesjavier1993@gmail.com	LA PEÑA
225	PRODUCTOR INDIVIDUAL	112574481	3217954595	WILLIAM PARRA RICO	CARNE DE CERDO	williamparra11373345@gmail.com	SILVANIA
226	ASOCIACION DE LECHEROS UNIDOS DE FUQUENE	901924507-6	3115504674	BAYRON ESPEJO LANCHEROS	LECHE CRUDA DE VACA	byrontd@yahoo.com	FÚQUENE
227	ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS AGRICULTORES DE CUNDINAMARCA	901867541-2	3204199622	GEOVANNY ALIRIO BELTRAN	HUEVOS	asociacionpymac@gmail.com	GACHALÁ
228	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4276213-1	3134511464	EDUARDO RODRIGUEZ REYES	TOMATE AGUACATE, MANGO, NARANJA	eduardo55602@hotmail.com	GUAYBAL DE SÍQUIMA
229	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80352964-6	3114645475	ROBERTO GARCÍA MARTÍNEZ	ZANAHORIA, PAPA, LECHUGA, ESPINACA, ACELGA	servirobertogarcia@hotmail.com	MADRID
230	ASOCIACION CAMPESINA APOSENTOS BOJACA A.C.A.B	901753677-5	3102232020	HUGO ALEXANDER PEÑUELA VARELA	PAPA, YUCA, NARANJA, MANDARINA, LIMÓN, PLATANO	acabcampesino@gmail.com	BOJACÁ
231	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3129905-7	3022052023	MARTIN EMILIO JUNCA SUAREZ	AGUACATE, TOMATE DE ÁRBOL, MORA PAPA, ARRACACHA FRÍJOL, ARVEJA	majunkita2014@gmail.com	FUSAGASUGA
232	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3155231-1	3115788071	PEDRO PABLO QUEVEDO BEJARANO	MAÍZ TOMATE, YUCA, CEBOLLA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
233	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52090606-7	3115448678	GLADIS MARLEN MORALES GONZALEZ	MAÍZ TOMATE, YUCA, CEBOLLA	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
234	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20884848-4	3023041663	MARIA ANA LEONOR RUIZ DE PULIDO	PLÁTANO YUCA, CEBOLLA	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
235	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20887387-4	3203146998	SOFÍA HORTENCIA CASTILLO PEDRAZA	MAÍZ YUCA, CEBOLLA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
236	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069769916-4	3112713588	JOSE JULIAN RINCON TRUJILLO	TOMATE, YUCA ARVEJA	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
237	PRODUCTOR INDIVIDUAL	35251772-1	3202519952	MARIA LEONOR GUTIÉRREZ BURGOS	CEBOLLA, TOMATE, YUCA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
238	PRODUCTOR INDIVIDUAL	39619419-2	3214215976	BLANCA MIREYA VILLATE	ARVEJA CEBOLLA, YUCA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
239	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1110573422-3	3194777127	VILLY VANESA CARDENAS BEDOYA	ARVEJA CEBOLLA, YUCA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
240	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1120572184-7	3162910374	MARLY ZAPATA ATUESTA	PIÑA, PAPAYA YUCA PLÁTANO	marly.zapataa@gmail.com	PARATEBUENO
241	ASOCIACION DE CAFICULTORES DE LA PALMA "ASOPARIBARI"	900021649-4	3204199622	ZULMA JOHANNA ROMERO SANTOS	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	asociacionpymac@gmail.com	LA PALMA
242	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS MAGDALENA CENTRO	901825285-1	3208038148	AIDA LEONOR TRIANA SUAREZ	BANANO	emprocaf.contabilidad@gmail.com	SAN JUAN DE RIO SECO
243	ASOCIACION DE GANADEROS Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VENECIA CAPROLAVE	900735450-0	3132329198	AURORA MEJIA FUENTES	APIO, ARVEJA, AHUYAMA, CALABAZA, CILANTRO, GUASCAS, HABICHUELA, TOMILLO, LAUREL, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE GUISO, PIMENTÓN, TOMATE, YUCA, ARRACACHÁ AGUACATE, LULO, MANDARINA, MANGO COMÚN, GUAYABA, GRANADILLA, LIMÓN, MORA, TOMATE DE ÁRBOL, GUANÁBANA PLÁTANO, COLICERO, BANANO HUEVOS, POLLO GANADO BOVINO MAÍZ	cacprolave@hotmail.com	VENECIA
244	PRODUCTOR INDIVIDUAL						SILVANIA

GOB-S-CR-2025-0103559

		1069764990-7	3142368505	LAURA CAMILA GARCIA NIETO	HUEVOS POLLOS	lauracamilagarcianieto@gmail.com	
245	PRODUCTOR INDIVIDUAL		3222353892	DORA ELISA HUERTAS TRIANA	AGUACATE, MANDARINA,MANGO, NARANJA	acunboy@gmail.com	TENA
246	PRODUCTOR INDIVIDUAL		3222353892; 6014246010; 3057703005	JAIME PULIDO GALINDO	MANGO, LIMÓN, NARANJA, AGUACATE,GUANABANA	acunboy@gmail.com	TENA
247	ASOCIACIÒN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS LA CIMA	901870060-2	3104887287	YEZID HERIBERTO ROZO PRIETO	MANDARINA, NARANJA, PAPAYA, GUANABANA, GUAYABA, BANANO, LECHUGA	rozo75@gmail.com	TENJO
248	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79054035-7	3227358365	LIBARDO ROMERO	AGUACATE, MANDARINA, BANANO, NARANJA, CAFÉ PERGAMINO	ascunboy@gmail.com; anolaimacundinamarca2016@gmail.com	ANOLAIMA
249	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1032427809-2	3208509441	PEDRO ALEXANDER ORJUELA ARIAS	MANDARINA, MANGO	pedro.orjuela.galindo@gmail.com	ANOLAIMA
250	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2954779-1	3153795421	ALVARO RICAURTE ROMERO	MANDARINA, AGUACATE, BANANO	alvaroricaute@gmail.com; ascunboy@gmail.com	ANOLAIMA
251	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79716478-8	3057896086; 3204955584	LUIS ORLANDO MORENO RAYO	PLATANO, CAFÉ PERGAMINO, CAÑA	admi.agromavi@gmail.com; morenoorlando641@gmail.com	PAIME
252	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52616094-6	3209414070	BLANCA SOFIA MENDEZ JIMENEZ	HUEVOS	sofiajosemaye@gmail.com	LA MESA
253	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022350835-5	3247319307	ALEJANDRO GUEVARA PARRA	CEBOLLA CABEZONA, PEPINO COHOMBRO, PIMENTON, HABICHUELA, Y TOMATE DE MESA	sabanafruits@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
254	ASOCIACION DE AGRICULTORES DE COTA ASOAGRICOTA	901124554-1	3124694228	HECTOR CALDERÓN RUÍZ	LECHUGA	asoagricota@gmail.com	COTA
255	ASOCIACION VEREDAL DE ESPECIES MENORES AGRICOLA DE SOACHA	901704237-9	3223373254	VICTOR HUGO GUTIERREZ GARZON	PAPA	avemas.hungria2023@gmail.com	SOACHA
256	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA INDUSTRIAL Y CAMPESINA DE VÍCTIMAS DEL CONFLICTO INTERNO ARMADO DE SAN BERNARDO CUNDINAMARCA	901612795-1	3115255938	KAREND YISELL TOBÓN SANTOS	MORA	agroinvicsanber@gmail.com	SAN BERNARDO
257	ASOCIACION CAMPESINA PRODUCTIVA CAMPRODUCT	901801880-0	3106518853	RUBIELA BELLO MAYORGA	ARVEJA	rubyljs17@gmail.com; asoproduct@gmail.com	SOACHA
258	ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE	901901529-9	3057703005	MARIA MERCEDES PEDROZA GUAYACAN	AGUACATE, MANDARINA, MANGO, LIMÓN, ANRANJA, GUANABANA, BANANO, CAFÉ PERGAMINO	ascunboy@gmail.com	ANOLAIMA
259	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1128625329-6	3137695320	BELLANITH BETANCUR PINEDA	MAÍZ, LECHUGA, ZANAHORIA, CILANTRO	certificacionessilvania@gmail.com; bellanithbetancur@hotmail.com	SILVANIA
260	PRODUCTOR INDIVIDUAL	82389943-9	3228112203	GIOVANNI GONZALEZ MARTINEZ	AGUACATE, PLATANO Y BANANO	certificacionessilvania@gmail.com; jcamilo0367@hotmail.com	SILVANIA
261	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1106894855-1	3132475667	JEFFERSON JULIÁN CLAVIJO	NARANJA, PAPAYA	arbelaezpublicas2025@gmail.com; kieto1910@gmail.com	ARBELÁEZ
262	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11375382-8	3214655846	JOSE DARIO RIOS	PLATANO Y BANANO	certificacionessilvania@gmail.com; riosjosedario1@gmail.com	SILVANIA
263	PRODUCTOR INDIVIDUAL	25141235-1	3202569952	MARIA DEL CARMEN BETANCUR PINEDA	PLATANO, BANANO, YUCA	certificacionessilvania@gmail.com;	SILVANIA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

						mariabetancurpineda@gmail.com	
264	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52419237-8	3158079428	MARIA DELIA FLÓREZ	NARANJA, PAPAYA, LIMÓN MORA	arbelaezpublicas2025@gmail.com; ariadelia1995@gmail.com	ARBELÁEZ
265	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069719723-6	3202569952	ROSA MARIA CORTES GARCIA	FRÍJOL, ZANAHORIA ARRACACHA, YUCA, PLATANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; rosamcortesgarcia8@gmail.com	ARBELÁEZ
266	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069720113-5	3204364546	WILSON SALAZAR GRANADOS	AHUYAMA, ARRACACHA, YUCA, PLÁTANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; impacto142salazar@gmail.com	ARBELÁEZ
267	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069720113-5	3204364546	WILSON SALAZAR GRANADOS	AHUYAMA, ARRACACHA, YUCA, PLÁTANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; impacto142salazar@gmail.com	ARBELÁEZ
268	PRODUCTOR INDIVIDUAL	82394077-5	3112193632	YHONS JAIRO PERALTA	YUCA, NARANJA,PLATANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; jcamilo0367@gmail.com	ARBELÁEZ
269	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LACTEOS FRUTAS CARNICOS HUEVOS PANELA LEGUMBRES TUBERCULOS Y VERDURAS DE LA PROVINCIA DEL GUALIVA	901834736-1	3148770783	CARLOS JULIO TRIVIÑO BOHORQUEZ	PEPINO, PAPAYA	carlostrivino925@gmail.com;	NOCAIMA
270	ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CABRERA - ASOPEPROCAB	901943126-4	3052319083	JESUS GUERRERO GARCIA	TOMATE DE ÁRBOL, MORA, GRNADILLA, ZANAHORIA, CILANTRO, ESPINACA, LECHUGA, ACELGA, PAPA, HABICHUELA, REMOLACHA, CEBOLLA LARGA, MAZORCA, FRIJOL, ARVEJA	aproductoresdecabrera@gmail.com	CABRERA
271	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1024545574-3	3184300995	HERNAN DARIO VILLALOBOS RODRÍGUEZ	MAÍZ, TOMATE, HABICHUELA	certificacionessilvania@gmail.com; hernanvillalobos93@gmail.com	SILVANIA
272	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE AGUAS CALIENTES - COAGUSCALIENTES	900258841-0	3208148682	IDALID DIAZ	LECHE CRUDA DE VACA	coaguascalientes.guasca@gmail.com	GUASCA
273	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069742741-5	3508953370	WILMER SEBASTIAN RUEDA VENEGAS	POLLO	sebas_rueda@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
274	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE CAMPESINOS, PRODUCTORES,TRANSFORMADORES Y COMERCIALIZADORES DE COLOMBIA - AGROPROSPERAR	901856830-9	3143445108	CHRISTIAN JAIR VILLALBA	GRANADILLA	acristian24@hotmail.com	CAQUEZA
275	ASOCIACION AGRICOLA INTEGRAL DE FRUTAS Y VERDURAS AGRIFRUV	901546637-3	3184422935	DORIS ALCIRA AMAYA MORALES	TOMATE DE ÁRBOL, MORA	dorisilla.2009@hotmail.com	SAN BERNARDO
276	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1073232022-4	3202824649	VIVIAN TATIANA ÑAÑEZ	HUEVOS	tatydoll360@yahoo.es	ALBÁN
277	ASOCIACION DE GANADEROS DE CUCUNUBA	832007538- 0	3115142155	MARLEN ANGEL MARROQUIN	LECHE CRUDA DE VACA	marlenangelma@gmail.com	CUCUNUBA
278	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1070944614-9	3132880215	JOHN HENRY CRUZ RIAÑO	HUEVOS	jcruzriano1986@gmail.com	ALBAN
279	ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS DEL MUNICIPIO DE SILVANIA - ASOMUCAMS	901945463-0	3143340867	LILIANA BEATRIZ MARTINEZ AGAMEZ	AGUACATE, MORA, NARANJA, MANDARINA, UCHUVA, GUAYABA, FEIJOA, LIMÓN MANDARINO PAPAYA PAPA, YUCA, ARRACACHA, PEPINO	asomucams@gmail.com	SILVANIA

GOB-S-CR-2025-0103559

					COHOMBRO, PLATANO, BANANO, HUEVOS		
280	ASOCIACION FUERZA BUFALO	901543642-7	3106296490	MARIA DILMA ENCISO ROJAS	MANDARINA, NARANJA, LIMÓN, AGUACATE, LULO, MORA, MANGO, TOMATE DE ÁRBOL, BANANO y PLATANO, HABICHUELA, CALABACÍN, AHUYAMA, LECHUGA, PEPINO, ESPINACA, ACELGA, TOMATE Y CEBOLLA, FRIJOLES, ARVEJAS, CARNE DE RES	ceibavieja@gmail.com	SAN JUAN DE RIOSECO
281	ASOCIACION LLANOLAC TABIO	901926100-1	3123080908	EDGAR SALGADO SANCHEZ	LECHE CRUDA DE VACA, LECHE PASTEURIZADA, LECHE ULTRAPASTEURIZADA	laia-154@hotmail.com	TABIO
282	ASOCIACIÓN CAMPESINA, EMPRENDEDORA Y AGRÍCOLA LOS MUISCAS	901827798-7	3208345352	FREDDY ALEXANDER GONZALEZ PARRAGA	PAPA	asociacioncampesinaaceam@gmail.com	SOACHA
283	ASOCIACION AGROPECUARIA DE MUJERES Y JOVENES RURALES EMPRENDEDORAS DE SAN BERNARDO	9015439604	3046688937	SANDRA LILIANA TUNJUELO	MORA	tunjuelolilliana6@gmail.com	SAN BERNARDO
284	ASOCIACION FRUTICOLA DE GUASIMAL ASOFRUGUASIMAL	900875477-9	3108569540	NOE DE JESUS BELTRAN MARTINEZ	MANGO	asofruguasimal@gmail.com	TENA
285	ASOCIACIÓN DE MUJERES RURALES YO AMO EMPRENDER DEL MUNICIPIO DE SESQUILÉ	901657556-.1	3133694378	SARA ELVIRA PRIETO ORJUELA	PAPA	emprenderyoamo@gmail.com	SESQUILÉ
286	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148962-8	3222385870	ADRIANA ANGELICA RUIZ GUZMAN	PAPA	micho860511@hotmail.com	VILLAPINZÓN
287	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21104468-7	3203466721	ANA MILENA CUERVO TORRES	PAPA	anamilenacuervotorres@gmail.com	VILLAPINZON
288	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069262580-6	3142796380	ANA MILENA LOPEZ GUALTEROS	PAPA	anagualteros28@gmail.com	CHOCONTA
289	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80746389-2	3153969298	CARLOS EDUARDO PIÑEROS MONTAÑA	PAPA	carloseduardopineros@gmail.com	CHOCONTA
290	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3153312426	CRISTIAN FERNANDO MORA GOMEZ	PAPA	anvimo26@gmail.com	CHOCONTA
291	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1019055610-1	3142796380	EDGAR CAMILO DEAZA BALLEN	PAPA	anagualteros28@gmail.com	CHOCONTA
292	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80394220-5	3123028371	GEREMIAS LOPEZ DAZA	PAPA	paolalpz950129@gmail.com	CHOCONTA
293	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069258484-1	3102634597	IVAN ANDRES RAQUIRA FARFAN	PAPA	andresraquira3@gmail.com	CHOCONTA
294	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069257061-5	3115409947	JAVIER ALBERTO BENAVIDES LÓPEZ	PAPA	mireyabenavidesdeaza@gmail.com	CHOCONTA
295	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19402892-8	3133907721	JOSE CELEDONIO FARFAN MARIN	PAPA	josecfarfanes@hotmail.com	CHOCONTA
296	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3212824720	JOSE EFRAIN LOPEZ UMBRILA	PAPA	lopezumbarila834@gmail.com	CHOCONTA
297	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467756-5	3144489687	JULIO ALBERTO RUBIO CETINA	PAPA	julioalbertor2904@gmail.com	CHOCONTA
298	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21147673-5	. 3144140318	KERCYN PAOLA LOPEZ CHICUAZUQUE	PAPA	paolopez80@hotmail.com	CHOCONTA
299	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069257061-5	3124143322	LUIS ALBERTO LOPEZ UMBARILA	PAPA	luisalbertolopezumbarila@gmail.com	CHOCONTA
300	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069258362-1	3102488644	LUIS ALBERTO CUERVO	PAPA	cuerviluizalberto@gmail.com	VILLAPINZÓN
301	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1007875125-3	3124621984	LUIS ALEJANDRO RUBIANO MELO	PAPA	rubianoalejandro915@gmail.com	CHOCONTA
302	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79171484-1	3144887714	NESTOR ORLANDO MONTAÑO CASTRO	PAPA	nestor0104montano@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
303	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80395602-1	3228462823	PEDRO GONZALO BRISEÑO PINZON	PAPA	pbriceopinzon@gmail.com	CHOCONTA
304	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069261483-5	3124974873	URIEL ALBEIRO MONTENEGRO GOMEZ	PAPA	albe48@outlook.es	CHOCONTA

GOB-S-CR-2025-0103559

305	PRODUCTOR INDIVIDUAL	9450270-5	3102583649	WILBER IVAN RAQUIRA HERNANDEZ	PAPA	wraquirahernandez@gmail.com	CHOCONTA
306	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3144929159	WILMER ALBERTO MORA GOMEZ	PAPA	morawilmer935@gmail.com	CHOCONTA
307	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466692-8	3132725828	ARNULFO FARFAN VELANDIA	PAPA	multigrasasfyl@gmail.com	CHOCONTA
308	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3214134389	ALVARO ALFONSO QUINTERO GOMEZ	PAPA	albaroalbaro095@gmail.com	VILLAPINZON
309	PRODUCTOR INDIVIDUAL	6760914-9	3202038873	ANIBAL MONTERO GUERRERO	PAPA	marlenfuneme486@gmail.com	VILLAPINZON
310	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150093-9	3118581697	BRAYAN SNEIDER RODRIGUEZ BERNAL	PAPA	sneiderrodriber@gmail.com	VILLAPINZON
311	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241458-4	3208776545	CARLOS GARCÍA MOLINA	PAPA	carlosgarciam1960@gmail.com	VILLAPINZON
312	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241404-7	3144569936	CARLOS JULIO GARCÍA RODRÍGUEZ	PAPA	rgarciacarlosjulio@gmail.com	VILLAPINZON
313	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3114702410	CARLOS JULIO GARCÍA SABOYA	PAPA	carlosjuliogarcia1957@gmail.com	VILLAPINZON
314	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1070015642-1	3214029018	CRISTHIAN CAMILO ROMERO VALERO	PAPA	c.romerov01@gmail.com	VILLAPINZON
315	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1010084117-0	3118480808	CRISTIAN HERNAN MORENO LOPEZ	PAPA	km117@hotmail.com	VILLAPINZON
316	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3104810324	DAIRON JULIAN HERNANDEZ FERNANDEZ	PAPA	hernandezdairon848@gmail.com	VILLAPINZON
317	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1002682820-7	3138088035	DIEGO CAMILO MARTINEZ HUERTAS	PAPA	diegomartinezh15@gmail.com	VILLAPINZON
318	PRODUCTOR INIDVIDUAL	21101944-8	2313230019	DORA ALICIA ABRIL GIL	PAPA	yuliconsuelochaves@hotmail.com	VILLAPINZÓN
319	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3138754303	EDGAR SÁNCHEZ CASTIBLANCO	PAPA	edgarsanchezcastiblanco6@gmail.com	VILLAPINZON
320	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468167-1	3124974822	ELIECER LIZARAZO BARRERO	PAPA	eliecer.14822@gmail.com	VILLAPINZON
321	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11325253-2	3166085559	ERMIDES CASTIBLANCO GIL	PAPA	ermidescastiblaco@gmail.com	VILLAPINZON
322	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913605-6	3102194057	ERIKA BRIGITH CARDENAS GIL	PAPA	cardenasgile@gmail.com	VILLAPINZON
323	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142737-1	3115962314	FABIAN CAMILO SUSA TORRES	PAPA	susatorresfabiancamilo737@gmail.com	VILLAPINZON
324	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142413-9	3208904310	FABIO MONROY MONROY	PAPA	monroyfabio032@gmail.com	VILLAPINZON
325	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150152-5	3023837371	FREDY GEOVANNY ROMERO GIL	PAPA	geovanny.romerogil@gmail.com	VILLAPINZON
326	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21147795-5	3143094987	GILMA LIGIA SANCHEZ CHACON	PAPA	gilmasanchez0305@gmail..com	VILLAPINZON
327	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133012720	GLORIA STELLA GONZALEZ OTALORA	PAPA	gonzagloria804@gmail.com	VILLAPINZON
328	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467128-1	3125013077	GUILLERMO SUAREZ CAMPOS	PAPA	guillermosua07@gmail.com	VILLAPINZON
329	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241825-4	3115963513	HECTOR JULIO MOLINA GARZON	PAPA	j.rafael.lizcano@hotmail.com	VILLAPINZON
330	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468588-9	3118428069	HÉCTOR MANUEL ARENAS PENAGOS	PAPA	hemarep30@gmail.com	VILLAPINZON
331	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1061702404-8	3222270200	HELEN ZULIET ALMONACID CORDOBA	PAPA	hezu0917@gmail.com	VILLAPINZON
332	PRODUCTOR INIDVIDUAL	EN TRÁMITE	3194925349	HERNANDO MURCIA FORERO	PAPA	murciahernando16@gmail.com	SUESCA
333	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80395390-3	3102619111	HOLMAN ANDRES CORREAL SANDOVAL	PAPA	hocosa7@yahoo.es	VILLAPINZON
334	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466972-5	3132404698	JAIRO ANTONIO CASTRO GUACANEME	PAPA	jairocastr66@gmail.com	VILLAPINZON
335	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132501411	JAIRO ANTONIO GARZON SANCHEZ	PAPA	jairogarzon41@gmail.com	VILLAPINZON
336	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3219408960	JAVIER ORLANDO SEGURA TORRES	PAPA	javierorlandoseguratorres@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

337	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3138908301	JHON ALEXANDER RODRIGUEZ MUÑOZ	PAPA	jhonalexander8301@gmail.com	VILLAPINZON
338	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069256465-2	3193631084	YIMMY FERNEY GOMEZ INAFNTE	PAPA	ferneygomezinfante2004@gmail.com	VILLAPINZON
339	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3207373873	JAVIER HERNAN BARRERO SANCHEZ	PAPA	javierbasan83@gmail.com	VILLAPINZON
340	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3218165191	JIMMY RAMIREZ MENDEZ	PAPA	mendezramirezjimmy@gmail.com	SUESCA
341	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030668008-6	3107593497	JOHANNA ANDREA ARDILA BETIN	CILANTRO, CEBOLLA LARGA, LECHUGA, AHUYAMA, NARANJA, MANDARINA, AGUACATE, MANGO, GUAYABA, PLATANO Y BANANO	andreablandon@hotmail.com	NOCAIMA
342	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148725-9	3143363070	JONATAN ESTIVEN MARIN CHAVEZ	PAPA	jonatanesm2020@gmail.com	VILLAPINZON
343	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147566-1	3214852886	JORGE LUIS GUACANEME BENAVIDEZ	PAPA	jorgeguacaneme535@gmail.com	VILLAPINZON
344	PRODUCTOR INDIVIDUAL	74150606-5	3177018862	JOSE ALEXANDER GALINDO CARO	PAPA	galindoalexander525@gmail.com	VILLAPINZON
345	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3123256194	JOSE ALFREDO GUACANEME GARCIA	PAPA	morales.sandra77@yahoo.es	VILLAPINZON
346	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3124860153	JOSE ANTONIO CUEVAS ABRIL	PAPA	josecuevas@hotmail.com	SUESCA
347	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3219901093	JOSE ANTONIO MALAGON RAMIREZ	PAPA	joseantoniomalagonramirez@gmail.com	SUESCA
348	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132591022	JOSE APOSTOL ORJUELA FORIGUA	PAPA	espitiad604@gmail.com	VILLAPINZON
349	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3203539034	JOSE IGNACIO FARFAN RAMIREZ	PAPA	ignaciofarfan32@gmail.com	SUESCA
350	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133688694	JOSE IGNACIO GARCIA GUEVARA	PAPA	q2perro@gmail.com	VILLAPINZON
351	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3053640837	JOSE LEOVICELDO GOMEZ MALAGON	PAPA	libardogomezlara.22@gmail.com	SUESCA
352	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3124093488	JOSE OLEGARIO MARTINEZ ORJUELA	PAPA	joseolegariomartinezorjuela9@gmail.com	VILLAPINZON
353	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466567-5	3118085475	JUAN BAUTISTA ORJUELA CARDENAS	PAPA	j.rafael.lizcano@hotmail.com	VILLAPINZÓN
354	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3163339244	JUAN CAMILO GOMEZ LARA	PAPA	Gomezcami334@gmail.com	SUESCA
355	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1077142123-8	3124704467	JUAN DAVID ORJUELA MARTINEZ	PAPA	davidorma261103@gmail.com	VILLAPINZÓN
356	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003927211-9	3143369388	JULIAN DAVID FORERO AREVALO	PAPA	davisforero320@gmail.com	VILLAPINZON
357	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146564-0	3167047449	LEYDI MARCELA MARIN CHAVES	PAPA	leydimar992@gmail.com	VILLAPINZON
358	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1020811566-0	3227046527	LUIS ALBEIRO NAVARRETE CHAVES	PAPA	alveironavarrete497@gmail.com	VILLAPINZÓN
359	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146614-0	3115268336	LUIS ALBERTO SIERRA ORJUELA	PAPA	luisalbeirosierraorjuela@gmail.com	VILLAPINZON
360	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142761895	LUIS ALBERTO MARTÍNEZ MELO	PAPA	luisalbertomartinezmelo459@gmail.com	VILLAPINZON
361	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242858-1	3112979952	LUIS ALIRIO LANCHEROS PEDRAZA	PAPA	lancherospedrazaluisalirio@gmail.com	VILLAPINZÓN
362	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466724-5	3202153928	LUIS ANTONIO CÁRDENAS AREVALO	PAPA	cirocardenas@outlook.com	VILLAPINZON
363	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115241375	LUIS ANTONIO HERNÁNDEZ HERRERA	PAPA	hernandezherreraluisantonio01@gmail.com	VILLAPINZON
364	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19075661-1	3115775456	LUIS AUGUSTO CASTIBLANCO GARCIA	PAPA	rosi56112010@hotmail.com	VILLAPINZÓN
365	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3152443888	MARIA DEL CARMEN GUEVARA ROMERO	PAPA	mariadelcarmenguevara3@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

366	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077145556-7	3124036807	MARISOL TORRES JIMENEZ	PAPA	jaceltriunfo2023@gmail.com	VILLAPINZON
367	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466281-4	3133609017	MIGUEL RUBIANO CHAVES	PAPA	dianarubiano003@gmail.com	VILLAPINZON
368	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3015417296	MILCIO SUÁREZ CUADRADO	PAPA	milciosuarezcuadrado478@gmail.com	VILLAPINZON
369	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3222281634	NÉSTOR GERMAN GARCÍA GUEVARA	PAPA	nestorgeerman1634@gmail.com	VILLAPINZON
370	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295790-7	3115263228	NÉSTOR GÓMEZ RAMÍREZ	PAPA	nestorgomezramires795@gmail.com	VILLAPINZON
371	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913836-0	3138051883	OSCAR ALEJANDRO MELO GALVIS	PAPA	oscarmelo385@gmail.com	VILLAPINZON
372	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242986-6	3203241917	PEDRO JOSE MONTAÑA TORRES	PAPA	montanatorrespedrojose@gmail.com	VILLAPINZON
373	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241391-1	3132964676	REINALDO GARCÍA HERRERA	PAPA	reygarhe@yahoo.com	VILLAPINZON
374	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142172-9	3143180834	RONAL MAURICIO FERNANDEZ PARRA	PAPA	micho860511@hotmail.com	VILLAPINZON
375	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1007663571-5	3212086645	SERGIO IGNACIO PINZON CUERVO	PAPA	sergiopinzon12345@gmail.com	VILLAPINZON
376	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468346-3	3114400135	UBALDO SÁNCHEZ CHACÓN	PAPA	ubaldosanchez9965@gmail.com	VILLAPINZON
377	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466046-1	3124756714	URIEL CAMPOS GARCÍA	PAPA	uriel046campos@gmail.com	VILLAPINZON
378	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466219-7	3178503177	URIEL GIL CASTRO	PAPA	urielgil621@gmail.com	VILLAPINZON
379	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142309-0	3185483731	VICTOR ALFONSO LOPEZ MORENO	PAPA	v1265760@gmail.com	VILLAPINZÓN
380	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118626941	VIDAL LEÓN BOLÍVAR LÓPEZ	PAPA	vidalleonbolivarlopez@gmail.com	VILLAPINZON
381	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3204875029	VIDAUL GUACANEME GARCIA	PAPA	gaucanemegarcia@gmail.com	VILLAPINZON
382	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467067-9	3102593320	VILMER ALONSO LOPEZ GARCIA	PAPA	vilmeralonsolopez@gmail.com	VILLAPINZON
383	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466916-2	3118428080	WILLIAM ANTONIO PEDRAZA LÓPEZ	PAPA	williampedraza784@gmail.com	VILLAPINZON
384	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468393-1	3115348121	WILLIAM GARCÍA MARTÍNEZ	PAPA	williamgarcia7399@gmail.com	VILLAPINZON
385	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146074-3	3105797585	WILMER ALBEIRO ORJUELA MARTINEZ	PAPA	albeiro102591@gmail.com	VILLAPINZON
386	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143134-3	3223209590	WILSON CRISTANCHO GARZÓN	PAPA	wcristancho912@gmail.com	VILLAPINZON
387	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3219853751	YEFER ALFREDO VALERO BERNAL	PAPA	yefervalero37@gmail.com	VILLAPINZON
388	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1049610257-2	3124386169	YEISON ESTIVEN CUERVO TEGUA	PAPA	cuervoteguayeisonestiven@gmail.com	VILLAPINZON
389	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11335386-6	3204041525	ALVARO PALACIO MONTAÑO	PAPA	yuriel2318@hotmail.com	TAUSA
390	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003922564-0	3203973245	BREYMAN YESID TRONCOSO SUAREZ	PAPA	breymantroncoso@gmail.com	TAUSA
391	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196565-1	3209549498	CARLOS ERNESTO GOMEZ BARRAGAN	PAPA	carlosgomezbarragan82@gmail.com	TAUSA
392	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11348006-9	3104867355	GABRIEL VELASQUEZ CAMACHO	PAPA	velasquezcamachogabriel@gmail.com	TAUSA
393	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132340048	GLORIA CECILIA HUERTAS PARRA	PAPA	gloriaceciliahuertasparra@gmail.com	TAUSA
394	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076662448-3	3118442602	HERNAN DARIO QUIROGA SUAREZ	PAPA	hernandarioquiroga@gmail.com	TAUSA
395							
396	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077294159-4	3215689834	JENNY ALEXANDRA BECERRA CASTIBLANCO	PAPA	alexa3006@gmail.com	TAUSA
397	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003922263-9	3138447926	JHON ALEXANDER BALLEN PRADA	PAPA	jhonballen.123456789@gmail.com	TAUSA
398	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077294358-3	3205797997	JHON WILMAR RINCON BALLEN	PAPA	jhonrincon1287@hotmail.com	TAUSA
399	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196372-7	3112499005	JORGE ALBERTO BALLÉN GÓMEZ	PAPA	jhonrincon1287@hotmail.com	TAUSA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

400	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80541572-3	3128550540	JOSE JAVIER RAMOS BARRAGAN	PAPA	javierramos2610@gmail.com	TAUSA
401	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3246615460	JOSE JOAQUIN AREVALO CASTAÑEDA	PAPA	arevalocastanedajosejoaquin@gamil.com	TAUSA
402	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118515714	JOSE MAURICIO SUAREZ AREVALO	PAPA	josemauricios123456@gmail.com	TAUSA
403	ASOCIACION COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO DE LA REGION CENTRAL - ASOCOLCEN	901984424-1	3105300927	ANA MARIA GOMEZ CORTES	MANZANA, PERA, CIRUELA, DURAZNO, GRANADILLA, MANDARINA, MANGO, PAPAYA, MARACUYA, UCHUVA, LIMÓN, GUANABANA, GUAYABA, PLATANO, BANANO, BANANO BOCADILLO, CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, DE POLLO y HUEVOS	asocolcen@gmail.com	LA MESA, SILVANIA, UNE, EL PEÑON
404	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3232249926	JUAN CARLOS CAICEDO	PAPA	caicedojuancarlos76@gmail.com	TAUSA
405	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196344-0	3213405219	JUAN CARLOS CAÑON AREVALO	PAPA	juancarlostausa@gmail.com	TAUSA
406	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3133148488	JULIO ALBERTO MELLIZO MUÑOZ	PAPA	jammespa0@hotmail.com	TAUSA
407	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196677-8	3213664983	JULIO CESAR PRADA ROBAYO	PAPA	pradarobayojuliocesar@gmail.com	TAUSA
408	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3195802-8	3138158270	JULIO EDUARDO BALLEN RODRIGUEZ	PAPA	luedbaro67@gamil.com	TAUSA
409	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196262-5	3133675884	MANUEL HERNANDO SUAREZ RODRIGUEZ	PAPA	manuelhernandosuarez498@gmail.com	TAUSA
410	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80539865-1	3148579989	MARCO ANTONIO CASTILLO ROJAS	PAPA	nancigil027@gmail.com	TAUSA
411	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3123431886	MIGUEL ALVARO NAVARRETE LARA	PAPA	miguelnavarretelara@gmail.com	TAUSA
412	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196564-4	3114861360	OMAR OSWALDO BARRAGAN AHUMADA	PAPA	oswaldobarragan17@gmail.com	TAUSA
413	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3212689540	ESTHER JULIA MORA MALAGON	PAPA	esthermoramalagon@gmail.com	SUESCA
414	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3170067889	EDITH JOHANNA MAYORGA LARA	PAPA	mayorgajohana355@gmail.com	SUESCA
415	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3188873-1	3133447611	DARIO ALONSO PACATEQUE BOLIVAR	PAPA	dariopacateque22@hotmail.com	SUESCA
416	PRODUCTOR INDVIDUAL	EN TRÁMITE	3115278337	DEISSY MILENA MELO LARA	PAPA	milenamelo0226@gmail.com	SUESCA
417	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3113095505	FABIO NELSON UMBARILA MALAGON	PAPA	uda@suesca-cundinamrca.gov.co	SUESCA
418	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80397458-4	3102061235	JAIME GOMEZ DEAZA	PAPA	jaimegomez0403@gmail.com	CHOCONTA
419	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1004065503-8	3107462838	JHON FREDY ROMERO ROMERO	CARNE DE CERDO	jhonsi.91@hotmail.com	PARATEBUENO
420	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3185506-1	3159524810	JUAN CARLOS MARENTES MARENTES	PAPA	juancarlosmarentes38@gamil.com	SAIBATE
421	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3202343504	FREDY ORLANDO MARENTES BELLO	PAPA	marentes01628@gmail.com	SIBATE
422	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80395579-8	3214679358	CARLOS JULIO MALAGON MALAGON	PAPA	yulymalagon12@gmail.com	CHOCONTA
423	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1075625049-7	3118090322	GUSTAVO SOSA REYES	PAPA	gustavosr11@hotmail.com	CHOCONTA
424	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3143470926	FABIO HERNANDO LARA GOMEZ	PAPA	larafabio377@gmail.com	SUESCA
425	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3208859478	GERMAN UMBARILA UMBARILA	PAPA	germanumbarila3@gmail.com	CHOCONTA
426	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076648329-7	3118090322	GUSTAVO SOSA REYES	PAPA	gustavosr11@hotmail.com	CHCONTA
427	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3187806-3	3132014660	HECTOR CEDIEL VELASQUEZ	PAPA	cedielhector2@gmail.com	TAUSA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

428	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3153133591	HERNAN DAVID VALERO RUBIANO	PAPA	miguel.valerito@gmail.com	CHOCONTA
429	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118248027	JHON EDISON BUITRAGO ABRIL	PAPA	jhonedisonbuitrago89@gmail.com	CHCOCNTA
430	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80394277-4	3112698198	JORGE AREVALO MONTENEGRO	PAPA	jorge123arevalo@gmail.com	CHOCONTA
431	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115520193	JORGE PARMENIO MALAVER BALLEN	PAPA	joseparmeniomalaverballen@gmail.com	TAUSA
432	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3127687899	LUIS ALFREDO MURCIA	PAPA	luisalfredomurcia443@gmail.com	CHOCONTA
433	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20723657-4	3115936561	MARTHA ISABEL RODRIGUE	PAPA	marthaisabel6561@gmail.com	CHOCONTA
434	PRODUCTOR INDIVIDUAL	13520325-7	3125258964	PEDRO JESUS MENDEZ PITA	PAPA	mezdezpitapedrojesus@gmail.com	CHOCONTA
435	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076736083-8	3102843219	YULY PAOLA MALAGON VALBUENA	PAPA	yulymalagon12@gmail.com	CHOCONTA
436	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1007586234-8	3195280248	YULY ANDREA GOMEZ INFANTE	PAPA	yulyandreagomezi0801@gmail.com	CHOCONTA
437	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80396455-8	3018835306	ARSENIO GOMEZ DEAZA	PAPA	arseniogd76@gmail.com	CHOCONTA
438	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069753098-4	3202393555	ERIKA TATIANA CRIOLLO PINZON	PAPA	pinzont10@gmail.com	SIBATE
439	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1075676709-8	3203513334	INGRI KATHERINE CORTES LOZANO	PAPA	cingrikatherine@yahoo.com	SESQUILÉ
440	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3105744106	LUIS ALEJANDRO CASTRO HERNANDEZ	PAPA	luisalejandrocastroh@gmail.com	CHOCONTA
441	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1054254105-2	3118362453	LUIS FERNANDO GOMEZ MENDIVELSO	PAPA	lufercho94@gmail.com	ZIPAQUIRÁ
442	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2 0 3 6 3 4 4 3 1	3223736953	MARIA ELICENIA CASTAÑEDA FARFAN	PAPA	javierchaves.99@homail.com	CHOCOTA
443	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069262546-5	3137785548	MATEO CAMELO GONZALEZ	PAPA	teos_kmelo@hotmail.com	CHOCONTA
444	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071328236-1	3132173876	NELSON RAMIRO MALDONADO CHAVEZ	PAPA	ramirom1188@gmail.com	CHOCONTA
445	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80564003-3	3142401003	JORGE ORLANDO RIVERA	PAPA	tejares7guatavita@gmail.com	SESQUILÉ
446	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069260062-3	3214020012	RUBEN DARIO BENAVIDES ABRIL	PAPA	rubendariob1990@gmail.com	CHOCONTA
447	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3169974-6	3118815988	JOSE LUIS MUÑOZ GALINDO	PAPA	josemu05@hotmail.com	SESQUILE
448	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071328154-4	3209188912	MILTON RAUL CORTES LOZANO	PAPA	miltoncortes062@gmail.com	SESQUILÉ
449	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3169853-3	3142673676	WILLIAM CORTES BACHILLER	PAPA	**corteswillin1977@gmail.com**	SESQUILÉ
450	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3169782-9	3134158191	WILSON HERNAN MONCADA RODRIGUEZ	PAPA	wilmonro2008@hotmail.com	SESQUILE
451	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143491-8	3108312303	ALBA LUCIA TORRES SILVA	PAPA	albaluciatorressilva@gmail.com	VILLAPINZÓN
452	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3506796705	ALBEIRO ROMERO PAEZ	PAPA	romeroalbeiro17@gmail.com	VILLAPINZÓN
453	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468127-7	3152007630	ALBERTO FERNANDO HUERTAS LOPEZ	PAPA	fernandohuertas168@gmail.com	VILLAPINZÓN
454	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466883-8	3218512535	ALCIDES VELANDIA JIMENEZ	PAPA	alexromero8716@gmail.com	VILLAPINZON
455	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466146-8	3222318693	ALVARO ABRIL LOPEZ	PAPA	abrilalvaro175@gmail.com	VILLAPINZON
456	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21102516-3	3144466014	ANA SILVIA CHAVES MORA	PAPA	silvitacha1117@gmail.com	VILLAPINZON
457	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144443-9	3219922096	ANDRES FELIPE ORJUELA GARCIA	PAPA	napedraza@yahoo.com	VILAPINZON
458	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3003321147	ANGEL MARIA ARANDIA CASALL	PAPA	angelarandia44@gmail.com	VILLAPINZON
459	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466805-3	3204020228	ANICETO MORA CASALLAS	PAPA	anicetomora418@gmail.com	VILLAPINZON
460	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3240596-8	3156909765	ANTONIO GARZON BOLIVAR	PAPA	garzonbolivar19@gmail.com	VILLAPINZON
461	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241538-0	3194809464	ARTURO ENRIQUE GOMEZ MELO	PAPA	yervalero37@gmail.com	VILLAPINZÓN
462	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21102817-5	3132624103	BLANCA INES ORJUELA CARDENAS	PAPA	blancaorjuela203@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

463	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242495-1	3115700187	BONIFACIO GOMEZ RIAÑO	PAPA	tunjabonifaciogomez@gmail.com	VILLAPINZON
464	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3102040982	BRAYAN SERGIO LOPEZ MELO	PAPA	marielasanchezfonseca@gmail.com	VILLAPINZÓN
465	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144469-1	3204033123	CARLOS ALBERTO CAICEDO RIAÑO	PAPA	ccaicedoriano@gmail.com	VILLAPINZON
466	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3004558649	CARLOS ALBERTO NOVA MELO	PAPA	carlosnova183842@gmail.co	VILLAPINZON
467	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3102037641	CARLOS DARIO SANCHEZ BELTRAN	PAPA	dariosanchezbeltran@gmail.com	VILLAPINZON
468	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146004-8	3232408622	CARLOS EDUARDO BARRERO SANCHEZ	PAPA	khariebarreros33@gmail.com	VILLAPINZON
469	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3017229073	CARLOS EDUARDO ROMERO GOMEZ	PAPA	carloseduardoromero13175@gmail.com	VILLAPINZON
470	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142865-4	3195340485	CARLOS GILBERTO MUÑOZ ORJUELA	PAPA	munozorjuelacarlosgilberto@gmail.com	VILLAPINZON
471	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143238-0	3192985774	CARLOS HERNAN BARRANTES QUEVEDO	PAPA	barrantes001@gmail.com	VILLAPINZÓN
472	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3144253688	CARMEN ISABEL MARTINEZ PRIETO	PAPA	martinezprieto786@gmail.com	VILLAPINZON
473	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241307-0	3202260103	CORNELIO MARIN LOPEZ	PAPA	marinlopezcornelio@gmail.com	VILLAPINZON
474	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148896-1	3225397841	CRISTIAN CAMILO LOPEZ CHAVARRO	PAPA	chavarrio2@hotmail.com	VILLAPINZON
475	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3125041215	CRISTIAN SEBASTIAN GOMEZ CASALLAS	PAPA	cristiangomez518@gmail.com	VILLAPINZON
476	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077149687-1	3123066010	DANIEL FERNANDO GOMEZ LOPEZ	PAPA	tractorepuestos31@gmail.com	VILLAPINZON
477	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146434-1	3107929334	DIEGO ALEJANDRO RODRIGUEZ GARCIA	PAPA	dilanalejandro3007@gmail.com	VILLAPINZÓN
478	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146066-4	3102590330	DIEGO ALEJANDRO VELANDIA SABOYA	PAPA	velandiad743@gmail.com	VILLAPINZON
479	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1233889733-2	3108899611	DIEGO ARMANDO ORJUELA GARZON	PAPA	orjueladiego691@gmail.com	VILLAPINZON
480	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3124279967	DIEGO ARMANDO PEDRAZA LOPEZ	PAPA	pedrazadiego000@gmail.com	VILLAPINZÓN
481	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3213440650	DORIS BERMUEZ TORRES	PAPA	bermudeztorresdoris@gmail.com	VILLAPINZON
482	PRODUCTOR INIDVIDUAL	1077143338-9	3142083745	DORIS YANETH LOPEZ FERNANDEZ	PAPA	doyalofa20@gmail.com	VILLAPINZÓN
483	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150447-2	3222134871	DUVAN HERNEY CASALLAS GARZON	PAPA	casallasduvan66@gmail.com	VILLAPINZON
484	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242227-4	3123327118	EDGAR GARZON MOLINA	PAPA	garzongarciaoscar10@gmail.com	VILLAPINZON
485	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1073160106-4	3106804926	EDILSON BLADIMIR FONSECA MARTINEZ	PAPA	edilsonfonseca1991@gmail.com	VILLAPINZON
486	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1002805089-5	3142809911	EDWIN ANDRES RODRIGEZ OSORIO	PAPA	rodriguezosorioedwinandres@gmail.com	VILLAPINZON
487	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3023715928	EDWIN GIOVANNY URIBE ORJUELA	PAPA	edwinuribe0704@gmail.com	VILLAPINZON
488	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913756-1	3227244665	ERIKA FERNANDA ACOSTA ROJAS	PAPA	erikaferacosta@gmail.com	VILLAPINZÓN
489	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913881-2	3008842846	FABIAN ELICEO LOPEZ CAMPOS	PAPA	fabian.eliceo.lopez.campos@gmail.com	VILLAPINZON
490	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1019068784-9	3005537121	FABIO IGNACIO ESPITIA CARDENAS	PAPA	nachoespitia1016@gmail.com	VILLAPINZON
491	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467385-6	3154617334	FABIO NELSON SANTANA GUALTEROS	PAPA	fabionelson.santanagualteros@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

492	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80396643-6	3209083326	FERNANDO GIL RIAÑO	PAPA	gonzales+jaimehumberto28@gmail.com	VILLAPINZON
493	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3145753356	FLOR DEL CARMEN FERNANDEZ MARIN	PAPA	flordelcarmenfernandezmarin@gmail.com	VILLAPINZÓN
494	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3195503034	FLOR MARIA MALAGON RAMIREZ	PAPA	flormalagon909@gmail.com	SUESCA
495	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3124953066	FREDY ALEXANDER ABRIL RUBIANO	PAPA	blancaroxanabril288@gmail.com	VILLAPINZÓN
496	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21104061-3	3102814237	GLORIA CASTIBLANCO SARMIENTO	PAPA	gloriacastiblanco751@gmail.com	VILLAPINZON
497	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118416573	GUILLERMO ALBERTO BOLIVAR BERNAL	PAPA	guillermobolivar209@gmail.com	VILLAPINZON
498	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3228402783	HECTOR MANUEL MAYORGA RAMIREZ	PAPA	hectormayorga39@gmail.com	SUESCA
499	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133261696	HENRY CONTRERAS TIGUAQUE	PAPA	contrerashenry754@gmail.com	VILLAPINZON
500	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3214251170	HERNAN MAYORGA RAMIREZ	PAPA	gloriapieda1234@gmail.com	SUESCA
501	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150559-9	3224216691	HERNAN PINZON CUERVO	PAPA	pinzonjosehernan1999@gmail.com	VILLAPINZÓN
502	PRODUCTOR INDIVIDUAL	10039131317	3227226061	HUGO DUVAN LOPEZ LOPEZ	PAPA	lopezduvan888@gmail.com	VILLAPINZON
503	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21102904-8	3212148301	IRMA RUIZ RODRIGUEZ	PAPA	irmaruizrodriguez713@gmail.com	VILLAPINZÓN
504	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466041-3	3156185332	JAIME HUMBERTO GONZALEZ ARANDIA	PAPA	jaimeeduardogonzales21@gmail.com	VILLAPINZON
505	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242142-7	3124803631	JESUS HUMBERTO DIAZ GONZALES	PAPA	humbertod281@gmail.com	VILLAPINZON
506	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467920-7	3132961440	JOAQUIN ORJUELA CUERVO	PAPA	joaquinorjuelacuervo@gmail.com	VILLAPINZON
507	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147105-8	3227420833	JHON EVER ZAMUDIO RINCON	PAPA	jeverzamudio@gmail.com	VILLAPINZÓN
508	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003822852-8	3205721433	JOHN FREDDY MANCILLA BERMUDEZ	PAPA	john1023mancilla@gmail.com	VILLAPINZON
509	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3144253088	JORGE WILSON PINEDA JIMENEZ	PAPA	cuervosebastian972@gmail.cm	VILLAPINZON
510	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295713-1	3118727499	JOSE ALBERTO PEDRAZA	PAPA	josealbertopedraza2@gmail.com	
511	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143897-4	3104475611	JOSE ALFONSO MELO	PAPA	josealfonsomelo897@gmail.com	VILLAPINZON
512	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4292826-3	3133602821	JOSE DANIEL GUEVARA MORENO	PAPA	joseguevara2410@gmail.com	VILLAPINZÓN
513	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466532-7	3192150011	JOSE EMERAMO GOMEZ GARZON	PAPA	josegomezg0011@gmail.com	VILLAPINZON
514	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466341-8	3114692045	JOSE MIGUEL PENAGOS TORRES	PAPA	miguelpenagos99@gmail.com	VILLAPINZON
515	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241303-1	3015830944	JOSE MISAEL MOLINA CONTRERAS	PAPA	josemisaelmolina200@gmail.com	VILLAPINZON
516	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242515-0	3227984571	JOSE NICODEMUS SUAREZ OTALORA	PAPA	josesuarez7984571@gmail.com	VILLAPINZON
517	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3222416834	JOSE PARMENIO ABRIL CASALLAS	PAPA	joseparmenioabril672@gmail.com	VILLAPINZON
518	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467039-2	3203438136	JOSE SIERVO ORJUELA CARDENAS	PAPA	yufesa76@hotmail.com	VILLAPINZON
519	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3123289468	JOSE URBAY MORENO SANCHEZ	PAPA	paulita.andre03@gmail.com	VILLAPINZON
520	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241589-1	3163197047	JUAN BAUTISTA TORRES CASTRO	PAPA	yennitorresnsc@gmail.com	
521	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142402516	JUAN EVANGELISTA FORIGUA PEDRAZA	PAPA	juanforigua41@gmail.com	VILLAPINZÓN

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

522	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148237-6	3243150321	JUAN PABLO CONTRERAS CONTRERAS	PAPA	juan240295@gmail.com	VILLAPINZON
523	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147672-2	3144290257	JUAN PABLO GUEVARA GOMEZ	PAPA	juanpablogue672@gmail.com	
524	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468235-4	3142835522	JUAN ANDRES GUEVARA ROBAYO	PAPA	guevararobayojuanandres@gmail.com	VILLAPINZON
525	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3118144095	JUAN DE JESUS GOMEZ MALAGON	PAPA	gomezjuandejesus334@gmail.com	SUESCA
526	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466258-4	3144804057	JUAN DE JESUS MALAGON YEPES	PAPA	malagonjuan357@gmail.com	VILLAPINZÓN
527	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142402516	JUAN EVANGELISTA FORIGUA PEDRAZA	PAPA	juanforigua41@gmail.com	VILLAINZÓN
528	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3192376049	JUAN PABLO MAYORGA SUAREZ	PAPA	uda@suesca-cundinamrca.gov.co	SUESCA
529	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3108769813	KATERINE ALEXANDRA CUERVO CASTRO	PAPA	brayanstivenalonzo@gmail.com	VILLAPINZON
600	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147490-9	3104572498	LEIDY PAOLA RUBIANO MORENO	PAPA	joseparmenioabril672@gmail.com	VILLAPINZON
601	PROPDUCTOR INDIVIDUAL	80467508-5	3228187665	**LEONARDO RUBIANO CHAVES**	PAPA	rubianochavesleonardo@gmail.com	VILLPAINZÓN
602	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3213988662	LIBARDO GOMEZ LARA	PAPA	libardogomezlara.22@gmail.com	SUESCA
603	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3125395111	LILIA LARA MORA	PAPA	lilialara404@gmail.com	SUESCA
604	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144026-0	3124461461	LISBED ELVIRA FERNANDEZ LIZARARO	PAPA	liswills90@yahoo.es	VILLAPINZÓN
605	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3124448092	LORENZO MARTÍNEZ	PAPA	martinezorjuelalisethyamile@gmail.com	VILLAPINZON
606	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3212975119	LUCY STELLA MELO ACOSTA	PAPA	meloacostalucystella@gmail.com	VILLAPINZÓN
607	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3123456746	LUIS ANTONIO MALAGON YEPES	PAPA	luisantoniomy@gmail.com	VILLAPINZÓN
608	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3125235270	LUIS CARLOS ARENAS VILLAGRAN	PAPA	arenasluiscarlos77@gmail.com	VILLAPINZON
609	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3219752112	LUIS EDUARDO LARA DEAZA	PAPA	flormalagon909@gmail.com	SUESCA
610	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3143010058	LUIS ENRIQUE CAMELO AMAYA	PAPA	uencamelo@hotmail.com	VILLAPINZON
611	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133150259	MARCO ANTONIO SABOYA CONTRERAS	PAPA	marcoantoniosaboya85@gmail.com	VILLAPINZON
612	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21101607-0	3153156216	MARIA ANA MATILDE MORENO MORENO	PAPA	www.camis2309@gmail.com	VILLAPINZON
613	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3163111255	MARIA EUGENIA UMBARILA PASCAGAZA	PAPA	mariaup.f20@gmail.com	SUESCA
614	PRODU8CTOR INDIVIDUAL	21103622-0	3224149436	MARIA FILDEBINA BERNAL MENESES	PAPA	bernalmenesesmaria@gmail.com	VILLAPINZÓN
615	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3125802417	MARIA INES GONZALEZ OTALORA	PAPA	gonzalezmariaines@gmail.com	VILLAPINZON
616	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3223062482	MARIA ISABETL CARABALI GARCIA	PAPA	carabaligarciamariaisabetl@gmail.com	SUESCA
617	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146820-1	3208219978	MARIA YANETH ROMERO BENAVIDEZ	PAPA	cesarricardosanchezchacon@gmail.com	VILLAPINZÓN
618	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52348647-9	3228985453	MARIELA SANCHEZ FONSECA	PAPA	marielasanchezfonseca@gmail.com	VILLAPINZÓN
619	PRODUCTOR INIDVIDUAL	80466091-1	3142172951	MARIO CONTRERAS CALDERON	PAPA	mariocontreras032@gmail.com	VILLAPINZÓN
620	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21104149-2	3209041227	MARTHA ISABEL GOMEZ GOMEZ	PAPA	marthagomez@gmail.com	VILLAPINZÓN
621	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132468200	MAYERLY ANDREA LARA MALAGON	PAPA	mayerlylara15@gmail.com	SUESCA
622	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3001878-5	3222907944	MELQUISEDEC ROJAS PATIÑO	PAPA	melquisederijas5878@gmail.com	VILLAPINZÓN

GOB-S-CR-2025-0103559

623	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4043394-6	3104808187	NAIRO ALVARO CETINA	PAPA	yudyvictoriaa@gmail.com	VILLAPINZON
624	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21148094-5	3102951509	NANCY MARTINEZ GOMEZ	PAPA	nancymartinezcgs@gmail.com	VILLAPINZON
625	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241525-1	3134943422	NATANAEL CASALLAS RIAÑO	PAPA	criscasallas15@gmail.com	VILLAPINZON
626	PRODUCTOR INDIVIDUAL	7077142951-1	3103409917	NELSON ALEXANDER PEDRAZA LOPEZ	PAPA	napedraza@yahoo.com	VILLAPINZON
627	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468185-4	3213357162	NELSON FERNANDEZ MONTENEGRO	PAPA	448289000@gmail.com	VILLAPINZÓN
628	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467248-5	3132099511	NELSON MANRIQUE GOMEZ GARZON	PAPA	nelson.gomezg24@gmail.com	VILLAPINZÓN
629	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467517-1	3218517214	NELSON ORJUELA CUERVO	PAPA	orjuelacuervonelson@gmail.com	VILLAPINZON
630	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3005711560	NESTOR FABIAN CHAVARRIO ROMERO	PAPA	nestorch560@gmail.com	VILLAPINZON
631	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468387-5	3002858323	NESTOR ARMANDO CHAVARRIO FERNANDEZ	PAPA	oficina.nestor84@gmail.com	VILLAPINZÓN
632	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468327-3	3134889257	NESTOR FABIAN MARTINEZ MARTINEZ	PAPA	nefomar84@gmail.com	VILLAPINZÓN
633	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468165-7	3123237875	NESTOR GREGORIO MERCHAN GIL	PAPA	gregoriomerchan61@gmail.com	VILLAPINZON
634	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150478-0	3003656794	NESTOR HUMBERTO LOPEZ CAMPOS	PAPA	nestorlopez9966@gmail.com	VILLAPINZON
635	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147193-6	3133612654	NESTOR JAVIER RUBIANO GUACANEME	PAPA	rubianonestortoro1@gmail.com	VILLAPINZÓN
636	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144879-6	3002441013	NESTOR ORLANDO CONTRERAS OTALORA	PAPA	orlando8920002@gmail.com	VILLAPINZON
637	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146121-1	3194882208	NIDIA FABIOLA NIDIA FABIOLA	PAPA	nidialota@gmail.com	VILLAPINZÓN
638	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142509-7	3115104512	OMAR LEONARDO CASALLAS SAAVEDRA	PAPA	leobaro6sandi@gmail.com	VILLAPINZON
639	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467806-5	3218512710	OMAR FREDY HERNANDEZ MARIN	PAPA	omarfer0504@outlook.es	VILLAPINZON
640	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146195-6	3166225800	OMAR YESID SARMIENTO FARFAN	PAPA	oysarmiento@gmail.com	VILLAPINZON
641	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913457-2	3015907078	OSCAR AUGUSTO FARFAN MUÑOZ	PAPA	farfanoscar22@gmail.com	VILLAPINZON
642	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142756-1	3104786642	OSCAR REINALDO SANCHEZ GARZON	PAPA	leidyflaka1991@hotmail.com	VILLAPINZÓN
643	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146150-5	3144367947	OSCAR JHOVANNY GARZON GIL	PAPA	oscarjhovanny6@gmail.com	VILLAPINZÓN
644	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468416-0	3223875490	OSCAR LEONARDO CASTRO CRUZ	PAPA	jhonfredyrojasgil1@gmail.com	VILLAPINZON
645	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79397466-1	3118694421	ORLANDO GOMEZ CASALLAS	PAPA	orlandogomescasallas@gmail.com	VILLAPINZÓN
646	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3212543-7	3212728797	PABLO ANIBALGOMEZ GOMEZ	PAPA	pablogmz11@gmail.com	VILLAPINZON
647	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79593223-7	3118663657	PABLO MALAGON CONTRERAS	PAPA	pablomala13@hotmail.com	VILLAPINZON
648	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147132-7	3213951559	PAULA ANDREA MORENO TORRRES	PAPA	paulita.andre03@gmail.com	VILLAPINZON
649	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3212580478	PAULINO ANTONIO UMBARILA MORA	PAPA	uda@suesca-cundinamarca.gov.co	SUESCA
650	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3213044302	PAULINO UMBARILA MALAGON	PAPA	paulinoumbarila88@gmail.com	SUESCA
651	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242937-5	3125213474	PEDRO ANTONIO ORJUELA CARDENAS	PAPA	pedroorjuela19@gmail.com	VILLAPINZÓN

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

652	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRPAMITE	3202502013	PEDRO RAUL GOMEZ LARA	PAPA	raulgomezlara84@gmail.com	SUESCA
653	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3132261648	RAFAEL ABRIL RAMIREZ	PAPA	rafaelabril899@gmail.com	SUESCA
654	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468108-7	3013566528	RAFAEL ANTONIO NIÑO MORENO	PAPA	ninomorenorafaelantonio55@gmail.com	VILLAPINZÓN
655	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202381802	RAFAEL RAMIREZ YEPES	PAPA	ramirezwilliam295@gmail.com	SUESCA
656	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077145358-5	3162491601	RAMIRO NIÑO MORENO	PAPA	ramironm.1990@hotmail.com	VILLAPINZÓN
657	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3115600105	RIGOBETRTO ABRIL SANDOVAL	PAPA	rigobertoabril144@gmail.com	VILLAPINZÓN
658	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242974-8	3123402454	RODOLFO PEDRAZA LOPEZ	PAPA	3123402454lopez@gmail.com	VILLAPINZÓN
659	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069256701-6	3125001291	RODRIGO AREVALO AREVALO	PAPA	rodri8744tuv@gmail.com	VILLAPINZON
660	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467142-3	3125001291	RODRIGO ARNULFO SARMIENTO CONTRERAS	PAPA	rodrigosarmiento@hotmail.com	VILLAPINZON
661	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3018835308	RUTH MILENA SUAREZ BENAVIDES	PAPA	suarezmilena252@gmail.com	SUESCA
662	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3132924094	SAMUEL RAMIREZ MENDEZ	PAPA	samuelramirezmendez1972@gmail.com	SUESCA
663	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79595485-9	3142844314	SAUL GARCIA SABOYA	PAPA	saul.garcia41260@gmail.com	VILLAPINZON
664	PRODUCTOR INDIVIDUAL	51938850-6	3212047165	SONIA LOPEZ ROJAS	PAPA	sonialopez0923@hotmail.com	VILLAPINZON
665	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242531-9	3107566138	URIEL MARIN GORDILLO	PAPA	urielitomarin30@gmail.com	VILLAPINZÓN
666	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3223242307-5	3114418747	VICTOR HERNANDO LOPEZ CUERVO	PAPA	crislo398mo@gmail.com	VILLAPINZON
667	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142294948	WILMER DAVID FARFAN HUERFANO	PAPA	larfanhuerfanow@gmail.com	VILLAPINZÓN
668	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202565774	WILLIAM BERNAL CUESTA	PAPA	uda@suesca-cundinamraca.gov.co	SUESCA
669	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144057-9	3112180115	WILSON ARLEY ROJAS CHAVEZ	PAPA	wilzonarley906@gmail.com	VILLAPINZÓN
670	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144707-8	3203948275	WILSON HERNANDO CRUZ CRUZ	PAPA	wilsonhernandocruz23@gmail.com	VILLAPINZÓN
671	PRODUCTOR INDIVIDUAL	9536166-8	3107807175	WILSON ROJAS FIGUEREDO	PAPA	wilson0990rojas@gmail.com	VILLAPINZÓN
672	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143551-1	3118581638	YANETH LOPEZ RODRIGUEZ	PAPA	yanethlopez160109@gmail.com	VILLAPINZÓN
673	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148437-2	3202023127	YEIMY CAROLINA RUIZ SEGURA	PAPA	yeimycarolinaruizsegura@gmail.com	VILLAPINZON
674	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3229262518	YEISSON DUVAN GARCIA CUERVO	PAPA	yeigarcia19@gmail.com	VILLAPINZON
675	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077145689-8	3115048739	YENNI BEATRIZ VALERO BERNAL	PAPA	yervalero37@gmail.com	VILLAPINZÓN
676	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076665607-1	3134884223	YENNI JOHANNA ROMERO GIL	PAPA	yenni4223@hotmail.com	VILLAPINZÓN
677	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3222123135	YOHN ALEXANDER MURCIA MONTENEGRO	PAPA	alexandermurcia098@gmail.com	VILLAPINZÓN
678	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913085-6	3227420831	ZULLY YUBIED LOPEZ LOPEZ	PAPA	zullylopez2002@gmail.com	VILLAPINZÓN
679	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3240924-0	3124210071	ARISTOBULO MELO FARFAN	PAPA	farfanoscar022@gmail.com	VILLAPINZON
680	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313615-3	3138538676	ALFONSO MARIA LATORRE HERNANDEZ	PAPA	latorremariaevelia@gmail.com	LENGUAZAQUE
681	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296635-8	3134441395	AMBROCIO RODRIGUEZ CUERVO	PAPA	ambrociorodriguezcuervo1395@gmail.com	LENGUAZAQUE
682	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295735-1	3142800551	ARCADIO CASALLAS SANCHEZ	PAPA	arcadiocasallas636@gmail.com	LENGUAZAQUE
683	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295710-8	3105580429	CARLOS ALPIDIO CHAVEZ AREVALO	PAPA	carlosarevalo0050@gmail.com	LENGUAZAQUE
684	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3048703-8	3213730162	DOMINGO GONZALEZ PARRA	PAPA	dgonzalez3048@gmail.com	LENGUAZAQUE
685	PRODUCTOR INDIIDUAL	EN TRAMITE	3227626353	FABIO NELSON GONZALEZ BALLESTEROS	PAPA	fabionelson856@gmail.com	LENGUAZAQUE

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

686	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20724368-5	3222338006	FLOR ALBA RODRIGUEZ CUERVO	PAPA	mariaisabelavilaorjuela@gmail.com	LENGUAZAQUE
687	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80380618-1	3143946334	FLORENTINO ABRIL AREVALO	PAPA	rosapenagos76@gmail.com	LENGUAZAQUE
688	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3118355371	GILBERTO RUIZ ABRIL	PAPA	gilberto1982ruiz@gmail.com	LENGUAZAQUE
689	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52279571-1	3115257945	GLADIS MERCHAN TORRES	PAPA	gmercjan965@gmail.com	LENGUAZAQUE
690	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142820-3	3223126115	HENRY FARFAN CASALLAS	PAPA	rosahelenafarfan@gmail.com	LENGUAZAQUE
691	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296096-8	3112908071	HUMBERTO SANCHEZ MAYORGA	PAPA	smhumberto75@gmail.com	LENGUAZAQUE
692	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296342-5	3102571094	INOCENCIO FARFAN CASALLAS	PAPA	josefarfancasallas11@gmail.com	LENGUAZAQUE
693	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79164775-0	3132540280	JESUS EDGAR NAVARRETE BORBON	PAPA	jesusnavarreteb69@gmal.com	LENGUAZAQUE
694	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3224702092	JOSE VICENTE GARCIA SANCHEZ	PAPA	vg5818869@gmail.com	LENGUAZAQUE
695	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115322800	JOSE ALDEMAR ANGEL CASALLAS	PAPA	angelcasallasj@gmail.com	LENGUAZAQUE
696	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295322-3	3118483291	JOSE BENEDICTO MAYORGA ANGEL	PAPA	mayorgajose503@gmail.com	LENGUAZAQUE
697	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313993-2	3107157382	JUAN FRANCISCO ABRIL AREVALO	PAPA	abrilarevalojuanfrancisco@gmail.com	LENGUAZAQUE
698	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242839-1	3118625663	LUCINDO PASCAGASA CORTES	PAPA	lucindopascagasa@gmail.com	LENGUAZAQUE
699	PRODUCTOR INIDIVDUAL	80296861-6	3112386939	LUIS HERNANDO SANCHEZ SASTOQUE	PAPA	luishernandosanchezsastoque@gmail.com	LENGUAZAQUE
700	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313874-4	3133856044	MARCO AURELIO LATORRE HERNANDEZ	PAPA	marcolatorre1957@gmail.com	LENGUAZAQUE
701	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3222449483	MARIA ISABEL AVILA ORJUELA	PAPA	mariaisabelavilaorjuela@gmail.com	LENGUAZAQUE
702	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296720-6	3229179206	MIGUEL ANTONIO GONZALEZ BALLESTEROS	PAPA	miguelantoniogonzalezballester@gmail.com	LENGUAZAQUE
703	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295672-6	3112689689	NELSON AREVALO AREVALO	PAPA	arevalonelson547@gmail.com	LENGUAZAQUE
704	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296294-1	3113473854	PABLO EMILIO ABRIL MOTAÑO	PAPA	emilio.mayo78@gmail.com	LENGUAZAQUE
705	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295156-7	3114540641	PEDRO PABLO GOMEZ MAYORGA	PAPA	pedropablogomez165@gmail.com	LENGUAZAQUE
706	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296216-5	3115931714	RAUL SANCHEZ BUITRAGO	PAPA	raulbuitrago75@gmail.com	LENGUAZAQUE
707	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115669199	SARA ABRIL BENAVIDEZ	PAPA	marialuciaballen7@gmail.com	LENGUAZAQUE
708	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3002071-3	3232277283	SILVESTRE YEPES GARZON	PAPA	yepessilvestre2@gmail.com	LENGUAZAQUE
709	PRODUCTOR INDIVIDUAL	8029621-8	3112350298	URIEL GOMEZ RAMIREZ	PAPA	urielgomezramirez0298@gmail.com	LENGUAZAQUE
710	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296101-7	3125275364	URIEL GONZALEZ ABRIL	PAPA	urielabril97@gmail.com	LENGUAZAQUE
711	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071838443-6	3204209649	YIMY ALEXIS CHAVES YEPES	PAPA	chavesyepesyimyalexis@gmail.com	LENGUAZAQUE
712	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132091226	ALEYDA RONDON QUINTERO	PAPA	aleydarondonquintero01@gmail.com	LENGUAZAQUE
713	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076646667-2	3137448546	ANA YIBER LOZANO OLIVARES	PAPA	aleydarondonquintero01@gmail.com	LENGUAZAQUE
714	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003622803-9	3219286771	ANDRES SEBASTIAN LIZARAZO LOPEZ	PAPA	sebastianlizarazo@gmail.com	LENGUAZAQUE
715	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2985445-8	3115222048	ARQUIMEDES SANCHEZ MONTAÑO	PAPA	arquimidessanchez19@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
716	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20723394-2	3104667667	BLANCA CECILIA PEDRAZA PEDRAZA	PAPA	lilibethsalinaspedraza@gmail.com	LENGUAZAQUE
717	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071841042-7	3124092269	CAMILO CASALLAS RODRIGUEZ	PAPA	jimenamontano750@gmail.com	LENGUAZAQUE
718	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296567-5	3108886539	CARLOS MANUEL GOMEZ GONZALEZ	PAPA	m98583931@gmail.com	LENGUAZAQUE

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

719	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003622864-8	3204191285	DANILO ANTONIO CHAVEZ YEPEZ	PAPA	daniloantoniochavezyepez@gmail.com	LENGUAZAQUE
720	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296486-7	3203104112	DRIGELIO AREVALO MONTAÑO	PAPA	drigelioarevalomontano@gmail.com	LENGUAZAQUE
721	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3003200-1	3126524790	EDGAR GOMEZ MONROY	PAPA	edgardomezm19@gmail.com	LENGUAZAQUE
722	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20492906-0	3114753780	ELVIRA FORERO BENAVIDES	PAPA	elviraforero15@gmail.com	LENGUAZAQUE
723	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1068952573-1	3202545460	FABIO EDILBERTO RODRIGUEZ CASTAÑEDA	PAPA	fabiorodriguez1989@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
724	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3112694604	FRANCISCO JAVIER YEPES YEPES	PAPA	yepesjavier4604@gmail.com	LENGUAZAQUE
725	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296754-6	3204433560	FRANZ JOVANNI NAVARRETE TRIANA	PAPA	yovaninavarrete99@gmail.com	LENGUAZAQUE
726	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRMITE	3105530779	FREDY ALONSO GUTIERREZ MORA	PAPA	fredygutierrez0308@gmail.com	LENGUAZAQUE
727	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295803-4	3114400886	GUSTAVO BALLESTEROS CHIQUIZA	PAPA	ballesterosgustavo82@gmail.com	LENGUAZAQUE
728	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296181-6	3107927159	HUGO RODRIGO CUEVAS PENAGOS	PAPA	rodrigocuevas737@gmail.com	LENGUAZAQUE
729	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295910-4	3222444509	JAIME MELO ACOSTA	PAPA	meloacostalucystella@gmail.com	LENGUAZAQUE
730	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3204191285	JESUS STIVEN NAVARRETE RODRIGUEZ	PAPA	stivennavarrete20@gmail.com	LENGUAZAQUE
731	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3224397212	JHON ALBERTO CELY CAICEDO	PAPA	celycaicedojhonaberto@gmail.com	LENGUAZAQUE
732	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295853-2	3102282113	JOSE BASILIO SANCHEZ MAYORGA	PAPA	sanchezbac15@gmail.com	LENGUAZAQUE
733	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3103225348	JUAN SIERRA MORENO	PAPA	juanitosierra020@gmail.com	LENGUAZAQUE
734	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3123539484	LEONEL SANCHEZ LEIVA	PAPA	leonelsanchez9484@gmail.com	LENGUAZAQUE
735	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071840786-3	3204446822	LUIS ALFREDO PEDRAZA PEDRAZA	PAPA	luisalferdopedraza@gmail.com	LENGUAZAQUE
736	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003622932-0	3108046604	LUISA YANETH DUARTE CAIPA	PAPA	luisayanethduarte@gmail.com	LENGUAZAQUE
737	PRODUCTOR INDIVIDUAL	8029670-6	3107504687	MIGUEL ANTONIO GONZALEZ GOMEZ	PAPA	miguelantoniogonzalezgo19@gmail.com	LENGUAZAQUE
738	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313824-6	3212711752	MIGUEL ANTONIO RODRIGUEZ ABRIL	PAPA	jimenamontano750@gmail.com	LENGUAZAQUE
739	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2984545-1	3105550581	OMAR ELADIO PINILLA MOLINA	PAPA	omarpinilla1972@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
740	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3133155270	ORLANDO ABRIL BALLEN	PAPA	orlandoabril417@gmail.com	LENGUAZAQUE
741	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79164607-1	3123096336	OVIDIO ROMERO AREVALO	PAPA	romeroobidio2@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
742	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3003050-3	3108618566	REINALDO GOMEZ MONRROY	PAPA	reynaldogmf59@gmail.com	LENGUAZAQUE
743	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202269444	RIGOBERTO CHAVEZ ROJAS	PAPA	daniloantoniochavezyepez@gmail.com	LENGUAZAQUE
744	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3132589980	SAUL HERRERA NAVARRETE	PAPA	alejandroabril.9003@gmail.com; shO249052@gmail.com	LENGUAZAQUE
745	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296584-0	3125908601	VIDAL CASALLAS CASALLAS	PAPA	jimenamontano750@gmail.com	LENGUAZAQUE
746	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076665893-1	3219201636	DIEGO FERNANDO VANEGAS PINILLA	PAPA	diegovanegas7@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
747	ASOCIACION DE AGRICULTORES DE SAN BERNARDO - CUNDINAMARCA	901485174-2	3007420376	HENRY HALMIRT MELO CARRILLO	MORA	sanbernardoasofruver@gmail.com	SAN BERNARDO
748	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3105633051	HUMBERTO CARRILLO AREVALO	PAPA	humbertico0806@gmail.com	SUESCA
749	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2983885-6	3203072365	JORGE ABEL GUZMAN GUTIERREZ	PAPA	guzmangutierrezjorgeabel@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
750	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1068952898-1	3138130263	JORGE YAMITH PINILLA ESPEJO	PAPA	diegovanegas7@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

751	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3143941367	LOURDES ZENAIDA CARRILLO PASCAGAZA	PAPA	loucarri1002@hotmail.com	SUESCA
752	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3203833378	WILFREDO VALBUENA LARA	PAPA	wilfredovalbuena3@gmail.com	SUESCA
753	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3184184-7	3144414206	ALBERTO SANCHEZ GONZALEZ	PAPA	albertosanchez2016@gmail.com	SUBACHOQUE
754	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80538556-4	3144414206	FABIO ALONSO HERNANDEZ GONZALEZ	PAPA	asocriollasubachoque@gmail.com	SUBACHOQUE
755	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202273255	FREDY SANTIAGO GUALTEROS VANEGAS	PAPA	f.s.gualteros@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
756	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077032114-1	3103049888	IVAN DARIO HERNANDEZ GONZALEZ	PAPA	idario1005@gmail.com	SUBACHOQUE
757	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072894905-9	3143335456	JOHN ALEXANDER CAGUA CAGUA	PAPA	cagua1509@gmail.com	PASCA
758	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077033549-4	3138309538	JOAN SEBASTIAN RODRIGUEZ GONZALEZ	PAPA	jhonrodriguez3784@gmail.com	SUBACHOQUE
759	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3142339951	LAURA DANIELA GOMEZ RUIZ	PAPA	klwildani0230@gmail.com	UNE
760	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3183798-4	3132520842	LUIS CRISANTO HERNANDEZ RODRIGUEZ	PAPA	lcrisantohernandez63@gmail.com	SUBACHOQUE
761	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3002557060	LUIS RODRIGO LARA AUSIQUE	PAPA	rodrigolaraausique77@gmail.com	PASCA
762	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80537794-6	3112399508	MARCELINO SANCHEZ MORALES	PAPA	marcelinosanchezmorales1977@gmail.com	SUBACHOQUE
763	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072894399-1	3116770559	RAUL HUMBERTO BENITEZ DIAZ	PAPA	raulbenitez3108@gmail.com	PASCA
764	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3184027-9	3124847376	RICARDO PULIDO	PAPA	ricardopulidot23@gmail.com	SUBACHOQUE
765	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069728496-7	3104452483	SERGIO IVAN CHACON NIAMPIRA	PLATANO, PANELA HUEVOS	laborlaw18@gmail.com	ARBELAEZ CHIA
766	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3222594774	DAYRON ESTIBEN FERRO SANTANA	PAPA	estibenferro18@hotmail.com	TAUSA
767	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4292826-3	3133602821	JOSE DANIEL GUEVARA MORENO	PAPA	joseguevara2410@gmail.com	VILLAPINZON
768	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19075661-1	3115775456	LUIS AUGUSTO CASTIBLANCO GARCIA	PAPA	rosis112010@hotmail.com	VILLAPINZON
769	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80467517-1	3218517214	NELSON ORJUELA CUERVO	PAPA	orjuelacuervonelson@gmail.com	VILLAPINZÓN
770	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79397466-1	3118694421	ORLANDO GOMEZ CASALLAS	PAPA	orlandogomezcasallas@gmail.com	VILLAPINZÓN
771	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3118515714	JOSE MAURICIO SUAREZ AREVALO	PAPA	josemauricios123456@gmail.com	TUASA
772	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076667667-2	3208900667	YEISSON EDUARDO DELGADO AREVALO	PAPA	yeisson.delgado98@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
773	ASOCIACION AMBIENTALISTA DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE MACHETA - ASOGAMAC	900955073-0	3162995415	JULIO BUITRAGO SALCEDO	PAPA	asoagamac2025@gmail.com	MACHETÁ
774	PRODUCTOR INJDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3214254257	EDGAR AUGUSTO GOMEZ LARA	PAPA	edgaugustogomez@gmail.com	SUESCA
775	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1096926065-3	3108196654	DURLEY JOSE LAMUS DIAZ	CARNE DE RES	durleylamus.coorafruver@gmail.com	CACHIPAY
776	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3017454045	JOSE EDUARDO VARGAS	PAPA	joseeduardo83@gmail.com	PASCA
777	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3185506-1	3558524810	JUAN CARLOS MARENTES MARENTES	PAPA	juancarlosmarentes@gmail.com	SIBATE
778	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79185385-1	3108449374	PEDRO ELIECER ROMERO SIILVA	PAPA	romeroosilvap@gmail.com	SIBATE
779	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	3179598-2	3124626083	PEDRO JOSE GONZALEZ GARZON	PAPA	pedrojosegonzales@gmail.com	SIBATE
780	ASOCIACION DE CULTIVADORES Y COMERCIALIZADORES	832006650-3	3213810731	CARLOS ALFONSO PEREZ MAYORGA	PAPA	asopapasibate001@gmail.com	SIBATE

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

	DE PAPA DE SIBATE - ASOPAPA SIBATE						
781	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGRICOLAS DE CAPARRAPÍ	901722721-9	3202300503	JOHN FREDY CASTAÑEDA QUINTANA	PLATANO	asoproagric2023@gmail.com	CAPARRAPÍ
782	PRODUCTOR INDIVIDUAL	39663144-9	3246418319	ANA EMPERATRIZ CANGREJO CANGREJO	CEBOLLA, CILANTRO, MAIZ	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
783	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	20816161-3	3246418319	BLANCA EMIRIA MARTINEZ AVILA	CEBOLLA, CILANTRO, AJO	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
784	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	39664820-4	3246418319	CLEOTILDE CANGREJO CANGREJO	MAÍ,. CDEEBOLLA, AJO	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
785	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79056158-3	3246418319	LUCAS NEIL SARMIENTO BERMÚDEZ	YUCA, PLATANO, BANANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com	ARBELÁEZ
786	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80384516-7	3246418319	LUIS HERNANDO ALVARADO MORENO	TOMATE, PIMENTÓN	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
787	PRODUCTOR INIDIVDUAL	24211365-6	3246418319	LUISA GIL DE SANCHEZ	HABICHUELA, REMOLACHA, MAPIZ	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
788	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	40037344-4	3246418319	MARIA BLANCA ALICIA GONZALEZ TOBAR	REMOLACHA HABICHUELA	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
789	PRODUCTOR INDIVIDUAL	41693266-4	3246418319	MARIA ELVIRA MENDOZA PAEZ	MAÍZ HABICHUELA PIMENTÓN	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
790	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	63475034-8	3246418319	MARIA GERTRUDYS JAIMES BORMITA	ZNAHORIA, CEBOLLA	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
791	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	2965647-3	3246418319	OMAR ALFONSO MORA TORRES	YUCA, PLATANO, BANANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com	ARBELÁEZ
792	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19402147-9	3246418319	PEDRO ALBA PACHON	PIMENTON, TOMATE, AJO	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
793	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19087290-2	3246418319	R IGOBERTO VACCA URREGO ,	HABICHUELA, ZANAHORIA	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
794	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3144362227	ANA YAMILE CORTES DIAZ	PAPA	yamilesamuel1@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
795	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202298325	FREDY ESTEVAN PINILLA CARRILLO	PAPA	fredycarrillo101@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
796	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3114693038	GABRIEL RODRIGUEZ PARRA	PAPA	teocastaneda206@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
797	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3012430365	GERMAN ALEXANDER CONTRERAS PERAZA	PAPA	alexcp680@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
798	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1068952156-3	2102893115	HARVEY ANTONIO AREVALO ALARCON	PAPA	arevaloalr@gamial.com	CARMEN DE CARUPA
799	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80544977-6	3233255620	HUMBERTO GUZMAN PERAZA	PAPA	guzmanhumberto679@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
800	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRAMITE	3102917054	ISIDRO SANCHEZ MONTAÑO	PAPA	isidrosanchezmontano@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
801	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3144939115	JORGE ENRIQUE GARNICA MOLINA	PAPA	jorgeenrriquecarnica25@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
802	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3209888605	JOSE DEL CARMEN SANTANA GONZALEZ	PAPA	josedelcarmensantana53@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
803	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRAMITE	3114871633	JOSE LIBARDO GUZMAN CASTIBLANCO	PAPA	joselibardoguzmancatiblanco@gmil.com	CARMEN DE CARUPA
804	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2983653-4	3133345970	JULIO HERNAN RODRIGUEZ PINILLA	PAPA	juliorodriguez068@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
805	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3138824398	LAURA GINETH SANTANA ESPITIA	PAPA	04laura24@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
806	PRODUCTO INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132514114	LUIS EDUARDO BERNAL CORTES	PAPA	lubercgt@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
807	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	2984723-6	3202612168	LUIS TEODOLFO PACHON PACHON	PAPA	mariaisabelamora@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
808	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3003137568	MAGDA BALLEN CRUZ	PAPA	yinetmoscoso01@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
809	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1071329012-1	3125041472	MANUEL FERNANDO RODRÍGUEZ MELO	PAPA	fernandorodriguez1321@gmail.com	SESQUILÉ
810	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79168587-0	3118972449	MANUEL OSWALDO CORTES RTODRIGUES	PAPA	oswaldocortez78@gmail.com	CARMEN DE CARUPA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

811	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19223978-4	3102285665	MARCO ANTONIO ARTEVALO GARCIA	PAPA	carevalo1013@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
812	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79163746-2	3112567188	MARCO EMILIO PACHON MONTAÑO	PAPA	marcopachon746@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
813	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3143163107	MIGUEL EDUARDO ÁNGEL CORTES	PAPA	maicol0496@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
814	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3143625883	NELSON ALBERTO PERAZA GARCIA	PAPA	nelsonalbertoperazagarcia@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
815	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3134342462	NELSON JAVIER ÁNGEL CORTES	PAPA	njavi154@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
816	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRAMITE	3124268353	OMAR HAVIER SANTANA SANTANA	PAPA	lilianarinconforero95@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
817	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	2984940-8	3107965325	PEDRO PABLO POVEDA ORTIZ	PAPA	pedropoveda077@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
818	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1007811101-2	3102898135	WEIMAR DUVAN PINILLA MOLINA	PAPA	07dubanmolina01@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
819	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3203743205	WILSON JIOVANNY GARZON PATIÑO	PAPA	wilsongarzon988@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
820	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1068953216-1	3103389740	YEISSON ELIECER GARCIA RINCON	PAPA	yeissoneliecergarciarincon@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
821	ASOCIACION AGROINDUSTRIAL Y CAMPESINA DE SAN JOSE - AGROIN	900865378-5	3212428255	ANGELA YISELL VILLAMIL BARRAGAN	PAPA	agroinsj2015@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
822	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19294380-4	3112227210	JULIO JAVIER VIVAS AMAYA	LECHE CRUDA DE VACA	javiam5@yahoo.com	NEMOCON

"La inscripción en el Registro de Compras Públicas Locales de Alimentos es válida para la vigencia en la cual se expide".

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Cadenas y Sistemas Productivos en la Secretaría del Agrocampesinado,

Dr. Christian Floresmiro Zarta Vergara – Director Dirección de Cadenas y Sistemas Productivos christian.zarta@cundinamarca.gov.co

Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero – Profesional Universitario de la Secretaría del Agrocampesinado a través del número celular 3202362802 o correo institucional javier.heredia@cundinamarca.gov.co

Cordialmente,

MARCOS ALBERTO BARRETO GARCIA
SECRETARIO DE DESPACHO
SECRETARÍA DEL AGRO CAMPESINADO

GOB-S-CR-2025-0103559

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Fusagasuga

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 24 de febrero de 2025 Hora: 14:44:49
Recibo No. 0425003122
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 4250031229D9B3

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 LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, DATOS GENERALES Y DOMICILIO

Nombre:	CARNES ANDRES LC
Matrícula No.	03843321
Fecha de matrícula:	9 de julio de 2024
Último año renovado:	2025
Fecha de renovación:	24 de febrero de 2025
Activos Vinculados:	$ 1.700.000

UBICACIÓN

Dirección Comercial:	Cl 7 #13-23
Municipio:	Fusagasugá (Cundinamarca)
Correo electrónico:	angelcamargo618@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3222097822
Teléfono comercial 2:	0
Teléfono comercial 3:	0

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU:	4723
Actividad secundaria Código CIIU:	0141

PROPIETARIO(S)

Nombre:	Camargo Pulido Angel Andres
C.C.:	11.259.618
Nit:	11.259.618-4
Domicilio:	Fusagasugá (Cundinamarca)
Matrícula No.:	03843319
Fecha de matrícula:	9 de julio de 2024
Último año renovado:	2025
Fecha de renovación:	24 de febrero de 2025

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 24 de febrero de 2025 Hora: 14:44:49
Recibo No. 0425003122
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 4250031229D9B3

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.

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

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

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

La información anterior ha sido tomada directamente del formulario de matrícula diligenciado por el comerciante.

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 presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

****

Este certificado refleja la situación jurídica registral del establecimiento de comercio, 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.

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 24 de febrero de 2025 Hora: 14:44:49
Recibo No. 0425003122
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 4250031229D9B3

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.

****

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.


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 11.259.618
CAMARGO PULIDO
APELLIDOS
ANGEL ANDRES
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 02-ABR-1984
FUSAGASUGA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.71
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
04-ABR-2002 FUSAGASUGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
A-1509400-01036505-M-0011259618-20180910
0062551460A 1
1765116418

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO:CE - 2024709667
ASUNTO:Validaci◆n Inscripci◆n Registro Compras P◆blicas Locales de Alimentos
DEPENDENCIA: 290 SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

Bogotá D.C., 05 noviembre de 2024

Señor
ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
Email: angelcamargo618@gmail.com
Fusagasugá - Cundinamarca

ASUNTO: Validación inscripción en el Registro de Compras Pública Locales Alimentos.

Respetado Señor Camargo

Reciba un cordial saludo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. En atención a su inscripción en el link de Compras Públicas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural realizada el día 29 de octubre 2024, nos permitimos comunicarle que una vez verificada la información registrada, su inscripción ha sido validada con la actividad económica reportada en el link.

CODIGO CIIU 0141: Cría de ganado Bovino y Bufalino (Carne de res)
CODIGO CIIU 0145: Producción de huevos (Huevos)

Por tanto y de conformidad con el parágrafo 1 y 2 del artículo 2.19.1.1.2 de la Ley 2046, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, incluirá su inscripción en el reporte trimestral a la Secretaria Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible en la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, por el Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero a través del número celular 3202362802 o al Email: javier.heredia@cundinamarca.gov.co.

Cordialmente,

WILFER JAIR ORTEGON CIFUENTES
Director

FUNCIONARIO O ASESOR	NOMBRE
Proyectó	Javier Ernesto Heredia Guerrero – Profesional Universitario SADR
Revisó	Wilfer Jair Ortegon Cifuentes – Director de promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible
Los firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a sus normas y disposiciones legales, así mismo, la información contenida en él, es precisa, correcta, veraz y completa.	

Banco Caja Social
Su banco amigo.

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO Identificado con CC 11259618

Actualmente tiene(n) el producto Cuenta Ahorros, radicado(a) en la oficina AV LAS PALMAS FUSAGASUGA, con las siguientes características:

Cuentamiga

Número:	24136280383
Fecha de apertura:	2 de Julio de 2024
Condiciones de uso:	Individual, 1 firmas(s), 0 sello(s) húmedo(s) o de caucho, sin protector
Estado:	Cuenta activa

Esta constancia se expide con destino a QUIEN INTERESE, realizada en la Oficina 0158 AV LAS PALMAS FUSAGASUGA de la ciudad de FUSAGASUGA, el día Martes, 04 de Febrero de 2025.

Cordialmente,

Vicepresidencia de Banca Masiva

VIGILADO

PLANTA DE BENEFICIO DE GANADO BOVINO
MUNICIPIO DE GRANADA - C/MARCA
NIT. 901.266.136 - 3

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL
Y SUBPRODUCCIÓN COMESTIBLES

Frigorifico Nueva Granada

BOVINOS

INVIMA 088 B	FECHA DE EXPEDICIÓN	NÚMERO
	29-12-25	088 B - 9005 -25

Planta de Beneficio Ganado Bovino		Código INVIMA	088 B
Departamento:	Cundinamarca	Ciudad o Municipio:	Granada
Dirección o Ubicación:		Costado Sur plaza de Toros	Fggg
Fecha de Sacrificio: 29-12-25		Establecimiento de Destino:	
Municipio: Granada		Carnes Andres Jc	
Departamento: Cundinamarca		Dirección: Cll 7 # 13-23	
Producto:	Aprobado:	Aprobado Condicionado:	
Temperatura Promedio:	°C	Lote: Jc	

ID	PRODUCTO	CÓDIGO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO
1	Carne en Canal	Jc	1	195-H
2	Carne en media canal			
3	Carne en cuartos de canal			
4	Carne en octavos de canal			
5	Visceras Blancas		1	
6	Viceras Rojas		1	
7	Cabezas		1	
8	Patas		4	
9	Otros			

Observaciones:

Hora de despacho:

Placa del Vehículo TDY039 T° 5

MUNICIPIO DE GRANADA CARNE APROBADA INVIMA 088-16

Nombre del Responsable PBA

Kevin Torres

Firma Responsable

Autorización Invima para despachos de productos a nivel nacional

Teléfono contacto: 320 8400204 - 324 9088468

Frigorifico Nueva Granada

PLANTA DE BENEFICIO DE GANADO BOVINO
MUNICIPIO DE GRANADA - C/MARCA

NIT. 901.266.136 - 3

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL
Y SUBPRODUCCIÓN COMESTIBLES

BOVINOS

INVIMA 088 B	FECHA DE EXPEDICIÓN	NÚMERO
	27 11 25	088 B - 8355 -25

Planta de Beneficio Ganado Bovino		Código INVIMA	088 B
Departamento:	Cundinamarca	Ciudad o Municipio:	Granada
Dirección o Ubicación:		Costado Sur plaza de Toros / Fggcá	
Fecha de Sacrificio: 27 11 25		Establecimiento de Destino: Carnes Andres LC	
Municipio: Granada			
Departamento: Cundinamarca		Dirección: Cll 7 # 13 - 23	
Producto:	Aprobado: ✓	Aprobado Condicionado:	
Temperatura Promedio:	°C	Lote: LC	

ID	PRODUCTO	CÓDIGO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO
1	Carne en Canal	LC	1	227 - H
2	Carne en media canal			
3	Carne en cuartos de canal			
4	Carne en octavos de canal			
5	Visceras Blancas		1	
6	Viceras Rojas		1	
7	Cabezas		1	
8	Patas		4	
9	Otros			

Observaciones: /

Hora de despacho:	Placa del Vehículo TDY039 T° 4

MUNICIPIO DE GRANADA CUND. APROBADA

Kevin Torres

Nombre del Responsable RBA — Firma Responsable

Autorización Invima para despachos de productos a nivel nacional
Teléfono contacto: 320 8400204 - 324 9088468

INVIMA 088B-16

Frigorifico

PLANTA DE BENEFICIO DE GANADO BOVINO Nueva Granada
MUNICIPIO DE GRANADA - C/MARCA

NIT. 901.266.136 - 3

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL Y SUBPRODUCCIÓN COMESTIBLES

BOVINOS

INVIMA 088 B	FECHA DE EXPEDICIÓN	NÚMERO
	12 12 25	088 B - 8150 -25

Planta de Beneficio Ganado Bovino		Código INVIMA	088 B
Departamento:	Cundinamarca	Ciudad o Municipio:	Granada
Dirección o Ubicación:		Costado Sur plaza de Toros / Fggd	
Fecha de Sacrificio: 12 12 25		Establecimiento de Destino: Carnes Andres LC	
Municipio: Granada			
Departamento: Cundinamarca		Dirección: Cll 7 # 13-23	
Producto:	Aprobado: ✓	Aprobado Condicionado:	
Temperatura Promedio:	°C	Lote: LC	

ID	PRODUCTO	CÓDIGO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO
1	Carne en Canal	LC	1	382 - M
2	Carne en media canal		1	
3	Carne en cuartos de canal		1	
4	Carne en octavós de canal			
5	Visceras Blancas		1	
6	Viceras Rojas		1	
7	Cabezas		1	
8	Patas		4	
9	Otros			

Observaciones:

Hora de despacho:

Placa del Vehículo TDY039 T° 3

MUNICIPIO DE GRANADA CARNE APROBADA INVIMA 088B-16

Nombre del Responsable PBA

Kevin Torres

Firma Responsable

Autorización Invima para despachos de productos a nivel nacional
Teléfono contacto: 320 8400204 - 324 9088468

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

NIT 899.999.069-7

GUIA SANITARIA DE MOVILIZACIÓN DE ANIMALES O DE PRODUCTOS

026-B-25535-0003222098

FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE MOVILIZACIÓN	RECIBIMOS DE	NELSON ERNESTO HORTUA GONZALEZ $11450 - ONCE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS, POR CONCEPTO DE EXPEDICIÓN DE UNA GUÍA SANITARIA DE MOVILIZACIÓN INTERNA
05/01/2026	05/01/2026		
VALIDO HASTA			
05/01/2026			

OFICINA	AUTORIZAMOS A	C.C.
CONVENIO DE PASCA CUNDINAMARCA	NELSON ERNESTO HORTUA GONZALEZ	351967

PARA MOVILIZAR LOS SIGUIENTES ANIMALES

	DE (LUGAR ORIGEN)	REGISTRO: 729901	A (LUGAR DESTINO)	REGISTRO: 619983
	PREDIO		PLANTA	
NOMBRE (PREDIO O LUGAR)	BARRO BLANCO Y SANTA INES		PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE GRANADA	
PROPIETARIO	NELSON ERNESTO HORTUA GONZALEZ		PLANTA DE BENEFICIO DE GRANADA	
IDENTIFICACIÓN	351967		832000992	
MUNICIPIO	FUSAGASUGÁ		GRANADA	
DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA		CUNDINAMARCA	
CONDICIÓN SANITARIA	HATO LIBRE BRUCELOSIS	HATO LIBRE TUBERCULOSIS	HATO LIBRE BRUCELOSIS	HATO LIBRE TUBERCULOSIS

Especie: Bovinos — Total de animales movilizados: 5 ANIMALES

CATEGORÍA	CANTIDAD (NÚMERO)	CANTIDAD (LETRAS)	CATEGORÍA	CANTIDAD (NÚMERO)	CANTIDAD (LETRAS)
MACHO BOVINO DE 2 HASTA 3 AÑOS	5	CINCO			

IDENTIFICACIÓN	NUMÉRO (HIERRO, CHAPETA, MICROCHIPS, ETC.)	HIERROS

OBSERVACIONES	
BONOS DE VENTA	

ENFERMEDAD	No. RUV Y FECHA ULTIMA VACUNACIÓN
Aftosa	12362945 - 11/28/2025 4:30:00 PM

PRUEBAS SEROLÓGICAS Y ALÉRGICAS	
PRUEBAS	RESULTADOS

TIPO DE TRANSPORTE

TIPO	Terrestre	PLACA	SRZ689	EMPRESA	YAMID LOAIZA FAJARDO
CONDUCTOR	YAMID LOAIZA FAJARDO			IDENTIFICACIÓN	1069766842
RUTA	FUSAGASUGÁ	SILVANIA		PLANTA DE BENEFICIO	GRANADA

PRECINTOS		
ELABORADO POR	FLORALBA REY ORJUELA	
FIRMA RESPONSABLE		
ANGEL AURELIO LEAL ARAZAN	CARLOS AUGUSTO RIOS MARTINEZ	REEtP6px
RESPONSABLE OFICINA LOCAL	GERENTE SECCIONAL RESPONSABLE	Consulte la validéz http://certificaciones-pruebas.ica.gov.co/

CUALQUIER ENMENDADURA ANULA EL PRESENTE DOCUMENTO

NORMAS

INFORMACIÓN PUESTOS DE CONTROL

PRIMER RETÉN - FIRMA Y SELLO	SEGUNDO RETÉN - FIRMA Y SELLO
TERCER RETÉN - FIRMA Y SELLO	CUARTO RETÉN - FIRMA Y SELLO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141170880369

(415)7707212489984(8020) 000014117088036 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 1 2 5 9 6 1 8	4	Impuestos y Aduanas de Girardot 8	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	11259618	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Cundinamarca 2 5	Fusagasugá 2 9 0

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
CAMARGO	PULIDO	ANGEL	ANDRES

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
CARNES ANDRES LC	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cundinamarca 2 5	Fusagasugá 2 9 0

41. Dirección principal: CL 7 13 23 BRR LUXEMBURGO

42. Correo electrónico: angelcamargo618@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 2 2 0 9 7 8 2 2	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 4 5	2 0 2 4 0 1 0 1	0 1 4 1	2 0 1 8 0 2 0 1	4 7 2 3			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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 CAMARGO PULIDO ANGEL ANDRES

985. Cargo CONTRIBUYENTE

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
1	Asociacion de productores agropecuarios frutos del chicamocha (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	cointeboyotanche@gmail.com audel163@hotmail.com	UAEOS
5	SAT SOTAQUIRA	Mora y durazno	Sotaquira	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 Garzòn	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 platano y panela	CHAGUANÍ	CUNDINAMARCA	Pablo Giraldo	3204079672	agrobananochaguani@gmail.com pablogiraldoos@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
12	AGROCOFEE ASOCIACIÓN AMBIENTAL AGROPECUARIA CAFETERA DE LAS ALMEIDAS	Cafe 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 maiz cebolla cilantro lechuga	PACHO	CUNDINAMARCA	Hernando Burgos	3103276409	adrilualarcon@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- Panaderia	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, Mozarella, 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 YACOPÍ	Cacao y plátano	YACOPÍ	CUNDINAMARCA	Jorge Eliecer Ramirez Gaitan	3104215281	malugo.1974@hotmail.es	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 crespa, 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 làmina (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 CAMPESINOS FORJADORES DE PAZ "CFP"	MORA TOMATE ARBOL	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Maria Genoveva Forero Diaz	3165583026	cfpagropecuario@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
52	ASOCIACIÓN MUJERES EMPRENDEDORAS SILVANENSES AMESIL	Mora – Lechuga solo en cosecha	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Nuvia Esperanza Garzon Garzon	3152395047	nuviaesperanza@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
55	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA CAMPESINA 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 Rozo	3187318072	NO CUENTA CON CORREO	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 pimentòn banano aguacate	VENECIA	CUNDINAMARCA	Aurora Mejía Fuentes	3132329198	nayimf@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
76	ASOCIACIÓN DE LACTEOS PAQUILO 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	asprututiva@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
97	ASOCIACION DE PRODUCTORES COGUANOS AGROPECUARIOS	Aromaticas Hortalizas (uchuva lechuga espina 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 Vizcaíno Mayorga	3125942283	https://asofrisagut.com/ asofrisagut@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
101	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRUTA DEL MUNICIPIO DE CACHIPAY	Mango limònTangelo mandarina	CACHIPAY	CUNDINAMARCA	ADONAY GUERRERO	3204652789	asociacionasfruca@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 DISTRO 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 papelillo Mango Tomy maracuya	TENA	CUNDINAMARCA	Maria Cecilia Melo Hernandez	3115378003 3196558668 wasaa	asofruguasimal@gmail.co	GOB. CUNDINAMARCA
126	ASOCIACIÓN PRODUCTORA LECHERA Y AGROPECUARIA SAN JORGE	Derivados lacteos	ZIPAQUIRÁ	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 matecadas pan de Sagú	FUSAGASUGA	CUNDINAMARCA	LUCIA PARDO MORA	3168953129	asoemaf@gmail.com	UAEOS

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 sacha	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 Espinoiza	3202686492 3134129017	veredasanmiguelpandi@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
166	ASOPROFACHA	Aceite de sacha 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	asoquinuatenjana@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	MISAEL 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 ORGANZIACIONES 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@gamail.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 Quinua Maiz Y Fique.	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 chiroso o asiatico) ajo de hoja mostaza coliflor cebolla junca cebollin 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 Castiblanzo	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 ORGANZIACIONES 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 "AGROPRADO"	BANANO	PRADO	TOLIMA	ADRIANO HERRERA	3132144555	agroprado12@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 Anaime	Tubérculos y Platanos	CAJAMARCA	TOLIMA	Ruben Dario Guayara	3104521536	asoarracachos@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	norbeiaguileraolaya@gmail.com	UAEOS
316	Asociacion Mercados Campesinos Ibague	Banano Yuca Plátano Tomate Lulo Colicero mora	IBAGUÉ	TOLIMA	Hepolidoro Laverde	3102543072	asociacionmci2018@gmail.com	UAEOS
320	ASOJUNIN	platano	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 Mejia	3118119404	carcltda@gmail.com	FAO

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Indigena 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 SUSA 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	CHIQUINQUIRA	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	ASOSIACION AGROECOLOGICA DE CHUSCALES	QUESO FRIJOL GRANADILLA	JUNIN	CUNDINAMARCA	ASAEL 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	FRUTASYVERDURASDELLLANO@GMAIL.C OM	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 MUNICIPIODE VISTAHERMOSA META	CACAO PLATANO AGUACATE MARACUYA PAPAYA AUYAMIN YUCA GUAYABA	VISTA HERMOSA	META	LUIS ENRIQUE QUIROGA RODRIDUEZ	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	Panaderia pasteleria galleteria chocolateria frutas y verduras empacadas al vacio	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 ORGANZIACIONES 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	hortipulpas@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	coopymerck2020@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	Sotaquira	Boyacá	Nicolás Rodriguez 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	Raquira	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	AGROCAMZIPA	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 ORGANZIACIONES 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, tissanas 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 AGROPECUAROS 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	aprofrucolombia@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
455	Asociación de Mujeres Rurales semillas de paz de Jeruasalen - 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 EMPRENDERORAS 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/ agropujanzadelguavio@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 EMPRENDEDORAS 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

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
469	ASOCIACION 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@comercializadorafrozen.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 Lenguazaque - UNITIBITAS	Frutas y verduras	Lenguazaque	Cundinamarca	Nestor Gomez	3145874974	unitibitas2016@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
487	ASOAGRISOLM	Papa	Varios municipios	Cundinamarca	Victor Manuel Cardenas	Sin dato	victormiguelcardenas377@gmail.c	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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 Síquima	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	astosancalletano@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	gtriana@asogrocaima	GOB. CUNDINAMARCA
507	ASOHASS	Aguacate	Cabrera	Cundinamarca	Carolina Arevalo	3164110485	asohasssumapaz@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
508	ASOMUJERES DULCE CAÑA	Panela	Villeta	Cundinamarca	Blanca Tinoco	3212294439	asomujeres2013@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
509	ASOCIACIÓN DE PRODUCOTRES DE GULUPA DE CUNDINAMARCA - ASOAGRÍCOLA	Gulupa - Panela	Pacho	Cundinamarca	Edwin Jair Gomez	3204231928	aso-gulupa@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
510	ASOHOFRUVI	Limón, banano, aguacate	Viani	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 Gonzaléz 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 PAPERA COLOMBIANA	Papa	Villa Pinzón	Cundinamarca	Luis Alberto Garcia	3115600262	asociacionpaperacolombian a@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
521	ASEMBRAR	Fresa, Tuberculos, Hortalizas	Villa Pinzón	Cundinamarca	Fabian Triana	3174601770	asoasembrar@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
522	ASOCIACIÓN DE PLATANEROS TAME ARAUCA - APTA	Plátano Hartón	Tame	Arauca	JOSE ALBEIRO CONTRERAS PARRA	3132141955	carlosefesaavedra@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

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
524	SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACÒN AGROBRIAS 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 Panaderia 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@fruitpulpsas.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@imaportal.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 Panaderia	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

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
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	artesapanindustria@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 Agricola 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Síquima	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	wilsong277@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	Cundinnamarca	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 ZAQUE (ASOZAQUE)	Leche Cruda	GACHETÁ	CUNDINAMARCA	Santos Gonzalo Peña Rodriguez	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Yoscua	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 - Asocacion 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	asoproganucott@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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 GUAVIO "FEGAGUAVIO".	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	CHIQUINQUIRA	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 Bolivar	Bogotá	Nestor Ferney Montaña	3158404915	asoproganbogota@gmail.com	Subdirección de Economía Rural SDDE
504	ASOVICTIMAS	Leche cruda	Vianí	CUNDINAMARCA	Lady Patricia Triana	3116690176	asovictimassantalucia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Salitre

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 Avila 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

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 arrocera, 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 arrocero. 10. De mandar del estado la protección que la producción arrocera 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 arrocera por parte de las autoridades monetarias colombianas y de la banca en general. 12. Promover políticas de concertación con los demás estamentos del sector arrocero, 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 arrocera 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 arrocero. 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

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 actuaran 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 orientación 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

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 si, o a través de delegados, las erogaciones que exija el funcionamiento de la federación, conforme a los presupuestos anuales. I. 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

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/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.

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

SUPLENTES

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/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.

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

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

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

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/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.

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 Medellin 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/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.

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 allegara 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 CRISTANCHO

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

Ciudad - Departamento	ESPINAL / TOLIMA	**Fecha**	2025-09-05

DATOS GENERALES

Razón social	FEDEARRÓZ 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 notificacion judicial;alterno**	coordinadorplsecamientoespinal@fedearroz.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	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

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

Ciudad - Departamento	ESPINAL / TOLIMA	**Fecha**	2025-09-05

DATOS GENERALES

Razón social	FEDEARROZ PLANTA ESPINAL ETC
Dirección	KM 2 VIA ESPINAL - IBAGUE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 6.1.1	87,75	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
Subcategoría	-	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 demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 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 ACCIDES TONGUINO N.
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIANA MORENO ALCALÁ
Cargo: PROFESIONAL DE CALIDAD
Documento: CC 1.020.823.621

Firma:
Nombre: JHOEL CABALLERO RODRIGUEZ
Cargo: DIRECTOR DE PLANTA
Documento: CC 1.110.517.267

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 029587

E.S.E.: Subred sur occidente — Fecha: 08 08 2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
44896.	36840	44896.

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps Zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: KR 106 15N 32.

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca — Barrio: Predio Cundinamarca.

Nombre del propietario del vehículo: Federación nacional de arroceros Fedearroz.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 860010522-6

Correo electrónico para notificación*: gerencia@fedearroz.com.co.

Dirección de Notificación: KR 100 25H 55 — Teléfono: 601 425 1150.

Nombre del propietario del producto: Federación nacional de arroceros Fedearroz.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 860010522-6.

Correo electrónico para notificación*: gerencia@fedearroz.com.co.

Dirección de Notificación: KR 100 25H 55 — Teléfono: 6014251150.

Línea de intervención: Alimentos secos y secos

Clase de vehículo: Camion. — Tipo de carrocería: Furgon.

Modelo: 2018 — Marca: Chevrolet — Placa: FRN945

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: Granos enteros y triturados o en copos se incluye arroz

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN					
08 08 2025	Favorable	☒	% De cumplimiento de la última inspección	91.	%
	Favorable con requerimientos	☐			
	Desfavorable	☐			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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:

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 029587

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehiculo.** (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	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 029587

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una [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.
94	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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 encontro producto para iclar

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: Nayibe Lopez Montoya	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1072056750	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Mauricio Rivera	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 79963687	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [X]	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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, acarreara 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"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO	ARROZ BLANCO EXCELSO
DESCRIPCIÓN	Arroz blanco, TIPO I (grano largo), GRADO 2. (Según norma técnica colombiana ICONTEC NTC 671).
PROCESO	Absorción y separación de impurezas, descascarado, pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color, limpieza magnética, empaque automatizado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	CONCEPTO
COLOR	Blanco transparente
APARIENCIA	Grano largo
SABOR Y OLOR	Característico/Libre de olores objetables
TEXTURA	Suave

FÍSICOQUIMICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
SEMILLAS OBJETABLES	Máx. 1 unidad / 100 gramos
GRANO DAÑADO TOTAL	2,0 % máximo
GRANO DAÑADO CALOR	1,0 % máximo
GRANO YESADOS	6,0 % máximo
GRANO ROJO	0,5 % máximo
GRANO PARTIDO	10,0 ± 0,5 % máximo
BLANCURA	39 - 40 °Kett
INFESTACIÓN	Libre
IMPUREZA	0,1 % máximo
TEMPERATURA	34 °C máximo
HUMEDAD	14 % máximo
AFLATOXINAS (ug/Kg)	4,0 máximo
OCRATOXINA A (ug/Kg)	3,0 máximo
METALES (PLOMO – CADMIO) mg/Kg	0,2 máximo

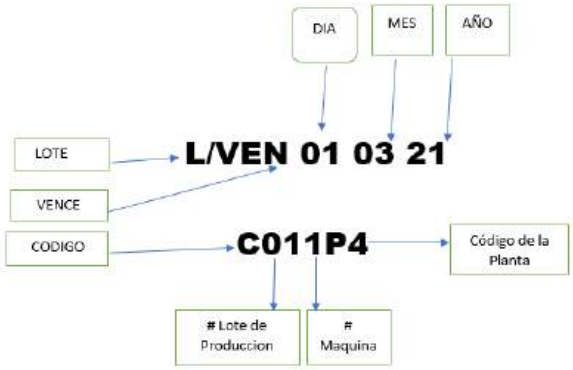
MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
Detección de Escherichia Coli/g	< 10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Rcto Mohos y Levaduras UFC/g	3x10³ ufc/g	

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

UNIDADES	PESO (gramos)	PRESENTACIÓN
25	500 g	Paquete de 12,5 kg x bolsa de 500 g

CODIFICACIÓN DEL LOTE DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	La codificación relacionada en la cara posterior de la unidad del producto está basada en 3 componentes principales: -La codificación relacionada en la cara posterior de la unidad del producto está basada en 3 componentes principales: -La fecha de producción y vencimiento (1 año de vida útil) -codigo Interno (lote de materia prima utilizada) - Identificación de equipo de envasado y planta
DESCRIPCIÓN GRÁFICA.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: ¼ taza (50 g) Número de porciones por envase: 10		
Calorías (kcal)	por 100 g	por porción
	343	**172**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.1g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	80 g	40 g
Fibra dietaría	3.6 g	1.8 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	6.7 g	3.3 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.6 µg	0.80 µg
Hierro	1.8 mg	0.89 mg
Calcio	3.5 mg	1.8 mg
Zinc	1.1 mg	0.53 mg

Nombre genérico	Arroz Fedearroz Tradicional
Nombre del fabricante	FEDERACIÓN NACIONAL DE ARROCEROS
NIT	860.010.522-6
Descripción del alimento	Arroz apto para consumo humano.
Ingredientes - Aditivos	Ninguno.
Presentación comercial	500 g
Tipo y características del empaque	Polietileno de 1,50 mils pulgada 500 g
Condiciones de embalaje	Bolsa de polietileno para 12.5kg
Vida útil del producto y fecha de vencimiento	12 meses.
Condiciones de transporte y almacenamiento	Vehículo: apto para transporte de alimentos. Bodegas: aptas para almacenamiento de alimentos en un ambiente fresco, seco, con buena ventilación y libre de olores extraños.
Dirección Teléfono	Km 67 vía Yopal – Pore(p1) 3209383827 Km 12 vía Valledupar-Bosconia (p2) 3046320892 Km 54 vía Villavicencio-Puerto López (p3) 3232768784-3232207929 Kilómetro 2.7 vía Espinal -Ibagué (p4) 3202713112
Registro Sanitario	NSA-001382-2016

El empaque cumple con todas las reglamentaciones de rotulado establecidas en la resolución 5109 de 2005 y las de rotulación nutricional contenidas en la resolución 2492 de 2022.

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 14942406951

(415)7707212489984(8020) 000001494240695 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8600010522	6	Operativa de Grandes Contribuyentes 31	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Bogotá D.C. 11	Bogotá, D.C. 001

41. Dirección principal
CR 100 25 H 55

42. Correo electrónico gerencia@fedearroz.com.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
110911	4251150	4252009

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0164	19481129	4620	19481129		1051	4664		61

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código	22	23								
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
3	1	57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 05-06-2024 09:12:44AM

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 049082

E.S.E.: Suba Norte	Fecha:	15	11	2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
360416	AS0002517 22	SAUSM - 2 - 3

Razón social: Inversiones Merca Express SAS

Nombre del establecimiento: Inversiones Merca Express LTDA

NIT: 900193807 2 | Sede: Unica

Dirección: KR 16 C 166 15

Ubicación: Av Aplca

Localidad: Suba | UPZ: Tobera

Barrio: Tobera | Teléfonos 6774437

Correo electrónico para notificación*: Inversiones_Mercaexpress@hotmail.com

Nombre propietario: Inversiones Merca Express SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900193807

Nombre representante legal: Jose Arsmendy Leon Balleres

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 7994 3641

Dirección de notificación: KR 16 C 166 15

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01767962

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Expendios minoristas

Tipo de establecimiento: Minimercado

Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 8:00 AM a 8:00 PM

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 NOV 2024	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	85,25 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☒ Número de radicado: 2024-3223254 3-2
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
I. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y construcción (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X			C
1.2 Condiciones de pisos paredes y drenajes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1; 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2; 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5			C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	X		Se evidencia techo en material rugoso C
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	X			C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4,25	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Capacidad, diseño y funcionamiento de, equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1, 2, 3.)	X			C
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35; Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2,2	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 aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X			C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X			C
3.3 Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	X			C

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	X		Presenta plan anual de capacitaciones en manipulación de alimentos, se afecta por procesos de limpieza y desinfección C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5			C
4.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	2,5			C
4.3 Residuos sólidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5			C
4.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	3			C
4.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	X		se evidencia falta de limpieza y desinfección en puntos muertos y áreas de difícil acceso C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	X		Registros de limpieza no son acordes a lo evidenciado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de almacenamiento (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8			C
5.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	9			NA C
5.3 Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 049082

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
91,75%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		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. REQUERIMENTOS 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

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan Acuerdo 540 de 2024, prevención consumo alcohol industrial y adulterado, se socializan hallazgos del acta de IVC, se socializan medidas de reconocimiento de esos para prevenir intoxicaciones de salud pública, se anexa acta de IVC ABO1N 226027

Por parte del establecimiento:
NINGUNA

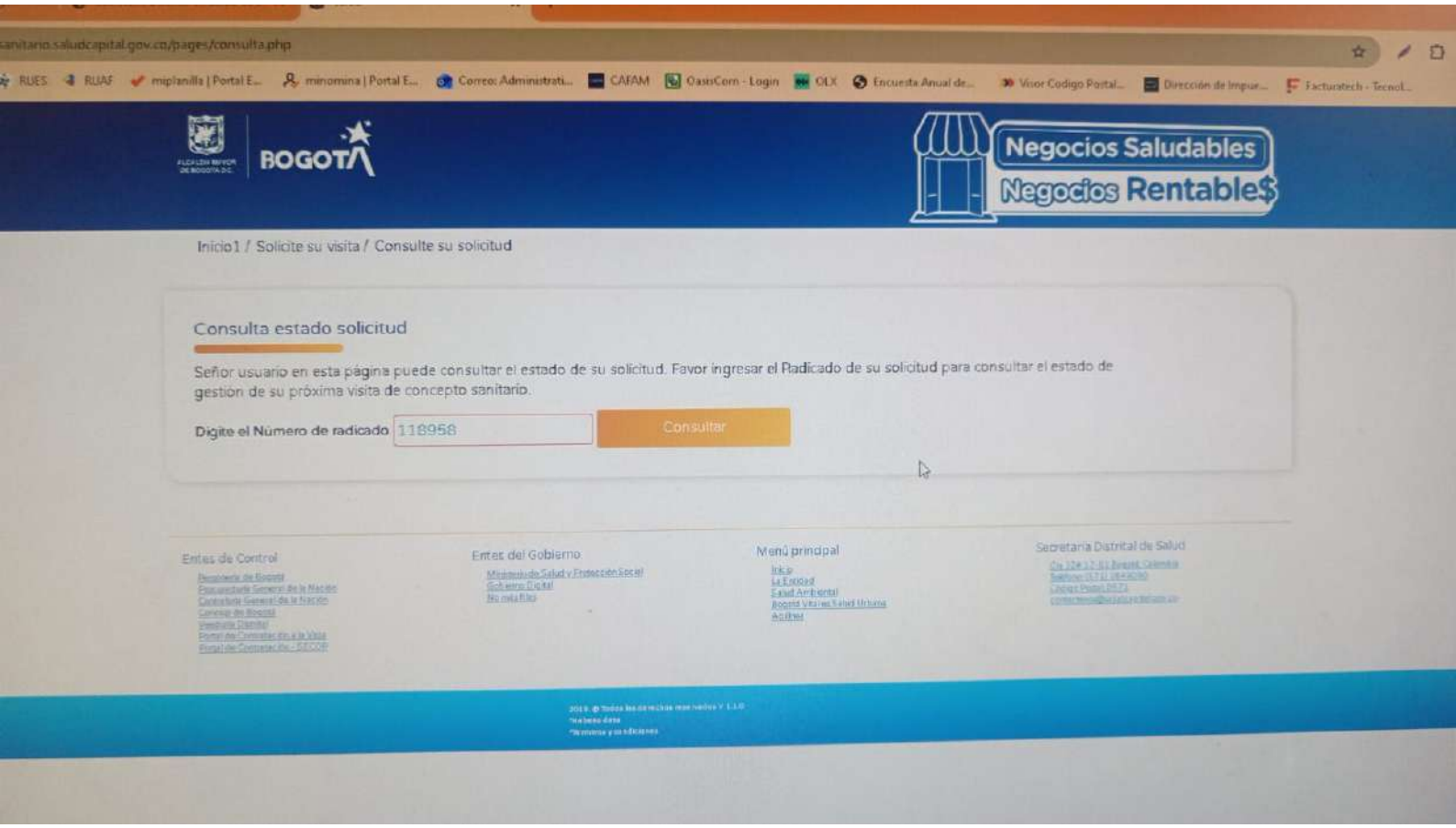
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

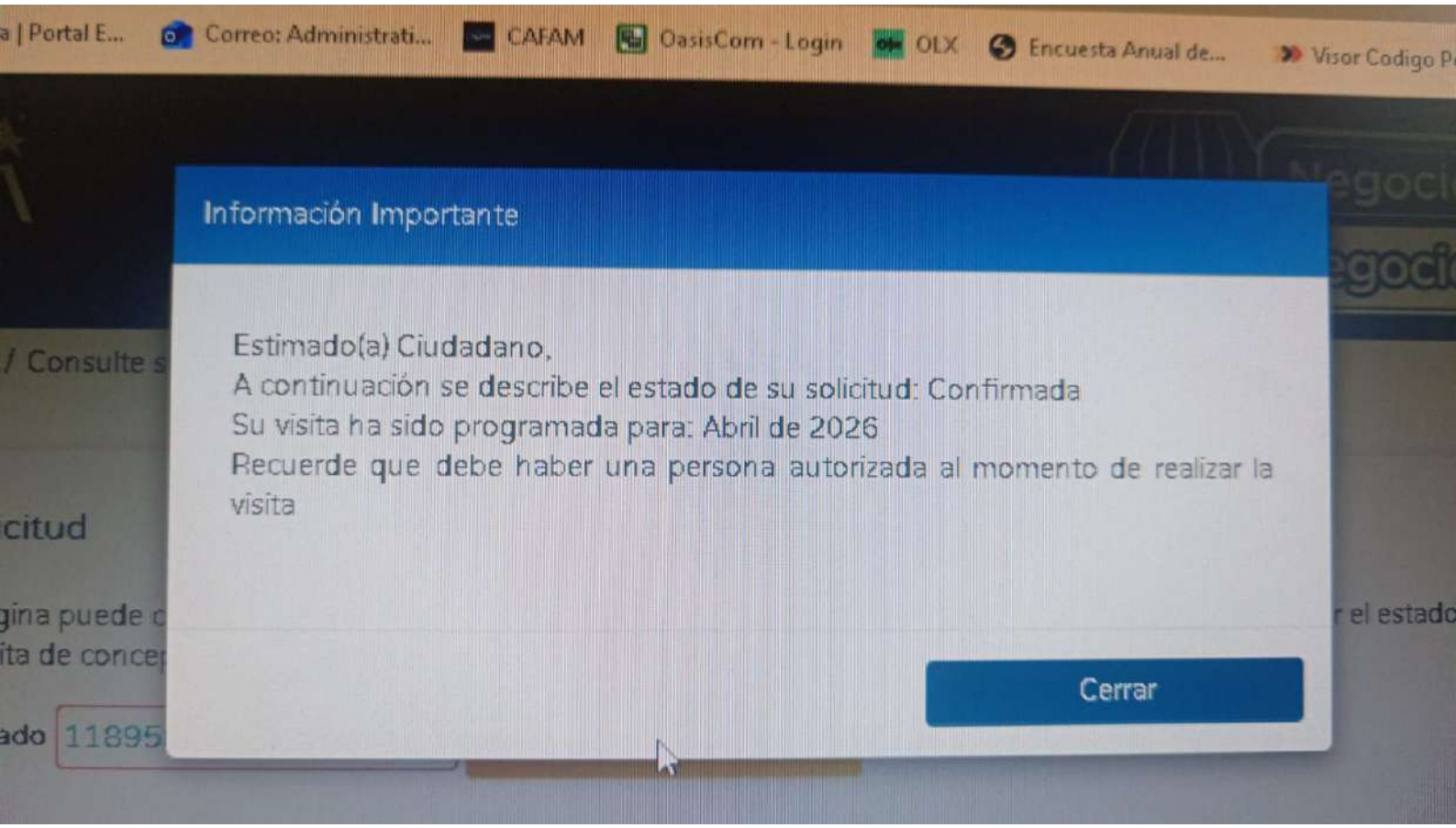
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 11 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Brayan Felipe Peña Hernandez	Nombre:
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento:
Número de documento: 1030692207	Número de documento:
Profesión u oficio: Técnico en seguridad Ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Brayan Peña	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jose Armando Leon Balleres	Nombre:
Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 79943647	Número de documento:
Cargo: Representante legal[X] 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, acarreara 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"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co


sanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php
RUES
RUAF
miplanilla | Portal E...
minomina | Portal E...
Correo: Administrati...
CAFAM
OasisCom - Login
OLX
Encuesta Anual de...
Visor Codigo Portal...
Dirección de Impue...
Facturatech - Tecnol...
BOGOTÁ
Negocios Saludables
Negocios Rentable$
Inicio1 / Solicite su visita / Consulte su solicitud
Consulta estado solicitud
Señor usuario en esta página puede consultar el estado de su solicitud. Favor ingresar el Radicado de su solicitud para consultar el estado de gestión de su próxima visita de concepto sanitario.
Digite el Número de radicado
118958
Consultar
Entes de Control
Entes del Gobierno
Menú principal
Secretaría Distrital de Salud


a | Portal E...
Correo: Administrati...
CAFAM
OasisCom - Login
OLX
Encuesta Anual de...
Visor Codigo P
Información Importante
Estimado(a) Ciudadano,
A continuación se describe el estado de su solicitud: Confirmada
Su visita ha sido programada para: Abril de 2026
Recuerde que debe haber una persona autorizada al momento de realizar la visita
Cerrar

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 16 de enero de 2024 Hora: 10:43:13
Recibo No. AA24048906
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24048906C8B34

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 LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
Nit: 900.193.802-2 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matrícula No. 01763936
Fecha de matrícula: 15 de enero de 2008
Último año renovado: 2023
Fecha de renovación: 30 de mayo de 2023
Grupo NIIF: Grupo II.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cr 16 C No. 166-15
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: inversiones_mercaexpress@hotmail.com
Teléfono comercial 1: 6774437
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Cr 16 C No. 166-15
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: inversiones_mercaexpress@hotmail.com
Teléfono para notificación 1: 6774437
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

La persona jurídica NO autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Procesos y 67

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 16 de enero de 2024 Hora: 10:43:13
Recibo No. AA24048906
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24048906C8B34

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.

---

del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Documento Privado No. 0000001 del 11 de enero de 2007 de Representante Legal, inscrito en esta Cámara de Comercio el 15 de enero de 2008, con el No. 01183699 del Libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza Comercial denominada INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 17 de la Junta de Socios, del 01 de febrero de 2020, inscrita el 6 de Febrero de 2020, bajo el número 02549968 del libro IX, la sociedad de la referencia se transformó de Sociedad Limitada a Sociedad por Acciones Simplificada bajo el nombre de: INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

Por Acta No. 17 del 1 de febrero de 2020 de Junta de Socios, inscrito en esta Cámara de Comercio el 6 de febrero de 2020, con el No. 02549968 del Libro IX, la sociedad cambió su denominación o razón social de INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA a INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 11 de enero de 2028.

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá por objeto social la comercialización de abarrotes, comestibles en general para usos humano y animal, bebidas, bienes fungibles y no fungibles de uso en los hogares, en el comercio, las oficinas, la empresa la industria y el agro, para lo

cual enunciamos algunos de ellos electrodomésticos, vestuario, cristalería, calzado, decoración, lencería, arte, muebles, equipos eléctricos y electrónicos sistematizados o no, libros, papelería, maquinaria, herramientas, desechables, droga para uso humano y animal, abonos y elementos agrícolas) y en general cualquier bien de consumo o no de la utilización y comercialización generado por el hombre o la naturaleza, la importación y exportación de los bienes de antes descritos, así mismo materias primas para la elaboración de drogas, la producción y elaboración distribución de drogas, la producción, elaboración distribución y venta de materias químicas y medicamentos para uso humano y animal como también equipos de cirugía y médicos en general. En desarrollo del objeto principal de la sociedad, esta podrá solicitar y contratar, formar parte de otras sociedades y fusionarse con ellas, girar, aceptar, endosar, negociar títulos valores, celebrar contratos de cambio en todas sus modalidades, dar y recibir dinero en mutuo, con o sin intereses, gravar sus bienes con hipoteca y con prenda, con o sin tenencia de bienes.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	: $477.000.000,00
No. de acciones	: 159.000,00
Valor nominal	: $3.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	: $477.000.000,00
No. de acciones	: 159.000,00
Valor nominal	: $3.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor	: $477.000.000,00
No. de acciones	: 159.000,00
Valor nominal	: $3.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 16 de enero de 2024 Hora: 10:43:13
Recibo No. AA24048906
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24048906C8B34

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.

El gerente y el subgerente serán los representantes legales.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El gerente y el subgerente ejercerán las funciones propias de su cargo y en especial las siguientes: 1) Representar la sociedad judicial y extrajudicial ante los socios, ante terceros y ante toda clase de autoridades administrativas. 2) Ejecutar los acuerdos y resoluciones de la junta general de socios. 3) Realizar y celebrar los actos y contratos que tiendan a llenar los fines de la sociedad, debiendo obtener autorización previa de la junta de socios cuando el valor de la operación sea superior del 50 del capital de la sociedad, 4) Someter a consideración y aprobación de la junta general de socios los informes y documentos de que trata el art. 446 del Código de Comercio, 5) Presentar a la junta general de socios los estados financieros y el estado de pérdidas y ganancias junto con el proyecto de distribución de utilidades a final de cada ejercicio contable, 6) Nombrar y remover los empleados de la sociedad cuya designación o remoción no corresponda a la junta socios, 7) Cuidar de la recaudación e inversión de los fondos de la empresa. 8) Velar por que todos los empleados de la sociedad cumplan estrictamente sus deberes y poner en conocimiento de la junta general de socios las irregularidades y faltas graves que ocurran sobre el particular. 9) Dirigir, administrar y ejecutar todos los actos civiles y comerciales tendientes a llenar a cabalidad el objeto social de la compañía. 10) Constituir apoderados judiciales y extrajudiciales y delegarles las facultades que sean necesarias y compatibles con sus gestiones dentro de las limitaciones legales. 11) Y en general ejercer las demás funciones que le asigne la ley y la junta general de socios y los estatutos.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Documento Privado No. 0000001 del 11 de enero de 2007, de Representante Legal, inscrita en esta Cámara de Comercio el 15 de enero de 2008 con el No. 01183699 del Libro IX, se designó a:

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 16 de enero de 2024 Hora: 10:43:13
Recibo No. AA24048906
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24048906C8B34

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.

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Gerente	Jose Arismendy Leon Ballares	C.C. No. 000000079943641

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Subgerente	Jenry Adelmo Leon Ballarez	C.C. No. 000000079782797

REVISORES FISCALES

Por Acta No. 17 del 1 de febrero de 2020, de Junta de Socios, inscrita en esta Cámara de Comercio el 6 de febrero de 2020 con el No. 02549968 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Revisor Fiscal	Damarys Criollo Chaparro	C.C. No. 000000052823791 T.P. No. 96157-T

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
Acta No. 2 del 12 de marzo de 2009 de la Junta de Socios	01291595 del 22 de abril de 2009 del Libro IX
Acta No. 007 del 4 de marzo de 2013 de la Junta de Socios	01724175 del 22 de abril de 2013 del Libro IX
Acta No. 007 del 4 de marzo de 2013 de la Junta de Socios	01724177 del 22 de abril de 2013 del Libro IX
Acta No. 17 del 1 de febrero de 2020 de la Junta de Socios	02549968 del 6 de febrero de 2020 del Libro IX
Acta No. 19 del 18 de mayo de 2021 de la Asamblea de Accionistas	02708103 del 24 de mayo de 2021 del Libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 16 de enero de 2024 Hora: 10:43:13
Recibo No. AA24048906
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24048906C8B34

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.

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 resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los 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: 4711
Actividad secundaria Código CIIU: 4721
Otras actividades Código CIIU: 4631

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

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

Nombre:	INVERSIONES MERCA EXPRESS LTDA
Matrícula No.:	01763961
Fecha de matrícula:	15 de enero de 2008
Último año renovado:	2023
Categoría:	Establecimiento de comercio
Dirección:	Cr 16 C No. 166-15
Municipio:	Bogotá D.C.

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 Pequeña

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

Ingresos por actividad ordinaria $ 4.603.720.899

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 4711

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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.

Los siguientes datos sobre Planeación son informativos: Fecha de envío de información a Planeación : 30 de mayo de 2023. \n \n Señor empresario, si su empresa tiene activos inferiores a 30.000 SMLMV y una planta de personal de menos de 200 trabajadores, usted tiene derecho a recibir un descuento en el pago de los parafiscales de 75% en el primer año de constitución de su empresa, de 50% en el segundo año y de 25% en el tercer año. Ley 590 de 2000 y Decreto 525 de 2009. Recuerde ingresar a www.supersociedades.gov.co para verificar si su empresa está obligada a remitir estados financieros. Evite sanciones.

El presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 16 de enero de 2024 Hora: 10:43:13
Recibo No. AA24048906
Valor: $ 7,900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A24048906C8B34

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.

---

ningún caso.

****

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, 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.

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **79.943.641**

LEON BALLARES

APELLIDOS

JOSE ARISMENDY

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **18-MAR-1977**

CHIQUINQUIRA
(BOYACA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.67 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **M** SEXO

22-AGO-1995 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1500150-00206335-M-0079943641-20091226 0019348008A 2 1350111138

A NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

Banco Caja Social

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR

Que el(los) cliente(s):

INVERSIONES MERCA EXPRESS LTDA *Identificado con* *NI9001938022*

Actualmente posee(n) la CUENTA CORRIENTE EMPRESARIAL, radicada en la oficina 0232 TOBERIN, con las siguientes características:

Cuenta Corriente No.	:	*21003222363*
Fecha de Apertura	:	*28 de septiembre de 2015*
Condiciones de Manejo	:	*Individual,1 Firmas(s), 0 Sello(s) húmedo(s) o de caucho, Sin protector*
Estado	:	*CUENTA ACTIVA*

Esta constancia se expide con destino a: QUIEN INTERESE
Realizada en la oficina 0232 TOBERIN de la ciudad de BOGOTA, el día miércoles, 28 de abril de 2021.

Cordialmente,

Efectuado por:
M6M1M9O7 - MILTON MORA



FIRMA Y SELLOS AUTORIZADOS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA | Banco Caja Social Establecimiento Bancario

DIAN

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764103310741

(415)7707212489984(8020) 001876410331074 1

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
900193802	2				

11. Razón social

INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

12. Dirección seccional

Impuestos de Bogotá

Cód. 32

24. Dirección

CR 16 C 166 15

25. País	26.Departamento	27. Municipio
Colombia	Bogotá D.C.	Bogotá, D.C.

La U.A.E. Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, conforme a la facultad discrecional establecida en el artículo 684 - 2 del Estatuto Tributario y en virtud de lo estipulado en la Resolución 000165 del 01/11/2023, por la cual se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación; previo estudio y evaluación de la solicitud realizada por el contribuyente, representante legal o apoderado debidamente acreditado; determina autorizar los rangos de numeración de facturación y/o documento equivalente. En los casos, en que se agote dicha numeración antes de culminar su vigencia, el interesado tendrá derecho a solicitar una nueva autorización, de acuerdo con el tramite establecido.

Las vigencias de los rangos de numeración de facturación, se contarán a partir de la formalización de éste documento oficial.

Si el obligado a facturar; no hubiere agotado la numeración de facturación transcurrido el término de la vigencia autorizada, con 15 días de antelación podrá solicitar la habilitación de la numeración sobrante.

Cuando se trate de una solicitud de inhabilitación de la numeración de facturación y/o documento equivalente, la vigencia es permanente, por lo tanto, no procede la habilitación de dichos rangos.

El formato oficial 1876 Autorización numeración de facturación es único e intransferible, solo surte efecto durante la vigencia para el titular del mismo, por ende, su custodia y divulgación es exclusiva responsabilidad del facturador. El uso no autorizado del formato o su adulteración puede tener consecuencias de tipo penal.

Nota: La no adopción o violación de los sistemas técnicos de control, dará lugar a la sanción establecida en el artículo 684-2 del E.T

Firma del solicitante

Firma del funcionario autorizado

DIAN

2025-12-18 / 09:49:29 AM

Fecha Acuse de Recibo

Firmado

984. Apellidos y nombres

985. Cargo

989. Dependencia

990. Lugar administrativo SUBDIRECCION DE FACTURA ELECTRONICA Y SOLUCI

991. Organización U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACION

992. Área

993. Establecimiento

1001. Apellidos y nombres LEON BALLAREZ JENRY ADELMO

1002. Tipo documento Cédula de Ciudadanía

1003. No. Identiflcación 79782797 1004. DV 3

1005. Cod. Representación Representante Legal Principal

1006. Organización INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES

997. Fecha formalización 2025-12-18/09:49:29

AUTORIZADO

DIAN

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18764103310741

(415)7707212489984(8020) 001876410331074 1

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
900193802	2				

11. Razón social

INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

Rangos de numeración para autorizar, habilitar o inhabilitar

	29. Establecimiento	30. Modalidad	Cód.	31. Prefijo	32. Desde el número	33. Hasta el número	38. Vigencia	34. Tipo solicitud	Cód.
1	INVERSIONES MERCA EXPRESS LTDA CR 16 C NO. 166 15	FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA	4	MERC	8,421	10,000	12	HABILITACIÓN	2
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									

AUTORIZADO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141007058188

(415)7707212489984(8020) 000014100705818 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 1 9 3 8 0 2	2	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
INVERSIONES MERCA EXPRESS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CL 166 16 C 14

42. Correo electrónico inversiones_mercaexpress@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 7 7 4 4 3 7	3 1 0 2 1 3 7 5 3 8

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2
4 7 1 1	2 0 0 7 0 1 1 1	4 7 2 1	2 0 0 7 0 1 1 1		4 7 1 9	4 6 3 1

Ocupación

51. Código	52. Número establecimientos

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 7 9 1 4 4 2 4 8 5 2 5 5

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

54. Código

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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 LEON BALLARES JOSE ARISMENDY

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141007058188

(415)7707212489984(8020) **000014100705818 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 1 9 3 8 0 2	2	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 4
72. Número	0 0 0 0 1	1 7
73. Fecha	2 0 0 7 0 1 1 1	2 0 2 2 0 0 2 0 1
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 0 8 0 1 1 5	2 0 2 2 0 0 2 0 6
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 1 7 6 3 9 3 6	0 1 7 6 3 9 3 6
78. Departamento	1 1	1 1
79. Ciudad/Municipio	4	4

Vigencia

80. Desde	2 0 0 7 0 1 1 1
81. Hasta	2 0 1 8 0 1 1 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 7 0 1 0 1		-
2	2 1	2 0 2 0 0 2 0 1		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 6 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141007058188

(415)7707212489984(8020) **000014100705818 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 1 9 3 8 0 2	2	Impuestos de Bogotá 3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 0 7 0 1 1 1

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	7 9 9 4 3 6 4 1		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
LEON	BALLARES	JOSE	ARISMENDY

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 0 7 0 1 1 1

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	7 9 7 8 2 7 9 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
LEON	BALLAREZ	JENRY	ADELMO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141007058188

(415)7707212489984(8020) **000014100705818 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 1 9 3 8 0 2	2	Impuestos de Bogotá 3 2	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	7 9 7 8 2 7 9 7		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
LEON	BALLAREZ	JENRY	ADELMO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
15,000,000	5 0	2 0 0 8 0 1 1 5	2 0 2 0 0 2 0 1

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	7 9 9 4 3 6 4 1		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
LEON	BALLARES	JOSE	ARISMENDY

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
15,000,000	5 0	2 0 0 8 0 1 1 5	2 0 2 0 0 2 0 1

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141007058188

(415)7707212489984(8020) **000014100705818 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 1 9 3 8 0 2	2	Impuestos de Bogotá 3 2	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 0 1 9 1 1 8 0 2 1	3	2 5 2 5 5 1 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
LEON	RODRIGUEZ	CARLOS	EDUARDO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 2 4 0 1 0 2

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Página 6 de 6 **Hoja 6**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141007058188

(415)7707212489984(8020) **000014100705818 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 1 9 3 8 0 2	2	Impuestos de Bogotá 3 2	

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con surtido co 4 7 1 9	

162. Nombre del establecimiento: INVERSIONES MERCA EXPRESS LTDA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1	

165. Dirección: CR 16 C NO. 166 15

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
0 1 7 6 3 9 6 1	2 0 0 8 0 1 1 5	
168. Teléfono: 6 7 7 4 4 3 7	169. Fecha de cierre	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

Suraceites S.A.
NIT: 900.281.157-7

FORMATO TECNICO FTPT-102- FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento	Registro Sanitario Numero **RSAD18I5303**
Calidad	Aceite de soya cumple con resolución 2154 de 2012 y NTC 254. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma técnica colombiana referenciada en la misma.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe es refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.2%.
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.

Carrera 72 G No 43 – 96 Sur / 7107903 – 7107897
suraceitessa@hotmail.com

Suraceites S.A.
NIT: 900.281.157-7

<table>
<tr><td>Características Fisicoquímicas</td><td>Resolución 2154 de 2012
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>MINIMOS</th><th>MAXIMOS</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa X°C/agua a 20°C</td><td>0.919</td><td>0.925</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 40°)</td><td>1.466</td><td>1.470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo (wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td colspan="3">Material Insaponificable g/Kg <15</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Características Microbiológicas</td><td><table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr>
<tr><td>NMP COLIFORME TOTAL / g</td><td><11</td></tr>
<tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g</td><td><100 UFC</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Presentación Comercial</td><td>Frasco: 120cc, 250cc, 450cc, 500cc, 700cc, 750cc, 800cc, 870cc, 900cc, 1000cc, 2000cc, 2700cc, 2800cc, 3000cc, 5000cc, Garrafa de 18 y 20 litros. Aceite a granel.</td></tr>
<tr><td>Tipo y Características del empaque</td><td>Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</td></tr>
<tr><td>Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento</td><td>Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.</td></tr>
<tr><td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene.
Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de</td></tr>
</table>

Suraceites S.A.
NIT: 900.281.157-7

	la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Nota: Se anexa la ficha técnica entregada por el fabricante con el respectivo membrete (en original)

Suraceites S.A.
NIT.: 900281157-7
Tel.: 710 78 97

ASISTENTE DE CALIDAD
JUDY VIVIANA MARTINEZ

1. NOMBRE DEL PRODUCTO



ARROZ DIANA VITAMOR
Calidad Certificada ICONTEC
NTC-671 Arroz Elaborado blanco para consumo humano

2. COMPOSICIÓN

Arroz enriquecido con Vitamina B6, Vitamina B12 y Acido Fólico.

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

El ARROZ DIANA VITAMOR, es envasado en maquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

Tabla 1. Presentaciones comerciales empaquetadas para ARROZ DIANA

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR
½ libra (250 gramos)	25 Unidades
Bolsa (460 gramos.)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	30 Unidades
Mega Diana (650 gramos.)	25 Unidades
Diana 900 gramos	15 Unidades
1 Kilo	15 Unidades
1 Kilo	24 Unidades
2 Kilos	6 Unidades
2.5 Kilos	20 Unidades
2.5 Kilos	6 Unidades
3 Kilos	5 Unidades
5 Kilos	3 Unidades
10 Kilos	1 Unidad
25 Kilos	1 Unidad
50 Kilos	1 Unidad

Posteriormente las bolsas de polietileno, son llevadas por una banda que permite realizar el sellado de manera térmica y automática, el personal encargado de su recepción las acomoda en estibas donde son llevadas a la bodega de producto terminado.

Como las peliculas de polietileno poseen características asépticas, es decir, tienen barrera contra infecciones e infestaciones, evita el contacto con objetos y olores extraños y es resistente a los golpes por impacto o caída libre, el embalaje de ARROZ DIANA VITAMOR, cuenta con las mejores condiciones de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde la empresa DIANA CORPORACIÓN S.A. a otros centros o distritos en el pais.

4. TIPO DE CONSERVACIÓN

AL MEDIO AMBIENTE

Vale indicar que las bolsas de reempaque posee una adherencia especial que no permite el deslizamiento de las planchas entre sí.

5. VIDA ÚTIL ESTIMADA

(52 Semanas)

6. REGISTRO SANITARIO

RSAT10I1302

7. CÓDIGO DE BARRAS

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR	Código de barras und	Código barras reempaque
½ libra (250 gramos)	25 Unidades	7702511000281	87702511000056
Bolsa (460 gramos.)	25 Unidades	7702511000908	57702511000484
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	7702511000014	57702511000019
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	7702511000014	57702511000446
Mega Diana (650 gramos)	25 Unidades	7702511000823	NA
Diana 900 gramos	15 unidades	7702511000939	NA
1 Kilo	15 Unidades	7702511000021	17702511000028
1 Kilo	24 Unidades	7702511000021	NA
2 Kilos	6 Unidades	7702511000519	27702511000193
2.5 Kilos	25 Unidades	7702511000076	47702511000050
2.5 Kilos	6 Unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kilos	5 Unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kilos	3 Unidades	7702511000045	37702511000046
10 Kilos	1 Unidad	7702511000083	NA
25 Kilos	1 Unidad	7702511000472	NA
50 Kilos	1 Unidad	7702511000700	NA

Espacio en blanco de aqui en adelante.

8. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

PREPARO	APROBÓ
Investigación & Desarrollo FECHA: 15-MAR-12	Gerencia de Mercadeo Arroz FECHA: 15-MAR-12

1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila Con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2. Arroz elaborado blanco (*Oryza sativa* L) para consumo.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

Sugerencia de preparación

a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671:2001, Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2671 de 2014, resolución 683 de 2012 y resolución 4143 de 2012

6. Registro Sanitario

RSAD10I15402; Arroz Roa Fortificado
RSA-0010241-2020; Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta: 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 10%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	ICP-OES (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)
Fuente. NTC671:2001		

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de la Porción: 1/4 Taza (50 g)
Porciones por envase: 10

Cantidad por Porción	
Calorías 175	Calorías de Grasa 0
	%Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 41 g	14%
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 3 g	
Proteína 3 g	
Vitamina A	10%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	0%
Ácido Fólico	10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase

Empaque	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas**	**Tipo**	**Estructura**
	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	50 unidades de 250 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 8 unidades de 2000 g // 6 unidades de 2500 g // 5 unidades de 3000 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

13. Vida útil

Hasta 13 meses de acuerdo con condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante:

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Javier Ocampo Ángel ***Gerente Nacional de Mercadeo y Trade***	Aprobado por: Oscar Padilla Castaño ***Gerente Nacional de Ventas y Logística***
Aprobado por: Andres Felipe Fadul ***Director HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila Con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2. Arroz elaborado blanco (*Oryza sativa* L) para consumo.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

Sugerencia de preparación

a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671:2001, Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2671 de 2014, resolución 683 de 2012 y resolución 4143 de 2012

6. Registro Sanitario

RSAD10I15402; Arroz Roa Fortificado
RSA-0010241-2020; Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta: 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 10%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	ICP-OES (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)
Fuente. NTC671:2001		

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de la Porción: 1/4 Taza (50 g)
Porciones por envase: 10

Cantidad por Porción	
Calorías 175	Calorías de Grasa 0
	%Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 41 g	14%
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 3 g	
Proteína 3 g	
Vitamina A	10%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	0%
Ácido Fólico	10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase

Empaque	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas**	**Tipo**	**Estructura**
	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	50 unidades de 250 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 8 unidades de 2000 g // 6 unidades de 2500 g // 5 unidades de 3000 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

13. Vida útil

Hasta 13 meses de acuerdo con condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante:

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Javier Ocampo Ángel ***Gerente Nacional de Mercadeo y Trade***	Aprobado por: Oscar Padilla Castaño ***Gerente Nacional de Ventas y Logística***
Aprobado por: Andres Felipe Fadul ***Director HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

SuDespensa Barraján S.A.	**FICHA TECNICA**		**FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020**
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**ARROZ**	**DESCRIPCION**	El arroz es la semilla de la oriza sativa. Se trata de un cereal considerado como alimento basico. Son granos enteros o quebrados con apariencia ovalada y de color blanco
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	No. NSA-002948-2017		
PRESENTACION COMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 3000g, 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 inferiores a 32C° y humeda relativa inferior al 80% 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 preparar arroz: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas 2. Vierta la medida de arroz indicado en en el empaque . 3. cocinar a fuego alto has ta que hierva y pasar a fuego lento hasta que seque . 4. Retire del fuego.		

CARACTERISTICAS — **FISICO-QUIMICAS**

RESULTADOS						
parametros	**unidades**	**parcial 1**	**parcial 2**	**suma**	**metodo**	**tecnica**
arroz con cascara	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
partido	g/100g	2.72	2.28	5.00	NTC 671	cribado manual
muy menudo	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
grano yesado	g/100g	0.40	0.38	0.78	NTC 671	cribado manual
grano centro blanco	g/100g	3.12	2.94	6.06	NTC 671	cribado manual
arroz rojo	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
grano dañado	g/100g	0.06	0.06	0.12	NTC 671	cribado manual
tipos de contraste	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
arroz infestado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
arroz infectado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
arroz contaminado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
semillas odjetables	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
impurezas	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
suciedad	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
humedad(g/100g)	12.8				NTC 529	cribado manual
tipo	1				NTC 671	cribado manual
grado	1				NTC 671	cribado manual
designacion	ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 1				NTC 671	cribado manual
olor	CARACTERISTICO				NTC 671	cribado manual

INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	*NTC 671 DE 2001 *Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico 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 *resolucion 2674 de 2013 *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión.
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 resolucion 2674 de 2013 **Realizó:** DUVAN JARA



Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA

ARVEJA VERDE SECA

1. NOMBRE GENÉRICO

Arveja verde



2. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD

N° 2016007224

3. DESCRIPCIÓN

Leguminosa seca proveniente de la especie Pisumsativum L, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido.

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 340
Calorías de grasa 13

	% valor diar
Grasa total 1.4 g	2%
Grasa saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato total 60 g	20%
Fibra dietaria 6.5 g	26%
Azúcares 0 g	0%
Proteína 24 g	48%
Vitamina A	2%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	28%

6. EMPAQUE Y EMBALAJE

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

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	RESULTADO ufc/g	PARÁMETRO	NORMA
Recuento mesófilos aerobios	400	200000 - 300000	AOAC 966.23
Recuento de levaduras	<10	3000 - 5000	NTC 4132:1997
Recuento Coliformes Fecales	<3	<3	ICMSF:2000 MÉTODO 2
Recuento de Mohos	50	3000 - 5000	NTC 4132:1997
Recuento Staphylococcus Aereus	<100	<100	ISO 6888-1
Recuento Bacillus cereus	<100	700 - 1000	ICMSF:2000

8. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Análisis	Resultado
Calorías	321,51 Kcal
Carbohidratos	59,86%
Cenizas	2,94%
Fibra Cruda	5,94%
Grasa Total	0,95%
Humedad	13%
Proteína	18,38%
Solidos Totales	88,07%

9. 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

10. VIDA ÚTIL

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

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar 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.

12. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 791

SuDespensa Barragán S.A.	*FICHA TECNICA*		**FP - BPM - 001 VERSION:005 22/12/2020**
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**ARVEJA VERDE SECA**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L. De forma esferica de color verde 97% diametro de 6,35 mm(16/64) pulgadas Arveja Verde Seca 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	RSAD10I72812		
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 100% NATURAL. 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. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

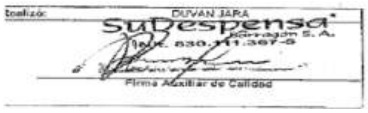
SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Arveja Verde Seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L. **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Verde **Sabor:** Característico **Textura:** Con Piel y Albolumen algo Liso.

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO (%)**
GRANOS DAÑADOS	≤ 1
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 1
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

INVIMA GRANOS DE CEREALES					
MICROBIOLOGICO					
ANALISIS	**ESPECIFICACIONES Valor de referencia**				
	UNIDAD DE MEDIDA	**especificaciones**	**m**	**M**	**PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD**
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	50	200,000	300,000	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	5,000
MOHOS	UFC/g	70	3,000	5,000	5,000
LEVADURAS	UFC/g	70	3,000	5,000	5,000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	<3	-3	-	<3
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	<100	-100	-	<100
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<100	700	1,000	1,000

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico 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. *Resolucion 4142 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos *Resolucion 4143 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos * Resolucion 2674 de 2013 * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM * El grano no debe exceder los limites de metales pesados y plaguisidas establecidos por el codex alimentarius *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
	1.• INVIMA GRANOS DE CEREALES 2.• NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS 3.• NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 4.• NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009 5.• NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 6.• NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
ROTULADO	Vencimiento: EXP (mes/año) Lote: *0185 (Trazabilidad)* Duración: 1 año
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre de 1,5 con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 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: DUVAN JARA



Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja Diana
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arveja verde seca seleccionada
3. NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-002644-2017

4. PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN	EMBALAJE	EAN 13 (Código barras und)	EAN 14 (Código barras embalaje)
250 g	25 Unidades	7702206241869	57702511003003
500 g	25 Unidades	7702206610672	57702511003010
1000g	15 Unidades	7702511871690	57702511003102

5. MATERIAL DE EMPAQUE

- **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 máx
Humedad (%)	13%máx.

***NTC 791**

9. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Sabor: Característico
- Textura: Dura
- Olor: Característico al producto.
- Color: verde

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
E. coli (UFC/g)	< 10	NTC4458
Aerobios mesófilos (UFC/g)	350000 máx	NTC4519
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máx. 8.000 UFC/g	NTC5698-2
Estaphylococcus aureus coagulasa positiva(UFC/g)	< 100	NTC 4779

11. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL



Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 de taza (60 g)
Porciones por envase: 8 Aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de Grasa 0
	Valor Diario*
Grasa Total 0,5 g	**1%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 39 g	**13%**
Fibra Dietaria 8 g	32%
Fibra Soluble 1 g	
Fibra Insoluble 7 g	
Azúcares 2 g	
Proteína 13 g	**26%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	4%
Hierro	10%
Fósforo	20%

*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.

NOTA. El número de porciones varía en cada presentación.

13. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA

- NTC 791
- Resolución 0333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 2674 de 2013

14. USO PREVISTO

Consumo humano, población en general.
Sugerencia de uso: dejar en remojo desde el día anterior, cocinar en olla a presión por 15 min. con sal y guisar al gusto.

15. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación 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 grano de arveja. Evite dejar expuesto el producto al calor, tratar con cuidado.

Estibado:

	- Arveja 250g x 25uds (1/2@): planchas de 15 paquetes x 10 de alto - Arveja 500g x 25 (@): planchas de 10 paquetes x 10 de alto - Arveja 1kg x 15 uds: 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

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
2	MYRIAM SOSA	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	LUIS ORDOÑES (Gte. Unidad de Negocio)	

LOMITOS DE ATÚN EN AGUA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

ATÚN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el Lomito que es compactado y cortado para introducirlo en el envase cilíndrico, luego es mezclado con el líquido de cobertura (Agua, y sal), embazado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

Los Lomitos son obtenidos luego de la limpieza sencilla de la superficie del Atún pequeño, La presencia del 18% de Trozos o Rallado es debido al corte de los mismos en el proceso de llenado.

Ingredientes

Lomitos de Atún (THUNNUS ALBACARES) 65%, Agua 33%, y Sal 2%

Presentación:

Envase y tapa metálico: Abre fácil
Peso Neto: 175 gramos.
Peso Drenado: 115 gramos.

Marca: Don Sancho

Registro Invima en Colombia: RSiA04I54712

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Físicas - Organolépticas

Color: Característico de la especie
Olor: Agradable
Sabor: Característico de la especie
Textura: Firme
No debe presentar olores ni coloraciones objetables, así como ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición.

Químicas

PH:	5.5-6.5
Bases volátiles como nitrógeno:	<35 mg/100g máximo*
Gas sulfhídrico (como SH2):	Negativo*
Histamina (mg/Kg):	Máximo 50.0 mg/kg*
Sal (%):	2 máximo*

*Valores de referencia según NTE INEN 184, Resolución 148, NTC-1276.

Metales pesados

Estaño (Sn):	200 mg/kg máximo*
Metilmercurio:	1.0 mg/kg máximo*
Plomo (Pb):	0,3 mg/kg máximo*
Mercurio (Hg):	1.0 mg/kg máximo*
Cadmio (Cd):	0.1 mg/kg. máximo*
Arsénico (As):	0.7 mg/kg. máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de la Protección Social

Microbiológicas.

Garantía de Esterilidad Comercial
Análisis de aerobios termófilos: Ausencia *
Análisis de anaerobios mesofilos y termófilos Ausencia**
Análisis Clostridium Botulinum: Ausencia*
Análisis de E. coli: Ausencia*
Análisis de Staphylococcus: Ausencia*

*Valores de referencia según Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social

Identificación de Código de Barras y Fechas.

Fecha: ELAB: 14 JULIO 2020 VEN: 14 JULIO 2024

Código de Barras: Lomitos de atún en agua 175g EAN-13: 7862119501396

MODO DE CONSUMO

Alimento Listo para el consumo directo o en preparaciones de acuerdo con la preferencia del consumidor.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población adulta en general, a excepción de personas alérgicas al consumo de Pescados y niños menores a 2 años de edad.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

Una vez que la Conserva ha sido abierta, el contenido debe consumirse inmediatamente, en caso contrario este debe ser trasladado a otro recipiente y mantenerse en refrigeración por un tiempo no mayor a 24 horas.

Precauciones:

Mantener la conserva Protegida del Sol y evitar lugares con temperatura y humedad alta.
El envase no debe permanecer abierto y expuesto al medio ambiente por más de una hora.
Si el producto no es retirado de la lata una vez que ha sido abierto y se ignoran las anteriores recomendaciones de manejo y consumo, el producto podría causar algún efecto adverso en la salud debido a condiciones inadecuadas de conservación.

VIDA ÚTIL

Cuatro años a partir de la fecha de fabricación.

ALERGENOS

Información alergénica: Contiene Pescado

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica a productos que presenten algún incumplimiento de los requisitos especificados en la presente ficha técnica, detectados al recibo, debidos a defectos de rotulado o defectos físicos observables, como son: latas con golpes o abolladuras, abombadas o infladas, con signos de oxidación, con cualquier otra característica ajena a los productos.

DESCRIPCIÓN DE TIPOS DE GOLPES O ABOLLADURAS QUE GENERAN RECHAZO O NO DEL PRODUCTO

Tipo 1: Cuando afecta visiblemente la hermeticidad del cierre, o cuando son notables las deformaciones en la lata debido a la presencia de crecimiento microbiano al interior del envase. Las latas que presenten esta condición de riesgo crítico, deben ser rechazadas y descartadas para evitar su posible consumo.
Tipo 2: Cuando se presenta cerca a cualquier área del cierre de la lata, o área de abre-fácil que genere riesgo de pérdida de hermeticidad, representando un riesgo sanitario mayor. Por lo tanto, este tipo de latas también deben ser rechazadas.
Tipo 3: Cuando se presentan abolladuras en cualquier otra parte de la lata, incluido el cuerpo y el cuello, sin llegar a romper el envase, ni comprometer la integridad del contenido. Estas no representan riesgo sanitario. En este caso el producto puede ser consumido y no requiere ser devuelto.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Decreto 561 de 1984. “Por el cual se reglamenta en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca”.

Resolución 148 de 2007 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos elaborados a partir del Atún. Para consumo humano”.

Resolución 122 de 2012 “Por el cual se modifica parcialmente la Resolución 776 de 2008”.

Resolución 4142 de 2012: "Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano".

Resolución 4506 de 2013 “Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones”.

Resolución 2674 del 2013 “Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.”

Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

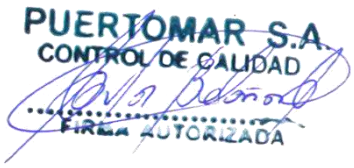
Las conservas de Atún son elaboradas en la Planta PUERTOMAR S.A. Empresa que cumple y mantiene las garantías de Calidad, reglamentadas por normativas Nacionales e Internacionales.
Contando con los certificados:

- HACCP. Otorgado por la Subsecretaria de Calidad e Inocuidad.
- ARCSA. Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario.
- BPM. Otorgado por el Ministerio de Salud Pública.

INFORMACIÓN GENERAL

Elaborado y Exportado por: PUERTOMAR S.A.
Dirección: Jaramijó – Carretero Kilómetro 8 ½ Vía Manta – Rocafuerte.

IMPORTADOR: PUERTOMAR ZOMAC S.A.S NIT: 901241091-2

ELABORADO POR: ING. CARLOS BOLAÑOS C.	APROBADO POR: Sr. ANTONIO SANCHO ALFONSO.
	
CONTROL DE CALIDAD	GERENTE GENERAL

AVENA EN HOJUELAS
MARCA: DE LA ABUELA

1. NOMBRE GENÉRICO

Avena hojuelas

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Via Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Avena en hojuelas sometido a limpieza, pre cocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cascara de cualquier variedad de las especies. Savita L. y A. Byzantina L.

4. REGISTRO SANITARIO N°

NSA-004786-2018

5. PRESENTACIÓN

1 g hasta 12.500 g y saco por 25kg.

6. COMPOSICIÓN

Avena 100% natural.

7. 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

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Sabor y olor: libre de sabores extraños, sabor tostado y avena característica.
Color: crema ligeramente caoba característico.

9. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	1 Cucharada (15g)
Porción por envase N/A Aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías	60
Calorías de la grasa	10
	% valor diario*
Grasa Total 1g	2%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 10 g	3%
Fibra Dietaría 2 g	8%
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 4%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	
Calorías por gramo Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	

10. CARACTERISTICAS 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 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)

12. VIDA UTIL

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

13. 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.

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.

SuDespensa	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		
PRESENTACIONCOMERCIAL	200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 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 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. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Caracteristico
Color: Crema, ligeramente caoba
Sabor: Caracteristico, avena tostada
Textura: Semilla aplanada

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometria: (retención malla)	
US N° 7	≤ 93%
US N° 25	≤ 2%
Fondo	≤ 0,14%

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO MAXIMO (%)**
ACIDOS 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, Ultima actualización. * NTC 2159 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico 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. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion 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 Resolucion 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: Janeth Rodriguez

SuDespensa Corragán S.A Nit. 830.111.367-9

Firma Auxiliar de Calidad

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

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. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS			
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

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.

SuDespensa Almacenes S.A.	**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
PRESENTACIONCOMERCIAL	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 Fría: 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. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.

CARACTERISTICAS

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	≤ 8,0
HUMEDAD	≤ 11.5
PROTEINA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 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 Ténico 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 *resolucion 2674/2013 *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. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehiculo 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 vehiculos que cumplen con la resolucion 2674/2013
Realizó:	Janeth Rodriguez

SuDespensa Almacenes S.A. Nit. 830.111.357-5

Firma Auxiliar de Calidad

Nombre:

SuDespensa Barragán S. A.	*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	RSAD16I64911: actualizado por la notificacion sanitaria NSA-0009973-2021 y autorizacion del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD16I64911.		
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		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES
FISICO-QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Azucar blanco cristalizado, sin empedramiento **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Blanco **Sabor:** Dulce Caracteristico **Textura:** Cristalizado

FISICO	
REQUISITO	**DEFECTO (%)**
POLARIZACIÓN a 20 ºC min.	≤ 99,4
CENIZAS % min, max	≤ 0,15
HUMEDAD % min, max	≤ 0,08
GRANULADO MOLDEADO	≤ 0,7
MOLDEADO	≤ 0,6
COLOR	≤ 400
TURBIEDAD	≤ 250

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

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

			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	_
			* NTC 611 * n=Numero de muestras que se van a analisar * m=Indice maximo permisible para identificar nivel de buena calidad * M= Indice permisible para identificar el nivel aceptable de calidad * c= Numero maximo de muestras permiitidas con resultados entre m Y M				

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 611 de 2018 . * NTC 512-1 de 2007, Sexta actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico 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 * Resolucion 2674 de 2013 *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad clibre 1,5 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 no mayor a 15cº lugar fresco con buena ventilacion libre de humedad y rayos del sol *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 lider de Calidad

SuDespensa Barragán S.A. Nit. 830.111.387-5 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 Quimicas

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

COPIA CONTROLADA

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 Fisicoquímicas

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
Azucares 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

COPIA CONTROLADA

	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	- Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g. No aplica pues esta presentacion no esta etiquetada para venta individual. -Bolsas de 5.0kg, 2.5 kg, 1.0 kg y 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno, maquina. - Sacos de 22.68kg Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), fecha de vencimiento (dia, mes, año) turno, maquina. -Sacos de 25 kg y 50 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), fecha de vencimiento (dia, mes y año) turno de producción. -Sacos de 1000kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), turno de producción.	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– 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”. – 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” -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” – Sacos de 1000 Kg: No presenta etiquetadoen el empaque. En el registro “Identificación de big bag” que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Producto alimneticio tratese con cuidado mantegase en un lugar fresco y sceo. Prohibido reempacar no se garantiza la calidad de este	

COPIA CONTROLADA

	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, antiseptico, 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.
Identificacion 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%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

COPIA CONTROLADA

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), Azucares 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

COPIA C

FICHA TÉCNICA
CANELA ASTILLAS

Agro Spices S.A.S.
NIT. 901249177-3

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° <25 °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, sazonadores 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, titulo III, capitulo I, articulo 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).

COPIA NO CONTROLADA

Otros Idiomas
Español

Número de registro sanitario
RSIAD15M02386 ó NSA-000552-2016

Presentación Comercial
Pastilla de 25g

Pastilla de 28g

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

COPIA NO CONTROLADA

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 adiciónele 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

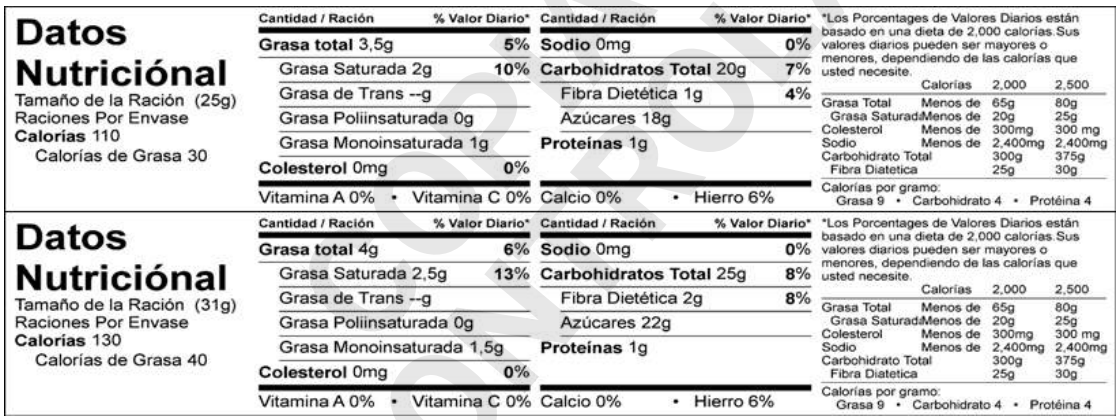
Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
2 Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min
2 Fisicoquímicas	Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
2 Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>10
2 Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>14.5
2 Fisicoquímicas	Aflatoxinas	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

COPIA NO CONTROLADA

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



Datos Nutriciónal
Tamaño de la Ración (25g)
Raciones Por Envase
Calorías 110
Calorías de Grasa 30

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 3,5g	5%	**Sodio** 0mg	0%
Grasa Saturada 2g	10%	**Carbohidratos Total** 20g	7%
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 1g	4%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 18g	
Grasa Monoinsaturada 1g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	0%		

Vitamina A 0% • Vitamina C 0% Calcio 0% • Hierro 6%

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado 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	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4

Datos Nutriciónal
Tamaño de la Ración (31g)
Raciones Por Envase
Calorías 130
Calorías de Grasa 40

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 4g	6%	**Sodio** 0mg	0%
Grasa Saturada 2,5g	13%	**Carbohidratos Total** 25g	8%
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 2g	8%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 22g	
Grasa Monoinsaturada 1,5g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	0%		

Vitamina A 0% • Vitamina C 0% Calcio 0% • Hierro 6%

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado 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	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4

Datos Nutriciónal
Tamaño de la Ración (42g)
Raciones Por Envase
Calorías 180
Calorías de Grasa 50

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 6g	9%	**Sodio** 0mg	0%
Grasa Saturada 3,5g	18%	**Carbohidratos Total** 33g	11%
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 2g	8%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 29g	
Grasa Monoinsaturada 2g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	0%		

Vitamina A 0% • Vitamina C 0% Calcio 0% • Hierro 8%

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado 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	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4

COPIA NO CONTROLADA

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

COPIA NO CONTROLADA

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

COPIA NO CONTROLADA

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

COPIA NO CONTROLADA

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

SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRMA

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 FISICOQUÍMICAS

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

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
ARSÉNICO (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.

SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRAS

. ALMACENAMIENTO

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

l arrumado 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

- 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	

SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRAS

13. CERTIFICADOS DE GESTIÓN

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

ISO 9001 icontec internacional
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"

HACCP NTC 5830 icontec internacional
HA-CER 287891

ISO 22000 icontec internacional
IA-CER289124

ISO / TS 22002-1 icontec internacional
BP-CER222485

FSSC 22000 icontec internacional
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 adicionales de FSSC 22000"

כשר KASHER VKB Vaad HaKashrut de Bogotá LACTEO

	DIANA CORPORACION S.A.S **FICHA TECNICA** **FRIJOL CALIMA MARCA DIANA**	Código: Versión: 1 Fecha: 09/10/17

NOMBRE DEL PRODUCTO: FRÍJOL CALIMA MARCA DIANA

1. **COMPOSICIÓN:** Fríjol Seco.

2. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** El fríjol 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:** Fríjol Tipo I, Grado 2 variedad Calima.

4. **PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE EMPAQUE:**

El fríjol 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

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

SuDespensa Barragán S.A.	***FICHA TECNICA***	**FP - BPM - 001 VERSION:005 22/12/2020**

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**FRIJOL RADICAL**	***DESCRIPCIÓN***	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 1

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN NACIONAL
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I172812
PRESENTACION COMERCIAL	500g, 1000g, 50Kg
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	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.

CARACTERISTICAS

SENSORIALES
FISICO-QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Frijol Radical granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA. **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Semi-Rojizo, Rojo **Sabor:** Característico **Textura:** Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO (%)**
MATERIA DURA	≤ 0,1
GRANOS DAÑADOS	≤ 1
GRANOS PARTIDOS	≤ 0,5
GRANOS ABIERTOS	≤ 0,5
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 1
VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 2
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

INVIMA GRANOS DE CEREALES					
MICROBIOLOGICO					
ANALISIS	**ESPECIFICACIONES Valor de referencia**				
	UNIDAD DE MEDIDA	**m**	**M**	**NORMA**	**PARAMETROS BASADO NORMATVIDAD**
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200,000	300,000	AACC4211	300,000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000
MOHOS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000
LEVADURAS	UFC/g	3,000	5,000	NTC4132	5,000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-	NTC 4516	<3
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-	NTC 4779	<100
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1,000	NTC4679	1,000

INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico 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. *Resolucion 4142 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos *Resolucion 4143 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos * El frijol no debe exceder los limites de metales pesados y plaguisidas establesidos por el codex alimentarius *Resolucion 2674 de 2013 * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
	1.• INVIMA GRANOS DE CEREALES 2.• NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS 3.• NTC 4132 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS DE 1997 4.• NTC 4516 METODO HORIZONTAL PARA LA DETECCION Y ENUMERACION DE COLIFORMES TECNICA DEL NUMERO MAS PROVABLE DE 2009 5.• NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 6.• NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006
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 polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 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: DUVAN JARA

Realizó: DUVAN JARA
Subespensa Abrazos S.A.
Nit. 830.111.367-5
Firma Auxiliar de Calidad

Firma Coordinador de Calidad

Nombre: DUVAN JARA

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

NOMBRES **MARCA**	Galletas de leche. 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**	• 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** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN **FÍSICA**	Producto obtenido mediante el horneo 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. 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.	
CARACTERÍSTICAS **FISICOQUÍMICAS**	Humedad (%)	Max. 4.0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca.	3g (mín.)

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 *Escherichia Coli*, 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.		
IDENTIFICACIONDEL 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 puede		

	contener trazas de maní / huevos / nueces.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%. Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • 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. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 7037: 7702011070371 y 17702011070378. AMIGO ALMACENISTA *Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera *Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños *Almacene en lugar fresco y seco *Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso. **Estibado cartón PT 7037.** Arrume máximo 2 estibas Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm 215cm 13 Cajas x tendido 13 3 Tendidos 4 39 Cajas x estiba 52 Peso bruto: 7.2kg Medidas Externas:(37.8 x 23.2 x 46.6 cm) Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Nutrition Facts** **Información Nutricional** Serving Size / Tamaño por Porción 8 Cookies / Galletas (24g) Servings Per Container / Porciones por Envase 9 **Amount per Serving / Cantidad por Porción** Calories / Calorías 110 (Energy/Energía 460kJ) Calories from Fat / Calorías de Grasa 25 (Energy from Fat/Energía de la grasa 105kJ) **% Daily Value* / Valor Diario*** **Total Fat / Grasa Total** 3g — 5 % Saturated Fat / Grasa Saturada 1.5g — 8 % Monounsaturated Fat / Grasa Monoinsaturada 1g Polyunsaturated Fat / Grasa Poliinsaturada 0g *Trans* Fat/ Grasa Trans 0g **Cholesterol / Colesterol** 0mg — 0 % **Sodium / Sodio** 55mg — 2 % **Total Carbohydrate / Carbohidrato Total** 19g — 6 % Dietary Fiber / Fibra Dietaria 0g — 0 % Sugars / Azúcares 5g **Protein / Proteína 2g** — 4 % **Vitamin A / Vitamina A 0% • Vitamin C / Vitamina C 0%** **Calcium / Calcio 0% • Iron / Hierro 0%** * Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. * 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. Calories / Calorías — 2000 — 2500 Total Fat / Grasa Total — Less than / Menos de — 65g — 80g Sat Fat / Grasa Saturada — Less than / Menos de — 20g — 25g Cholesterol / Colesterol — Less than / Menos de — 300mg — 300mg Sodium / Sodio — Less than / Menos de — 2400mg — 2400mg Total Carbohidrate / Carbohidroto total — 300g — 375g Dietary Fiber / Fibra Dietaria — 25g — 30g
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**

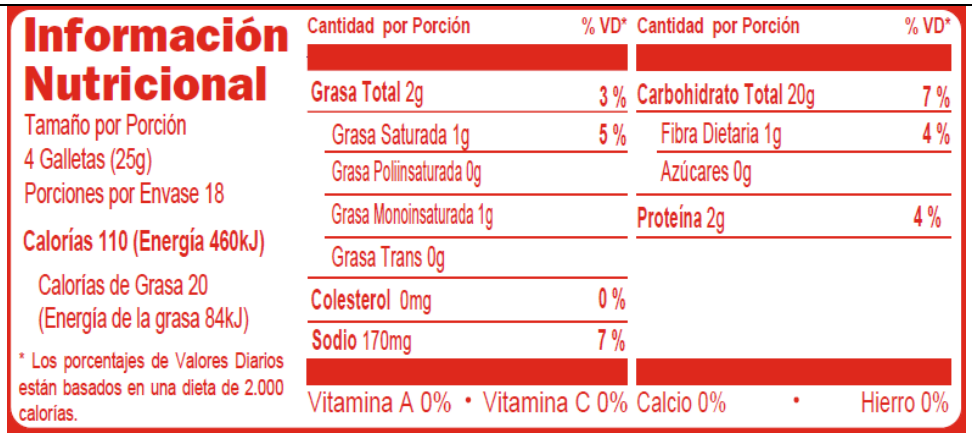
	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Saltin**	**PÁGINA 1 DE 4** **FT-01** 5168 **FECHA: enero 2017**

NOMBRES **MARCA**	Galletas saltin. 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**	**RSAV11I15207** **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	• 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** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido mediante el horneo 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. 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.	
CARACTERÍSTICAS	Humedad (%)	Max. 4.0%

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 *Escherichia Coli*, 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.		
IDENTIFICACIONDEL 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		

	puede contener trazas de maní, huevos, nueces y ácidos grasos omega-3 (ácido eicosapentaenoico).
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%. Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • 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. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 5168: 7702011051684 y 17702011051681. AMIGO ALMACENISTA *Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera *Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños *Almacene en lugar fresco y seco *Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso. **Estibado cartón PT 5168.** Arrume máximo 2 estibas Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm 215cm 4 Cajas x tendido 4 4 Tendidos 6 16 Cajas x estiba 24 PESO BRUTO: 8.9 kg Medidas Externas:(42.4 x 41.6 x 31.6 cm) Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**

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

- **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

- 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:

11. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440

12. COMPOSICIÓN NUTRICONAL

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 de taza (60 g)
Porciones por envase: 17 Aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 220	Calorías de Grasa 20
	Valor Diario*
Grasa Total 2 g	**3%**
Grasa Saturada 0,5 g	3%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 38 g	**13%**
Fibra Dietaria 8 g	32%
Fibra Soluble 3 g	
Fibra Insoluble 5 g	
Azúcares 2 g	
Proteína 12 g	**24%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	8%
Hierro	15%
Fósforo	25%

*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.

13. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA

- NTC 923
- Resolución 0333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 2674 de 2013
- Norma canadiense para garbanzo

14. USO PREVISTO

Consumo humano, población en general.
Sugerencia de uso: dejar en remojo desde el día anterior, cocinar en olla a presión por 45 min. con sal y guisar al gusto.

15. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación

	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. Estibado: - 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:

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	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. **Temperatura** / **Humedad relativa** / **Vida útil** 6 - 14ºC / 42% / 12 meses 15 - 23ºC / 43-45% / 10 meses 24 - 28ºC / 46-50% / 8 meses >28ºC / >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 trasmitir 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	Receta de Arepas Ingredientes (10 – 12 porciones) • 2 Tazas de harina de maíz precocida blanca • 2 tazas de agua o leche • Sal al gusto • Margarina o mantequilla Preparación: 1. Vierta en un recipiente 2 tazas de harina de maíz precocida con 2 tazas de agua o leche. 2. Mezcle bien, añada sal, mantequilla o margarina y si lo desea queso al gusto. 3. Amase hasta obtener una masa suave y consistente. 4. Deje reposar por 5 minutos. 5. Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con molde, aselas a fuego lento o fríelas.

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

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 25ºC	4.5 Mínimo
Aflatoxinas	< 10 ppb Máximo
Metales contaminantes (Plomo	0.20 Máximo

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 dietaría 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 dietaría		25g	30g

Calorías por gramo:

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	Paca por 24 unidades de 500 g **marca Bellini** cojín empaque polietileno pigmentado blanco. Paca por 20 unidades de 1000 g **marca Bellini** fondo cuadrado empaque laminado BOPP polietileno pigmentado blanco. Bulto x 25 kilos **marca Bellini** en empaque laminado de polipropileno. Bulto x 12.5 kilos **marca Bellini** en empaque laminado de polipropileno. Bulto x 50 kilos **marca Bellini** en empaque laminado de polipropileno. Paca por 24 unidades de 500 g **marca Megarepa** en empaque PEBD Paca por 20 unidades de 1000 g **marca Megarepa** en empaque PEBD Paca por 48 unidades de 250 g **marca Pa' Sumercé** empaque Co extruido de tres capas LDPE + ml LDPE + PP Paca por 25 unidades de 454 g. **marca Cultivo** empaque PEBD. **MARCAS PROPIAS** Paca por 24 unidades de 500g **marca m&k** empaque polietileno baja densidad. Paca por 20 unidades de 1000g **marca aro** fondo cuadrado empaque laminado BOPP transparente. Paca por 24 unidades de 500 g. **marca De la Abuela** empaque PEBD Paca por 20 unidades de 1000 g. **marca De la Abuela** empaque PEBD Paca por 24 unidades de 500g. **marca Rinde Arepa** empaque de polietileno baja densidad. Paca por 20 unidades de 1000g. **marca Rinde Arepa** empaque de polietileno baja densidad. Paca por 24 unidades de 500g. **marca Cooratiendas** empaque de polietileno baja densidad. Paca por 20 unidades de 1000g. **marca Cooratiendas** empaque de polietileno baja densidad. Paca por 24 unidades de 500g. **marca Surtimax** empaque laminado BOPP Paca por 20 unidades de 1000g. **marca surtimax** empaque laminado BOPP. Paca por 20 unidades de 1000g. **marca Ekono** empaque de polietileno baja densidad Paca por 20 unidades de 1000 g **marca Exito** fondo cuadrado empaque laminado BOPP. Paca por 24 unidades de 500 g **marca Exito** fondo cuadrado empaque laminado BOPP. Paca por 20 unidades de 1000g. **Marca Doña Masa** empaque laminado BOPP. Paca por 18 unidades de 750g. **Marca Doña Masa** empaque laminado BOPP. 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.
Condiciones de transporte	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. El piso del vehículo debe están en buenas condiciones, en caso de que sea madera debe estar protegido con lonas, plástico o estibas plásticas.
Legislación aplicable	El producto debe cumplir con: • 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

	la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional. • 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:

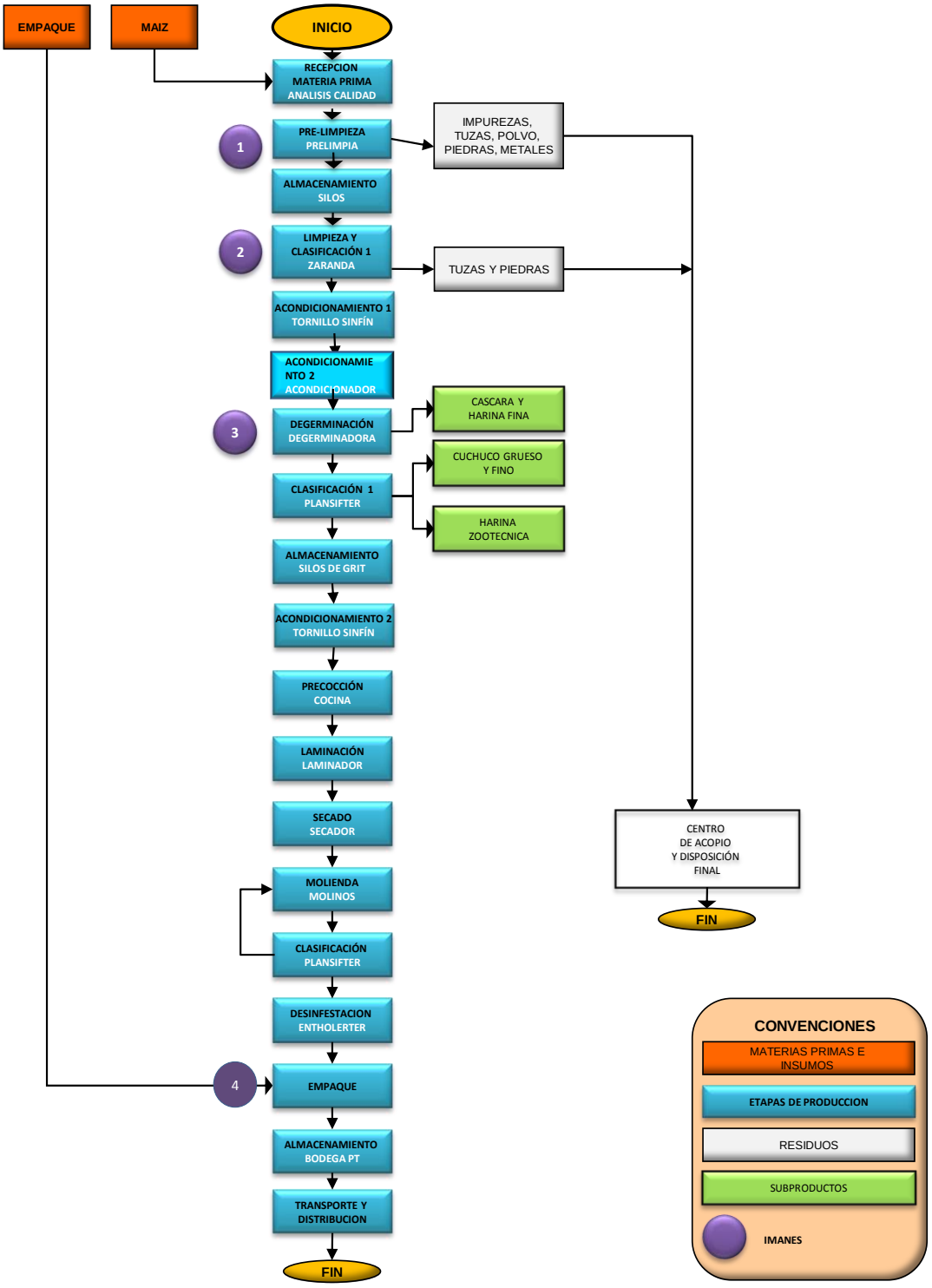
EJEMPLO: L03K13b3	
L	LOTE
03	Número de Batch de fabricación del mes correspondiente. Para el caso en mención es el tercer batch fabricado en noviembre.
K	Equivalente al mes de fabricación (letras de la A a la L, en números corresponden del 1 al 12 respectivamente). Para el caso en particular la letra 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

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

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

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	**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 biorentado) + 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	**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 cm^3/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.

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
Fumonisinas (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

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Alérgeno</th><th>Presente</th><th>Ausente</th></tr>
<tr><td>Cereales que contengan gluten (avena, trigo)</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Huevos y productos a base de huevo</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Pescados y productos a base de pescado</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Cacahuates y productos a base de cacahuates</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Soja y productos a base de soja</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>Leche y sus derivados</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Frutos de cáscara</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Apio y productos derivados</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Mostaza y productos derivados</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Dióxido de azufre y sulfitos</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Altramuces (Lupino) y productos a base de altramuces</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>Moluscos y productos a base de moluscos</td><td></td><td>X</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>13. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA</td><td>

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.

</td></tr>
<tr><td>14. USO PREVISTO</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>15. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>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</td></tr>
</table>

	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

harinera del valle s.a. SABE DE ALIMENTOS	CÓDIGO	GP.GAC-331
	VERSIÓN	15
	TIPO	FICHA TÉCNICA

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS FAMILIAR

COPIA NO CONTROLADA

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 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 Minimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de 212 $x\ 10^{-6}\ m$ (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_2SO_4 (mg/100 g)		130	Lab. Externo

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

2.9 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

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		

COPIA NO CONTROLADA

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



COPIA NO CONTROLADA

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**

	ESPECIFICACIONES TECNICAS HARINA DE TRIGO INDUPAN ESPECIAL FORTIFICADA	**VERSION 2** **10-07-2020**

NOMBRE DEL FABRICANTE	HARINERA INDUPAN S.A.S
NUMERO DE NIT	800161555-8
CATEGORIA DEL PRODUCTO	Producto alimenticio no perecedero
Nombre Genérico y Comercial del Alimento	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA PANIFICACION, NOMBRE COMERCIAL HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA PANIFICACIÓN MARCA INDUPAN, CONTIENE GLUTEN NATURAL.
MARCA DEL PRODUCTO	LA NIEVE
NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001463-2018
DESCRIPCION DEL ALIMENTO	Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo *triticum aestivum L.* ó trigo ramificado *Triticum compactum Host* o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro.
Características Organolépticas	Textura: Material partículado fino y suelto. Color: Blanco Característico. Olor: Inoloro Sabor: Insaboro Apariencia: Suelta uniforme.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Trigo, fortificada con vitamina B1 6 mg, vitamina B2 4 mg, Niacina 55mg, Ácido fólico 1,54 mg y hierro 44mg.
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: **NTC 267 8° ACTUALIZACION Y METODO** Resolución 2674 de 2013 Y demás reglamentación que modifique las normas citadas.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	

PARAMETROS (Unidades)	**VALOR REFERENCIA NTC 267**
Recuento. Aerobios mesófilos (UFC/g)	200.000 – 300.000
Recuento. De Mohos y Levaduras (UFC/g)	3000 -5000
Detección de *E. Coli*	<10
Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo (UFC/ g)	<100
Ausencia/Presencia de *Salmonella sp*/(25 g.)	Ausente
Recuento de *Escherichia coli* (UFC/g)	Ausencia
Determinación *Bacillus Cereus* (UFC/g/ml)	<100

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

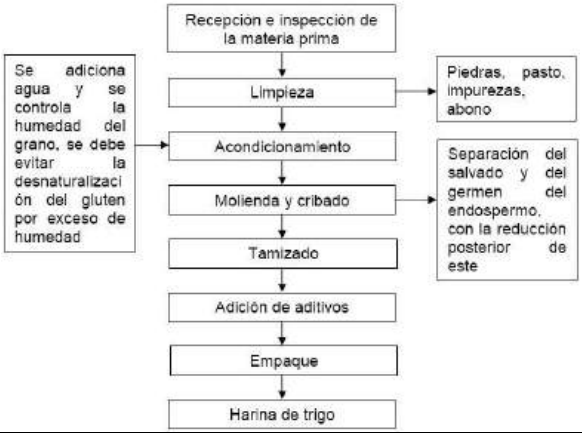
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

La Harina de Trigo se comercializa en
lonas de polipropileno laminado calibre 1.7 mils, dimensiones de 101* 60 cm las siguientes

La fecha de fabricación y vencimiento.

En el empaque primario está impreso el rótulo el cual contiene la información establecida en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social.

PROCESO DE ELABORACION



VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO

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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE: los vehículos de transporte son apto y cumplen con la resolución 2674 de 2013.
ALMACENAMIENTO: el producto debe protegerse del contacto con el agua y debe estar sobre estibas a Temperatura ambiente, Humedad

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.
DIRECCIÓY TELEFONO DEL FABRICANTE	Carrera 22 Nº 14-12 teléfono: 3513688 Ext 124 (controlcalidad@indupan.com) Bogotá D.C

APROBADO POR: JEFE CONTROL CALIDAD



NOMBRE Y FIRMA: IGLEES PAOLA PARRA ARAGON

DICORP	**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 empacado 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

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

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

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

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 diar
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%

6. EMPAQUE Y EMBALAJE

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

7. CARACTERISTICAS 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%
Solidos Totales	88,86%

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 (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar 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

	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, lenteteja marron o verde cararacteristicas 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	RSAD10I72812		
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 partículas extrañas y colar antes de cocinar. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

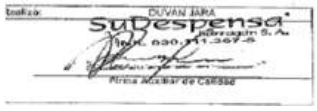
SENSORIALES
FISICO-QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

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

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**NIVELES (%)**
MATERIAS DURAS	≤ 0,1
GRANOS DAÑADOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

INVIMA GRANOS DE CEREALES						
MICROBIOLOGICO						
ANALISIS	**ESPECIFICACIONES**					
	UNIDAD DE MEDIDA	**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	* NTC 937 de 2004, Ultima Actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico 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 * resolucion 2906 de 2007 limites maximos residuos y plaguisidas *Resolucion 4142 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos *Resolucion 4143 de 2012 Reglamento tecnico requisitos sanitarios de materiales odjetos y envases equipamentos metalicos * Resolucion 2674 de 2013 * La lenteja no debe exceder los limites de metales pesados y plaguisidas establesidos por el codex alimentarius *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
	1. INVIMA GRANOS DE CEREALES 2. NORMA AACC4211 RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS 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 PROVABLE DE 2009 4. NTC 4779 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE ESTAFILOCOCUS CUAGULASA POSITIVA DE 2007 5. NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006 6.• NTC 4679 METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE BACILUS CEREUS TECNICA DE RECUENTO DE COLONIAS DE 2006
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja 1,5 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 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
	Solicitante: **Realizó:** DUVAN JARA



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

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Título
Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Linea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Marca
Comarrico

Composición
Semolato y/o harina de trigo, fortificado con: Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Folico (1.54 mg/Kg), agua. Contiene trigo (gluten).

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSIAK20M00488

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro externo	Diámetro interno	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	NA	NA	NA	NA	NA	190 250	24
Coditos	6.74-8.24	4.31-5.27	16-20	NA	1.11-1.35	250	24
Conchitas	NA	NA	NA	NA	NA	250	24

Corbata	NA	NA	NA	NA	NA	190	24
						250	24
Fideos	NA	NA	27-33	NA	1.11-1.36	85	25
						120	50
						190	24
						250	24
						500	12
						600	6
						1000	6
Letras	NA	NA	NA	NA	NA	250	24
Macarrón grueso	11.86-14-50	9.33-11.41	27-33	NA	1.00-1.22	120	50
						250	24
						1000	6
Macarrón Corto	6.78-8.28	4.64-5.67	30-36	NA	1.06-1.30	120	50
						250	24
						500	12
Macarrón Largo	6.19-7.56	4.26-5.20	240-260	NA	NA	120	50
						250	24
Spaghetti	NA	NA	240-260	2.19-2.68	1.28-1.56	120	50
						190	24
						250	24
						500	12
						650	12
						1000	6
Tallarín	NA	NA	240-260	NA	1.00-1.21	250	12
						500	24
Tornillo	NA	NA	27-33	7.43-9.08	0.97-1.18	120	50
						250	24
						1000	6
Caracol	NA	6.83-8.35	17-21	12.54-15.32	1.07-1.31	120	50
						190	24
						250	24
						500	12
						1000	6

Definición del producto

Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.

Código de barras

Argollita COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962897 - EAN14: 17707307962894, Argollita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962422 - EAN14: 17707307962429, Spaghetti COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307961005 - EAN14: 17707307961002, Spaghetti COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307961135 - EAN14: 17707307961132, Spaghetti COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961074 - EAN14: 17707307961071, Spaghetti COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961104 - EAN14: 17707307961101, Spaghetti

COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963139 - EAN14: 17707307963136, Spaghetti COMARRICO Clasica x 1000g EAN13: 7707307961067 - EAN14: 17707307961064, Macarron largo COMARRICO clasica x120g EAN13: 7707307961012 - EAN14: 17707307961019, Macarron largo COMARRICO clasica x250g EAN13: 7707307961081 - EAN14: 17707307961088, Coditos COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962279 - EAN14: 17707307962276, Letra COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962446 - EAN14: 17707307962443, Conchita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962453 - EAN14: 17707307962450, Tallarin COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961098 - EAN14: 17707307961095, Tallarin COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961111 - EAN14: 17707307961118, Macarron Corto COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962972 - EAN14: 17707307962979, Macarron corto COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962231 - EAN14: 17707307962238, Macarron corto COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962309 - EAN14: 17707307962306, Macarron grueso COMARRICO 50x120gr EAN13: 7707307962989 - EAN14: 17707307962986, Macarron Grueso COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962286 - EAN14: 17707307962283, Macarron Grueso COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962521 - EAN14: 17707307962528, Corbata COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962880 - EAN14: 17707307962887, Corbata COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962385 - EAN14: 17707307962382, Caracol COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962996 - EAN14: 17707307962993, Caracol COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307962477 - EAN14: 17707307962474, Caracol COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962248 - EAN14: 17707307962245, Caracol COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962316 - EAN14: 17707307962313, Caracol COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962200 - EAN14: 17707307962504, Fideo COMARRICO Clasica x 85g EAN13: 7707307962330 - EAN14: 17707307962337, Fideo COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962842 - EAN14: 17707307962849, Fideo COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962460 - EAN14: 17707307962467, Fideo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962224 - EAN14: 17707307962221, Fideo COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962293 - EAN14: 17707307962290, Fideo COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963122 - EAN14: 17707307963129, Fideo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962187 - EAN14: 17707307962184, Tornillo COMARRICO Clasica 120g EAN13: 7707307962965 - EAN14: 17707307962962, Tornillo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962262 - EAN14: 17707307962269, Tornillo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962217 - EAN14: 17707307962535

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario
Todas las referencias	Laminado BOPP-PCAST	Cojín	Fardo

Consumidores potenciales

Las referencias relacionadas se usan principalmente en preparaciones de sopas y/o ensaladas. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.

Fabricante y dirección

Fabricado por PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla y/o PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S. Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Para PASTAS COMARRICO S.A.S. Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Industria Colombiana.

Vida útil

18 meses

Forma de preparación

1. Ponga a hervir 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta que utilice, adicione aceite y sal al gusto.

2. Cuando hierva agregue la pasta y revuelva ocasionalmente.

3. Coloque a fuego moderado durante 12 a 15 minutos.

4. Saque la pasta y verifique su punto de cocción.

5. Escurra la pasta y sirva cubriéndola con carnes, vegetales o con la salsa de su predilección.

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3, < 10, - , 0
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3, 100, 200, 1
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3, 4 000, 5 000, 1
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3, < 100, - , 0
Microbiológicas	Recuento de microorganismo mesofilicos	3 ,800.000, 1.000.000, 1
Microbiológicas	NMP Coliformes totales/ g	3, 43, 150, 1
Microbiológicas	NMP Coliformes fecales/ g	3, < 3, - , 0
Fisicoquímicas	Humedad	13% máximo
Fisicoquímicas	Cenizas [Expresada en base seca]	1,2% máximo
Fisicoquímicas	Proteína [Expresada en base seca]	10,5% Mínimo
Fisicoquímicas	Acidez [Expresada como ácido lactico]	0,45% Máximo

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 66,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria < 1 g	2%
Azúcares 1 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	6%
Hierro	4%
Calcio	0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL · PORCIÓN 80g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/12 Paquete (80 g)
Porciones por envase aprox. 12,5

Cantidad por porción	
Calorías 280	Calorías de grasa 0
	%VD*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 61 g	**20%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Azúcares 3 g	
Proteína 10 g	**20%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	30%
Hierro	20%
Calcio	0%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

ALMACENAMIENTO:

1. El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas.
2. No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
3. No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.

4. Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
5. Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.
6. Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto.
7. Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
- No arrojar.
- No pisar.
- No oprimir.
- No sentarse sobre él.
8. Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
9. Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
10. Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería.
11. Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche.
TRANSPORTE
1. Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes.
2. Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores.
3. Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
4. Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
5. No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
6. Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
7. Nunca transporte productos con presencia de plagas.
8. En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
9. En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
10. El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos.
11. Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
12. Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera:
A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
B. No arrojar los fardos o cajas.
C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior.
D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas.
E. Finalícelo con productos de poco peso.

Usos inadecuados
A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para actividades ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.

Observaciones

1. Cereal que contiene gluten.
2. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo.
3. Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo.

Métodos de distribucion
N.A

Requisitos específicos
1. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055.
2. El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de elaboración / Descripción
Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución

Ciudad de México, Agosto 2021

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: Polvo para Hornear

MARCA: ROYAL

1. DESCRIPCION Y DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

1.1 Descripción del proceso

a. Recepción: Se reciben las materias primas de acuerdo con las especificaciones establecidas.

b. Pesado: Las materias primas se pesan de acuerdo con la formulación del producto.

c. Adición de ingredientes: Las materias primas se incorporan a la mezcladora de acuerdo con la formulación del producto. Este proceso se realiza en una mezcladora de acero inoxidable previamente lavada y desinfectada, se utiliza una malla para prevenir cuerpos extraños.

d. Mezclado de los ingredientes: Los ingredientes son mezclados por un tiempo y velocidad definidos según la validación del equipo realizada previamente. Una vez terminada la mezcla se toma la muestra y se lleva al laboratorio de Calidad para ser analizada.

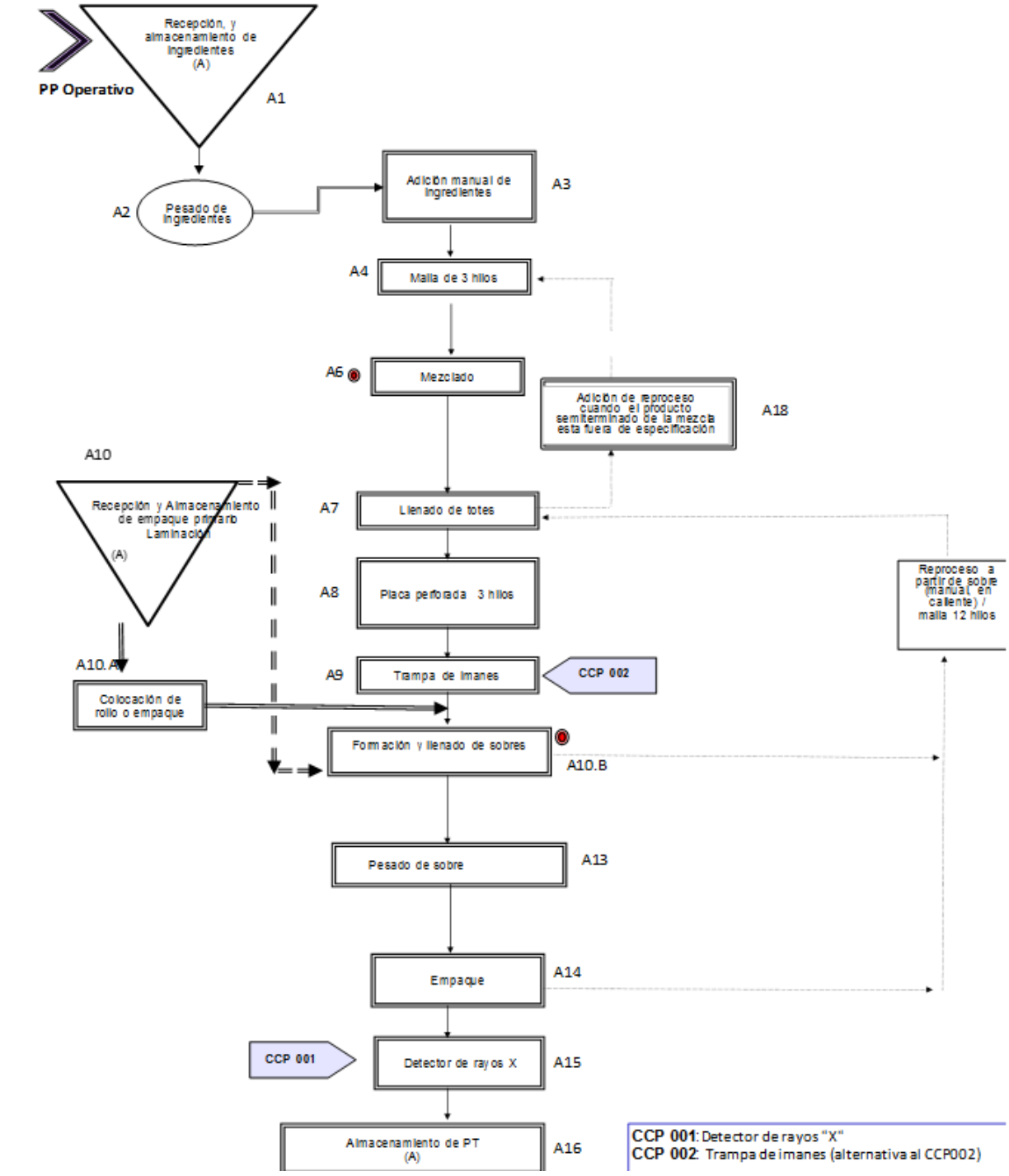
e. Descarga de la mezcla: Una vez concluido el tiempo de mezclado y liberada la mezcla por el departamento de calidad, la misma baja a totes donde es almacenada temporalmente, en este proceso pasa por un detector de metales.

f. Alimentación de las máquinas: El tote es colocado en el ducto de alimentación de la máquina empacadora para ser empacado, en esta etapa el producto pasa por una malla.

g. **Empacado en sobres:** En la máquina empacadora se coloca el material de empaque, se configura la máquina de acuerdo al producto y se abre la escotilla del tote. En esta etapa del proceso se controla el peso, el sellado, la impresión y la apariencia del sobre.

h. Ensamblado y encartonado: Un número definido de sobres se distribuye dentro de cajas denominadas displays, las cuales a su vez se ensamblan en cajas corrugadas de mayor tamaño. En esta etapa de proceso, las cajas deben pasar por un detector de rayos X, previo a su embalaje, almacenamiento y distribución.

1.2 Diagrama de flujo del proceso



2. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida de este producto corresponde al indicado en el empaque siempre y cuando el producto sea almacenado apropiadamente y en condiciones de temperatura y ambiente seco (preferiblemente alrededor de 20°C; y HR por debajo de 57%).

4. CODIFICACIÓN E INTERPRETACION DEL LOTE Y VENCIMIENTO

ECUADOR



ANDINO Y CARICAM



Cristina Solano Sanabria
Engineer/Scientist II Meals

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
1	Asociacion de productores agropecuarios frutos del chicamocha (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	cointeboyotanche@gmail.com audel163@hotmail.com	UAEOS
5	SAT SOTAQUIRA	Mora y durazno	Sotaquira	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 Garzòn	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 platano y panela	CHAGUANÍ	CUNDINAMARCA	Pablo Giraldo	3204079672	agrobananochaguani@gmail.com pablogiraldoos@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
12	AGROCOFEE ASOCIACIÓN AMBIENTAL AGROPECUARIA CAFETERA DE LAS ALMEIDAS	Cafe 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 maiz cebolla cilantro lechuga	PACHO	CUNDINAMARCA	Hernando Burgos	3103276409	adrilualarcon@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- Panaderia	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, Mozarella, 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 YACOPÍ	Cacao y plátano	YACOPÍ	CUNDINAMARCA	Jorge Eliecer Ramirez Gaitan	3104215281	malugo.1974@hotmail.es	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 crespa, 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 làmina (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 CAMPESINOS FORJADORES DE PAZ "CFP"	MORA TOMATE ARBOL	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Maria Genoveva Forero Diaz	3165583026	cfpagropecuario@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
52	ASOCIACIÓN MUJERES EMPRENDEDORAS SILVANENSES AMESIL	Mora – Lechuga solo en cosecha	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Nuvia Esperanza Garzon Garzon	3152395047	nuviaesperanza@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
55	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA CAMPESINA 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 Rozo	3187318072	NO CUENTA CON CORREO	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 pimentòn banano aguacate	VENECIA	CUNDINAMARCA	Aurora Mejía Fuentes	3132329198	nayimf@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
76	ASOCIACIÓN DE LACTEOS PAQUILO 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	asprututiva@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
97	ASOCIACION DE PRODUCTORES COGUANOS AGROPECUARIOS	Aromaticas Hortalizas (uchuva lechuga espina 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 Vizcaíno Mayorga	3125942283	https://asofrisagut.com/ asofrisagut@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
101	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRUTA DEL MUNICIPIO DE CACHIPAY	Mango limònTangelo mandarina	CACHIPAY	CUNDINAMARCA	ADONAY GUERRERO	3204652789	asociacionasfruca@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 DISTRO 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 papelillo Mango Tomy maracuya	TENA	CUNDINAMARCA	Maria Cecilia Melo Hernandez	3115378003 3196558668 wasaa	asofruguasimal@gmail.co	GOB. CUNDINAMARCA
126	ASOCIACIÓN PRODUCTORA LECHERA Y AGROPECUARIA SAN JORGE	Derivados lacteos	ZIPAQUIRÁ	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 matecadas pan de Sagú	FUSAGASUGA	CUNDINAMARCA	LUCIA PARDO MORA	3168953129	asoemaf@gmail.com	UAEOS

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 sacha	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 Espinoiza	3202686492 3134129017	veredasanmiguelpandi@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
166	ASOPROFACHA	Aceite de sacha 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	asoquinuatenjana@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	MISAEL 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 ORGANZIACIONES 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@gamail.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 Quinua Maiz Y Fique.	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 chiroso o asiatico) ajo de hoja mostaza coliflor cebolla junca cebollin 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 Castiblanzo	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 ORGANZIACIONES 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 "AGROPRADO"	BANANO	PRADO	TOLIMA	ADRIANO HERRERA	3132144555	agroprado12@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 Anaime	Tubérculos y Platanos	CAJAMARCA	TOLIMA	Ruben Dario Guayara	3104521536	asoarracachos@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	norbeiaguileraolaya@gmail.com	UAEOS
316	Asociacion Mercados Campesinos Ibague	Banano Yuca Plátano Tomate Lulo Colicero mora	IBAGUÉ	TOLIMA	Hepolidoro Laverde	3102543072	asociacionmci2018@gmail.com	UAEOS
320	ASOJUNIN	platano	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 Mejia	3118119404	carcltda@gmail.com	FAO

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Indigena 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 SUSA 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	CHIQUINQUIRA	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	ASOSIACION AGROECOLOGICA DE CHUSCALES	QUESO FRIJOL GRANADILLA	JUNIN	CUNDINAMARCA	ASAEL 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	FRUTASYVERDURASDELLLANO@GMAIL.C OM	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 MUNICIPIODE VISTAHERMOSA META	CACAO PLATANO AGUACATE MARACUYA PAPAYA AUYAMIN YUCA GUAYABA	VISTA HERMOSA	META	LUIS ENRIQUE QUIROGA RODRIDUEZ	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	Panaderia pasteleria galleteria chocolateria frutas y verduras empacadas al vacio	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 ORGANZIACIONES 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	hortipulpas@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	coopymerck2020@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	Sotaquira	Boyacá	Nicolás Rodriguez 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	Raquira	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	AGROCAMZIPA	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 ORGANZIACIONES 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, tissanas 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 AGROPECUAROS 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	aprofrucolombia@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
455	Asociación de Mujeres Rurales semillas de paz de Jeruasalen - 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 EMPRENDERORAS 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/ agropujanzadelguavio@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 EMPRENDEDORAS 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

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
469	ASOCIACION 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@comercializadorafrozen.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 Lenguazaque - UNITIBITAS	Frutas y verduras	Lenguazaque	Cundinamarca	Nestor Gomez	3145874974	unitibitas2016@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
487	ASOAGRISOLM	Papa	Varios municipios	Cundinamarca	Victor Manuel Cardenas	Sin dato	victormiguelcardenas377@gmail.c	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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 Síquima	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	astosancalletano@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	gtriana@asogrocaima	GOB. CUNDINAMARCA
507	ASOHASS	Aguacate	Cabrera	Cundinamarca	Carolina Arevalo	3164110485	asohasssumapaz@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
508	ASOMUJERES DULCE CAÑA	Panela	Villeta	Cundinamarca	Blanca Tinoco	3212294439	asomujeres2013@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
509	ASOCIACIÓN DE PRODUCOTRES DE GULUPA DE CUNDINAMARCA - ASOAGRÍCOLA	Gulupa - Panela	Pacho	Cundinamarca	Edwin Jair Gomez	3204231928	aso-gulupa@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
510	ASOHOFRUVI	Limón, banano, aguacate	Viani	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 Gonzaléz 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 PAPERA COLOMBIANA	Papa	Villa Pinzón	Cundinamarca	Luis Alberto Garcia	3115600262	asociacionpaperacolombian a@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
521	ASEMBRAR	Fresa, Tuberculos, Hortalizas	Villa Pinzón	Cundinamarca	Fabian Triana	3174601770	asoasembrar@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
522	ASOCIACIÓN DE PLATANEROS TAME ARAUCA - APTA	Plátano Hartón	Tame	Arauca	JOSE ALBEIRO CONTRERAS PARRA	3132141955	carlosefesaavedra@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

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
524	SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACÒN AGROBRIAS 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 Panaderia 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@fruitpulpsas.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@imaportal.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 Panaderia	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

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
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	artesapanindustria@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 Agricola 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Síquima	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	wilsong277@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	Cundinnamarca	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 ZAQUE (ASOZAQUE)	Leche Cruda	GACHETÁ	CUNDINAMARCA	Santos Gonzalo Peña Rodriguez	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Yoscua	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 - Asocacion 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	asoproganucott@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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 GUAVIO "FEGAGUAVIO".	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	CHIQUINQUIRA	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 Bolivar	Bogotá	Nestor Ferney Montaña	3158404915	asoproganbogota@gmail.com	Subdirección de Economía Rural SDDE
504	ASOVICTIMAS	Leche cruda	Vianí	CUNDINAMARCA	Lady Patricia Triana	3116690176	asovictimassantalucia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
****
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS
****
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
****

CERTIFICADO DE MATRICULA DE SOCIEDAD EN COMANDITA SIMPLE
LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : LACTEOS VILLA AURA S EN C S
N.I.T. : 900.019.374-8 ADMINISTRACIÓN : DIRECCION SECCIONAL DE IMPUESTOS DE BOGOTA

CERTIFICA:

MATRICULA NO : 01467680 DEL 8 DE ABRIL DE 2005

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : VRD RIO FRIO OCCIDENTAL FCA SAN JOSE
MUNICIPIO : TABIO (CUNDINAMARCA)
EMAIL NOTIFICACION JUDICIAL : VILLAAURA@HOTMAIL.COM
DIRECCION COMERCIAL : VRD RIO FRIO OCCIDENTAL FCA SAN JOSE
MUNICIPIO : TABIO (CUNDINAMARCA)
EMAIL COMERCIAL: VILLAAURA@HOTMAIL.COM
****

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA MATRICULA :2 DE ABRIL DE 2024
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2024
ACTIVO TOTAL REPORTADO:$4,948,685,000

CERTIFICA:

ACTIVIDAD ECONOMICA : 1040 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS. HOMOLOGADO(S) VERSIÓN 4 AC.

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

SEÑOR EMPRESARIO, SI SU EMPRESA TIENE ACTIVOS INFERIORES A 30.000 SMLMV Y UNA PLANTA DE PERSONAL DE MENOS DE 200 TRABAJADORES, USTED TIENE DERECHO A RECIBIR UN DESCUENTO EN EL PAGO DE LOS PARAFISCALES DE 75% EN EL PRIMER AÑO DE CONSTITUCION DE SU EMPRESA, DE 50% EN EL SEGUNDO AÑO Y DE 25% EN EL TERCER AÑO. LEY 590 DE 2000 Y DECRETO 525 DE 2009.

TAMAÑO EMPRESA

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 MEDIANA

LO ANTERIOR DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN REPORTADA POR EL MATRICULADO O INSCRITO EN EL FORMULARIO RUES:

INGRESOS POR ACTIVIDAD ORDINARIA $21,295,088,000

ACTIVIDAD ECONÓMICA POR LA QUE PERCIBIÓ MAYORES INGRESOS EN EL PERÍODO - CIIU : 1040

****
** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **
** PERSONA JURIDICA, HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION. **
****

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,
VALOR : $ 3,700

****
PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y
****
****
****
****
****
****
****
****
****
****

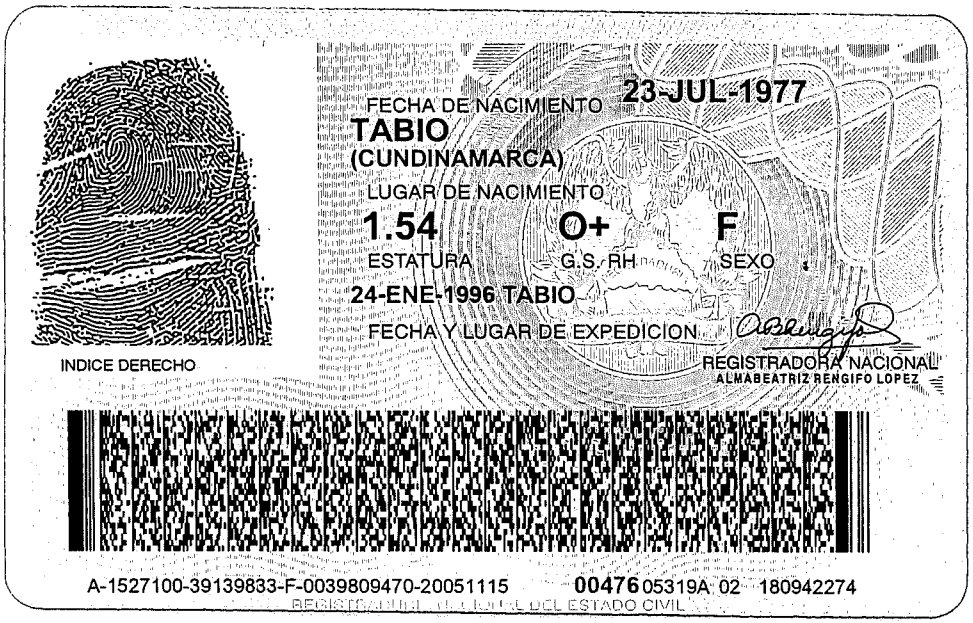
CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.
****

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.

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

* * * NO ES VALIDO POR ESTA CARA * * *


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO
39.509.470
CASTRO MILLAN
APELLIDOS
MARIA NANCY
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 23-JUL-1977
TABIO
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.54
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
24-ENE-1996 TABIO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ
INDICE DERECHO
A-1527100-39139833-F-0039809470-20051115
00476 05319A 02 180942274
REGISTRADURIA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

Certificado Bancario

lunes, 29 de enero de 2024

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. Se permite informar que LACTEOS VILLA AURA S EN C S identificado (a) con NIT 900019374 a la fecha de expedición de ésta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Nombre Producto	No producto	Fecha apertura	Estado
COP CUENTA CORRIENTE	34321996583	27/04/2005	ACTIVA

El manejo de este(os) productos es adecuado y responde a las condiciones y compromisos adquiridos con BANCOLOMBIA.
***Importante**: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionado anteriormente.

*Si desea verificar esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57 - 4) 510 90 00 - Bogotá - Local(57 - 1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57 - 5) 361 88 88 - Cali - Local: (57 - 2) 554 05 05 - Resto del País: 01800 09 12345. Sucursal telefónica en el exterior: España(34) 900 995 717 - Estados Unidos(1) 1 866 379 97 14.



Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario.

Bancolombia

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14982022256

(415)7707212489984(8020) 000001498202225 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
LACTEOS VILLA AURA S EN C S

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cundinamarca 2 5	Tabio 7 8 5

41. Dirección principal
VDA RIO FRIO OCC FCA SAN JOSE

42. Correo electrónico villaaura@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
2 5 0 2 3 0	3 1 3 2 6 9 5 2 3 8	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica						Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
1 0 4 0	2 0 0 5 0 4 0 6	4 7 2 2	2 0 2 3 0 3 0 1				

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1 0	1 4	1 6	1 9	4 2	4 8	5 2	5 5															

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
10- Obligado aduanero
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
19- Productor de bienes y/o servicios exen
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código	2 2	2 3								
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores				
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
1	1	57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 02 - 14 / 16 : 16: 57

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 CASTRO RODRIGUEZ MIGUEL ANTONIO

985. Cargo Representante Legal Suplente Certificado

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	7	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 5	0 5
72. Número	8 2 4	9 3 0
73. Fecha	2 0 0 5 0 3 1 7	2 0 1 2 0 6 1 5
74. Número de notaría	2 8	1
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 0 5 0 4 0 8	2 0 1 2 0 6 1 9
77. No. Matrícula mercantil	0 1 4 6 7 6 8 0	0 1 4 6 7 6 8 0
78. Departamento	1 1	1 1
79. Ciudad/Municipio	4	4
Vigencia		
80. Desde	2 0 0 5 0 3 1 7	2 0 1 2 0 6 1 5
81. Hasta	2 0 5 5 0 3 1 7	2 0 5 5 0 3 1 7

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 6 0 1 0 1		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 2 0 6 0 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	3 9 8 0 9 4 7 0		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MARIA	NANCY

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 1 2 0 6 0 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 3 3 1 5 5 1		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CASTRO	RODRIGUEZ	MIGUEL	ANTONIO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

DOCUMENTO SIN COSTO
CERTIFICADO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	1 1 3 3 1 5 5 1	7	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	RODRIGUEZ	MIGUEL	ANTONIO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
0	0	2 0 0 5 0 3 1 7	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	2 0 9 8 2 9 7 9	0	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
MILLAN	CASTRO	AURA	MARIA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
0	0	2 0 0 5 0 3 1 7	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 1 2 3 5 3 5 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MIGUEL	ANTONIO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 2 3 5 6 6 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	NELSON	FERNANDO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	3 9 8 0 9 1 9 6		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MERY	LICIDIA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	3 9 8 0 9 4 7 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MARIA	NANCY

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	8 0 4 0 6 2 8 4	1	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	HECTOR	ADAIME

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4		Impuestos de Bogotá 3 2	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	4 1 7 1 1 4 8 5		3 6 0 0 9 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
ZABALA	RIVERA	LILIAM	

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento: 2 0 1 4 0 8 0 5

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento:

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 9 1 8 4 3 9 3		2 9 6 2 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
RODRIGUEZ	ZAMORA	JAIME	

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento: 2 0 0 5 0 4 0 6

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06C 027017

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente | Fecha: 13 | 02 | 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: AS0013 3926	Número de carpeta: —
Razón social: Asociacion campesina Agropecuaria Cundiboyacense		
Nombre del establecimiento: Ascunboy		
NIT: 901 901 529 -DV: 9	Sede: Única	
Dirección: Kr 78F 13 55		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: Kennedy	UPZ: Castilla	
Barrio: Visión de Colombia	Teléfonos 3222353892	
Correo electrónico para notificación* ascunboy@gmail.com		
Nombre propietario: Asociación campesina Agropecuaria Cundiboyacense		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901 901 529-9	
Nombre representante legal: Mario Mercedes Pedroza Gonzalez		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 91426727	
Dirección de notificación: Cl 16 d 79d 51		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: Alimentos, Salud y Seguros		
Intervención: Depósitos de alimentos y bebidas		
Tipo de establecimiento: Depósito de alimentos		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 8:00am. - 12:00m	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	~~DD MM AAAA~~	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	— %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Inicio Número de radicado: 102712	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:		

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06C 027017

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (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.
91	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializó contenido del acuerdo 570 de 2014, Prevención consumo de alcohol industrial y antiséptico, No se encuentro productos para rotular

Por parte del establecimiento: Ninguna cc # 79'314.188

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 13 del mes de Febrero del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
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 (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Claudia Fernanda Ortiz Castiblanco	Nombre: JOHN FREDDY OLAYA R
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CEDULA
Número de documento: 52908753	Número de documento: 79420921
Profesión u oficio: Medica Veterinaria	Profesión u oficio: TECNICO AUDITOR DE LA SALUD
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: JOSE ROBINSON BELALCAZAR C.	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: 79314188	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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, acarreara 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"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS EN SU TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS, LACTEOS Y CARNICOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

CIUDAD	BOGOTA	FECHA		ACTA	00 -00381869
TIPO DE VEHICULO:	CAMIONETA FURGON	ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE			X
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECRETARIA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL BOGOTA D.C				

IDENTIFICACION DEL VEHÏCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL/PLACA	SKL-659	R/S	
CÉDULA/NIT	80.799.002	NÚMERO DE INSCRIPCION	
DIRECCIÓN	CRA 85C # 24F - 11		3143127632
DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA	MUNICIPIO	BOGOTÁ
NOMBRE DEL PROPIETARIO	LOMELIN VALENCIA MARYI		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	CC. X	CE.	NIT. DOCUMENTO 40.078.006
DIRECCIÓN DE NOTIFICACION	BOGOTA DC		
DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA		BOGOTA
HORA	9:00	10-02-2025	NUMERO DE TRIPULANTE 1

CONCEPTOS SANITARIOS DE ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA ÚLTIMA INSPECCION SANITARIA	10-02-2025	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

ACEPTABLE (A)	marque con una X cuando el vehículo cumpla en totalida los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO (AR)	marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE (I)	marque con una X cuando el vehículo no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
CRITICO (C)	marque con un X la casilla ¨C¨ cuando el incumplimiento del aspecto a verificar acepte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar medidas sanitaria de seguridad que impida que el vehiculo continue ejerciendo sus labores



Imagen del vehículo a inspeccionar

CONDICIONES SANITARIAS DE VEHÍCULO Y PROCESOS

1	Edificación e Instalación	A	AR	I	HALLAZGOS
1,1	LOCALIZACIÓN Y DISEÑO (resolució 2674/2013, Articulo 6, numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)	X	0	0	

1,2	Condiciones de pisos y paredes (Resolucion 2674/2013, Articulo 7, numeral 1,2)	X	0	0	
1,3	Techo, iluminación y ventilación (Resolucion 2674/2013, Articulo 7 Numerales 3,4,5.1,7,8)	X	0	0	
1,4	Instalaciones sanitarias (resolució 2674/2013, Articulo 6 Numeral 6.1,6.1,6.3,6.4)	X	0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE la calificación del bloque corresponde al 17% del acta					
2	**EQUIPOS Y UNTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2,1	Condiciones de equipos y untensilios (resolució 2674/2013, Articulo 8 Articulo 9 numerales 1,6,8 y 9 Articulo 10 numerales 2 y 3 Articulo 34)	X	0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE la calificación del bloque corresponde al 7% del acta					
3	**Personal Manipulador de Alimentos**	A	AR	I	HALLAZGOS
3,1	Estado de Salud (Signos/lesiones). (resolució 2674/2013, Articulo 11 Numeral 1,2,4,5 Articulo 14 Numeral 12.)	X	0	0	
3,2	Reconocimiento Médico (resolució 2674/2013, Articulo 11 Numeral 1,2,3,4)	X	0	0	
3,3	Prácticas higiénicas (resolució 2674/2013, Articulo 14 Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 y 14 Articulo 36. Articulo 35 Numeral 5 y 7)	X	0	0	
3,4	Educación y Capacitación (resolució 2674/2013, Articulo 12 y 13. Articulo 36)	X	0	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE la calificación del bloque corresponde al 22% del acta					
4	**Requisitos Higienicos**	A	AR	I	HALLAZGOS

4,1	Condiciones de almacenamiento (resolució 2674/2013, Articulo 28 Numerales 1,4,5,6,7)	X	0	0	
4,2	Conservación de los productos (resolució 2674/2013, Articulo 18 Numeral 3 Articulo 27 Literales A y C Articulo 28 Numerales 2,3)	X	0	0	
4,3	Control integral de Plagas (resolució 2674/2013, Articulo 26 Numeral 3)	X	0	0	
4,4	Limpieza y desinfección de Áreas Y equipos, untensilios (Decreto 1575 de 2007 Articulo 10 Numeral 1 y 2 (resolució 2674/2013, Articulo 26 Numeral 1)	X	0	0	
4,5	Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007 Articulo 10 (resolució 2674/2013, Articulo 26)	X	0	0	

CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	VALIDO HASTA
100%	FAVORABLE	100 - 100%	10-MAYO-2025
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	0%	
	DESFAVORABLE	0%	

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, la cual fue intervenida el visita el día de hoy

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, conductor o propietario del vehículo, responsables del mismo o quien atendió la inspección



firma del funcionario

Firma del Propietario del vehículo

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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: ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE
Sigla: ASCUNBOY
Nit: 901.901.529-9 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

INSCRIPCIÓN

Inscripción No. S0065907
Fecha de Inscripción: 27 de diciembre de 2024
Grupo NIIF: Grupo III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cl 16 D No. 79 D 51
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: ascunboy@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3222353892
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Cl 16 D No. 79 D 51
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: ascunboy@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3222353892
Teléfono para notificación 2: No reportó.
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.

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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

Por Acta del 27 de diciembre de 2024 de Asamblea Constitutiva, inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de diciembre de 2024, con el No. 00387491 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se constituyó la persona jurídica de naturaleza Asociación denominada ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE. Sigla(s): ASCUNBOY.

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Entidad que ejerce la función de inspección, vigilancia y control: ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA

TÉRMINO DE DURACIÓN

La Entidad no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 27 de diciembre de 2074.

OBJETO SOCIAL

La asociación realizará las actividades de bienestar social a sus asociados, relacionadas con: Todo lo relacionado con productos agrícolas Cultivo, fabricación, producción comercialización de hortalizas de hoja y tallo, de frutos, de raíz, de flor, de setas, de semillas, de tubérculos, raíces entre otras. Impulso y beneficio de la población vulnerable, con el fin de garantizar condiciones dignas y de bienestar para los mismos. Así mismo la asociación contribuye y garantiza el transporte por carretera de acuerdo con los medios y necesidades que posea el cliente o socio. Así mismo se dedicará a el desarrollo del sector rural contribuyendo a la reducción de la pobreza y satisfacción de necesidades de familias asociadas al sector, propendiendo e impulsando el mejoramiento de la calidad de vida de sus asociados y beneficiarios en general. Entre sus actuaciones la asociación buscara la creación de espacios incluyentes de participación construcción colectiva de identidad a través de la concepción, diseño e implementación de proyectos , programas y actividades de impacto positivo a nivel social, económico, jurídico ,sanidad, ecológico, artístico, deportivo y/o cultural, con miras a

fomentar la protección de los derechos humanos a partir del respeto por la dignidad de la persona dentro de la concepción universal del estado social de derecho, manteniendo en todo momento una posición de respeto profundo por los derechos y las individualidades de los ciudadanos. Por lo tanto, la asociación está autorizada para participar como proponente en cualquier clase de licitación, concurso, invitación a cotizar: pudiendo adicionalmente para ello, constituir conforme a la ley y bajo la forma jurídica que convenga, consorcios, uniones temporales, promesas de sociedad futura, sociedades, asociaciones con firmas y /o personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras; públicas o privadas. Parágrafo: La actividad meritoria desarrollada por la asociación es de libre acceso a la comunidad.

PATRIMONIO

$ 5.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

El presidente ejercerá la representación legal principal de la Asociación. El vicepresidente ejercerá como representante legal suplente de la Asociación.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Son funciones del representante legal: 1. Ejercer la representación legal de la asociación. 2. Celebrar toda clase de actos y contratos encaminados al desarrollo y cumplimento del objeto social de la asociación. 3. Convocar a las reuniones a los órganos de administración. 4. El representante legal requerirá autorización de la junta directiva para comprar, vender, o gravar bienes y para celebrar contratos cuyo valor exceda la suma de 3000 SMLV. Los actos del representante de la entidad en cuanto no excedan a los límites que se le ha confiado, son actos de la asociación, en cuanto excedan de estos límites solo obligan personalmente al representante legal. Son funciones del representante legal suplente: 1. Ejercer las mismas funciones del representante legal de la asociación sin restricción alguna. Los actos del representante de la entidad en cuanto no

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

---

excedan a los límites que se le ha confiado, son actos de la asociación, en cuanto excedan de estos límites solo obligan personalmente al representante legal. Son funciones del presidente: 1. Ejercer la representación legal principal de la asociación. 2. Convocar a las reuniones de la asamblea general de asociados y junta directiva. 3. Dar cumplimiento a lo establecido en los reglamentos internos, los presentes estatutos y la ley. 4. Seguir las instrucciones dadas por parte de la asamblea general de asociados y la junta directiva. Son funciones del vicepresidente: 1. Ejercer como representante legal suplente de la asociación. 2. El vicepresidente asistirá en sus funciones al presidente, sustituyéndole, además, en los casos de vacante, ausencia o enfermedad. 3. Dar cumplimiento a lo establecido en los reglamentos internos, los presentes estatutos y la ley. 4. Seguir las instrucciones dadas por parte de la Asamblea General de asociados y la Junta Administradora.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta del 27 de diciembre de 2024, de Asamblea Constitutiva, inscrita en esta Cámara de Comercio el 27 de diciembre de 2024 con el No. 00387491 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Presidente	Maria Mercedes Pedroza Guayacan	C.C. No. 41426227

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Vicepresidente	Jose Robinson Grisales Cifuentes	C.C. No. 79314188

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

Por Acta del 27 de diciembre de 2024, de Asamblea Constitutiva, inscrita en esta Cámara de Comercio el 27 de diciembre de 2024 con el No. 00387491 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Miembro Junta Directiva	Maria Mercedes Pedroza Guayacan	C.C. No. 41426227
Miembro Junta Directiva	Jose Robinson Grisales Cifuentes	C.C. No. 79314188
Miembro Junta Directiva	Marilu Gaviria Burgos	C.C. No. 40784037
Miembro Junta Directiva	Luis Antonio Ruiz	C.C. No. 7512093
Miembro Junta Directiva	Jhulytza Yara Gaviria	C.C. No. 1006503208

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

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

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 0113
Actividad secundaria Código CIIU: 0119

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 Microempresa

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

Ingresos por actividad ordinaria $ 0
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 0113

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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).

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

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 allegara 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.

****

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.

****
****
****
****
****
****
****
****
****
****
****

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 9 de enero de 2025 Hora: 20:19:15
Recibo No. AA25025250
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2502525050B27

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.

****

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.



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **41.426.227**

PEDROZA GUAYACAN
APELLIDOS

MARIA MERCEDES
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **30-SEP-1947**

ANOLAIMA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.58	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

16-ENE-1970 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

R-1500113-45136236-F-0041426227-20051117 **05527** 05320B 02 180104175

Banco Caja Social
Su banco amigo.

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACE Identificado con NI 9019015299

Actualmente tiene(n) el producto Cuenta Ahorros, radicado(a) en la oficina CEDRITOS, con las siguientes características:

Cuenta de Ahorros

Número:	24142622672
Fecha de apertura:	22 de Enero de 2025
Condiciones de uso:	Individual, 1 firmas(s), 0 sello(s) húmedo(s) o de caucho, sin protector
Estado:	Cuenta activa

Esta constancia se expide con destino a A QUIEN INTERESE, realizada en la Oficina 0148 CEDRITOS de la ciudad de BOGOTA, el día Lunes, 10 de Febrero de 2025.

Cordialmente,

Banco Caja Social
10 FEB 2025

Vicepresidencia de Banca Masiva

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA | Banco Caja Social

Gobernación de Cundinamarca

Bogotá D.C., 21 de julio de 2025

Señora
MARIA MERCEDES PEDROZA GUAYACAN
Representante Legal
ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE
Email: ascunboy@gmail.com
Cel. 3057703005
Anolaima – Cundinamarca

ASUNTO: Validación en el Registro de Compras Pública Locales Alimentos.

Respetada Señora Maria Mercedes

Reciba un cordial saludo de la Secretaría de Agrocampesinado. En atención a su inscripción en el link de Compras Públicas de la Secretaría del Agrocampesinado el día 09 de abril de 2025, y presentadas las subsanaciones el día 21 de julio de 2025 a las observaciones remitidas , nos permitimos comunicarle que una vez verificada la información registrada, su inscripción ha sido validada con las siguientes actividades económicas:

CODIGO CIIU 0121: El cultivo de frutas (AGUACATE, MANDARINA, MANGO, LIMÓN, ANRANJA, GUANABANA)

CODIGO CIIU 0122: El cultivo de BANANO

CODIGO CIIU 0123: El cultivo de Café (CAFÉ PERGAMINO)

Por tanto y de conformidad con el parágrafo 1 y 2 del artículo 2.20.1.1.2 del decreto 248 de 2021, la Secretaría de Agrocampesinado, incluirá su inscripción en el reporte trimestral a la secretaria técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Cadenas y Sismas Productivos en la Secretaría del Agrocampesinado, por el Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero a través del número celular 3202362802 o al Email: javier.heredia@cundinamarca.gov.co.

Cordialmente,

WILFER JAIR ORTEGON CIFUENTES
DIRECTOR OPERATIVO
DIRECCIÓN DE CADENAS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS

GOB-S-CR-2025-0037812

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141155284198

(415)7707212489984(8020) **000014115528419 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 9 0 1 5 2 9	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CL 16 D NO. 79 D 51

42. Correo electrónico ASCUNBOY@GMAIL.COM

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 2 2 3 5 3 8 9 2	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		**Actividad secundaria**		**Otras actividades**			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 1 3	2 0 2 4 1 2 2 7	4 7 2 1	2 0 2 5 0 1 1 5					0

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	4 2																								

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

42- Obligado a llevar contabilidad

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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 PEDROZA GUAYACAN MARIA MERCEDES

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141155284198

(415)7707212489984(8020) **000014115528419 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 9 0 1 5 2 9	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	1	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	
72. Número	0	
73. Fecha	2 0 2 4 1 2 2 7	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 4 1 2 2 7	
77. No. Matrícula mercantil	S 0 0 6 5 9 0 7	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 4 1 2 2 7		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141155284198

(415)7707212489984(8020) **000014115528419 8**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 9 0 1 5 2 9	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 1 2 2 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	4 1 4 2 6 2 2 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
PEDROZA	GUAYACAN	MARIA	MERCEDES

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

Gobernación de Cundinamarca

Bogotá D.C., 22 de octubre de 2025

Señores
MESA TÉCNICA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS
secretariatecnica.compraspublicas@adr.gov.co
Ciudad

Asunto: REPORTE TERCER TRIMESTRE 2025 – VALIDACIÓN INSCRIPCIÓN REGISTRO COMPRAS PUBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Respetados Señores

Reciban un cordial saludo de la Secretaría del Agrocampesinado. Este despacho en cumplimiento de lo contemplado en el decreto 248 de 2021, "Por el cual se adiciona la parte 20 al libro 2 del Decreto 1071 se 2015, Decreto Único reglamentario del sector Administrativo, Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos", en su artículo 2.20.1.1.2., parágrafo 1, que establece: "Las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, deberán reportar trimestralmente la información a la Secretaria Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente", remite el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina Familiar Comunitaria con corte a 30 de septiembre de 2025, inscritos y validados en el departamento de Cundinamarca a través del Link de compras públicas:

https://www.cundinamarca.gov.co/dependencias/secagricultura/oferta-nstitucional/registro-compras-públicas.

INFORME GENERAL REGISTRO "PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA Y SUS ORGANIZACIONES LEGALMENTE CONSTITUIDAD" CON CORTE A 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

No	SIGLA	NIT	TELEFONO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	PRODUCTO	CORREO ELECTRONICO	MUNICIPIO
1	ASOCIACION COMUNITARIA MONTE SANTO ECOLOGICO POR EL AGUA ACEAGUAS	901456602-1	3208180499	RUTH MARY FUENTES	PLÁTANO HARTÓN, BANANO	aceagua.asociacionecologica@gmail.com	GUAYABAL DE SIQUIMA
2	ASOCIACIÓN AGRÍCOLA DE PRODUCTORES COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS DEL SUMAPAZ - AFRIJOSUM	900206886-9	3209562829	SANDRA MILENA DIMATE	FRIJOL, TOMATE DE ÁRBOL	asofrijosum27@gmail.com afrijosum27@gmail.com	CABRERA
3	ASOCIACION AGROPUJANZA EL GUAVIO ORIGEN UBALA - AGROGUAVIO	901362876-6	3146066849 3144381515	JUAN AGUSTIN BELTRAN	TOMATE, PIMENTÓN, ZANAHORIA, TOMATE DE ÁRBOL, LULO PEPINO COHOMBRO, ARVEJA, CURUBA, MORA, PAPA, YUCA, BANANO	agropujanzadelguavio@gmail.com	UBALÁ
4	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTÁ - APROLECHO	900190963-6	3214402200	RICARDO ÁLVAREZ GARCÍA	YOGURT Y QUESO EN TODAS SUS PRESENTACIONES LA ELABORACIÓN DE LECHE FRESCA LÍQUIDA PASTEURIZADA, ESTERILIZADA,	aprolecho@hotmail.com	CHOCONTÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

					HOMOGENEIZADA Y/O TRATADA A ALTAS TEMPERATURAS LECHE CRUDA DE VACA, HUEVOS		
5	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE CHIPAQUE	901055958-5	3502492002	ANDREA VIVIANA BAQUERO	PAPA, CEBOLLA, CALABACÍN, AHUYAMÍN, TOMATE DE ÁRBOL, GRANADILLA, UCHUIVA, MORA, FRESA, POLLO, HUEVOS, CARNE DE RES, CARNE DE CERDO	andreagrobaquero@gmail.com	CHIPAQUE
6	ASOEMAE - ASOCIACIÓN AGROECOLÓGICA DE MUJERES EMPRENDEDORAS	901470657-2	3208107747	LUZ MARINA BASTO	AGUACATE, PLÁTANO	asoagroecomujeremprende@gmail.com	SILVANIA
7	ASOCIACIÓN SAN ANTONIO CANANEA	901007166-4	3143395502	LIDIA IRENE CHITIVA RICO	TOMATE	asosanatiocananea@gmail.com asociacionsanantoniocananea@gmail.com	FOMEQUE
8	ASOCIACIÓN DE GANADEROS Y AGRICULTORES DE UNE ASOGAUNE	832011446-7	3133326179	MONICA CRUZ	PAPA	asogaune2020@gmail.com	UNE
9	ASOBASAN - ASOCIACION DE PRODUCTORES DE BANANO DEL MUNICIPIO SAN JUAN DE RIO SECO	901590244	3102123618	JOSÉ ALEXANDER GUTIERREZ	BANANO	asobasan2022@gmail.Com	SAN JUAN DE RIO SECO
10	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA BRISAS DEL RIONEGRO DE LA PEÑA	901023720-2	3123233549	KEVIN STIVEN OLAYA HERNANDEZ	PANELA Y HUEVOS, TOMATE, ZANAHORIA, CILANTRO, FRÍJOL, AGUACATE, NARANJA, MANDARINA, LIMÓN	asobrisasrionegro@gmail.com	LA PEÑA
11	ASOFRISAGU - ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRIJOL Y SAGU DE GUTIERREZ - ASOFRIGASUT	832011016-3	3227667226	VITELMO VISCAINO	FRIJOL	asofrisagut@yahoo.es	GUTIÉRREZ
12	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA VEREDA SANTA MARTA DEL MUNICIPIO DE CABRERA - ASOFRUVER	900679839-1	3143024410	NELSON SIERRA ROMERO	TOMATE DE ÁRBOL,	frutamarta@gmail.com	CABRERA
13	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y AGRICULTORES DEL ORIENTE DE CUNDINAMARCA ASOPROCUNDI	901416379-0	3115378003	NELSON ALIRIO QUEVEDO VELÁSQUEZ	HUEVOS, GRANADILLAS, TOMATE	asoprocundi@gmail.com	CÁQUEZA
14	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PANELA DE NOCAIMA Y PRODUCTOS AGRICOLAS ASOPROPANOC	832009405-9	3124632092	JULIETH OLARTE	PANELA	panelaasopropanoc@gmail.com	NOCAIMA
15	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE UTICA ASOCIACIÓN GREMIAL - ASPRUT	900499956-2	3132263210 3143604496	HILDEBRANDO BARRERA GANTIVA MAHECHA BUSTOS	PANELA	asprutica@gmail.com	UTICA
16	ASOCIACIÓN DE TRAPICHES PANELEROS VILLETANOS (ASOTRAPICHES)	900368121-8	313 2537932	FENEY MAHECHA	PANELA	agrosatgualiva.villeta@gmail.com asotrapiches@hotmail.com	VILLETA
17	ASOCIACION DE VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO INTERNO SANTA LUCIA, MUNICIPIO DE VIANI CUNDINAMARCA - ASOVICTIMAS	900898015-9	3116690176	MARIA EPIMENIA ENCISO DE ROMERO	LECHE	asovictimassantalucia129@gmail. com confeccionismo@hotmail.com	VIANI
18	ASOCIACION DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE GUATAVITA AMEG	832005739-5	3112383598	MARÍA PATRICIA RODRÍGUEZ JIMÉNEZ	YOGOURT, QUESO CAMPESINO MOZARELLA, AREQUIPE Y PANELITAS	asociacionameg16@gmail.com	GUATAVITA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

19	AGROPESA - ASOCIACION AGROPECURIA Y CAMPESINA DE SASAIMA	901024206-2	3212161196	RODRIGO MARROQUIN BERNAL	AGUACATE, NARANJA, MANDARINA, PLATANO Y BANANO	agropesa20161027@gmail.com	SASAIMA
20	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS AMBIENTALES CLARAVAL CHUSCALES AGROACES	901646879-8	3106507071	OSCAR ORLANDO RAMOS	FRIJOL, TOMATE DE ÁRBOL	osramg@hotmail.com osram@hotmail.com	JUNÍN
21	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES AGRICOLAS Y PECUARIOS DE CHIPAQUE ASOCEBOLLA	900608863-5	3123453332	MIGUEL ARNULFO ORTIZ	CEBOLLA	miguelortizrodriguez@gmail.com	CHIPAQUE
22	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL ORIENTE DE CUNDINAMARCA – AGROPECOR	901156698-9	3192101058 3192718396	WILLIAN HERNAN GOMEZ RINCON	TOMATE	jokaxi@hotmail.com agropercor1@gmail.com	FOMEQUÉ
23	ASOCIACION DE GANADEROS DE FUSAGASUGA - ASOGAFUSA	901568779-5	3102186983	WILLIAM EDUARDO PALACIO VASQUES	MORA	palacioswilliam@gmail.com vasqueseduardo336@gmail.com	FUSAGASUGÁ
24	ASOCIACION DE AGRICULTORES DE NOCAIMA ASOGROCAIMA	901578118-1	3227318115	GERMAN TRIANA	PANELA	gtriana@asrogrocaima.com vetto@tridel.com.co	NOCAIMA
25	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS POR LA PROSPERIDAD DEL MUNICIPIO DE CHIPAQUE CUNDINAMARCA-ASOPROSPERIDAD CH	901265925-3	3202355869	CAMILO MORA TORRES	CEBOLLA CABEZONA	053camilomora@gmail.com	CHIPAQUE
26	ASOCIACION PRODUCTORA DE AGUACATE HASS DEL SUMAPAZ ASOHASS	901085191-1	3164110485	CAROLINA AREVALO	AGUACATE	asohasssumapaz@gmail.com	CABRERA
27	ASOCIACIÓN DE TOMATEROS DE SAN CAYETANO (ASTOSAN)	900639805-0	3203180443 3118314412	FABIO CONTRERAS CASTIBLANCO	TOMATE	astosancalletano@gmail.com	SAN CAYETANO
28	ASOCIACION DE MUJERES CABEZAS DE FAMILA Y DESPLAZADAS DEL MUNICIPIO DE VILLETA – DULCE CAÑA	900596341-9	3212294439	BLANCA CONSUELO TINOCO COLORADO	PANELA	asomujeres2013@gmail.com asodmujeres2013@gmail.com	VILLETA
29	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE GULUPA DE CUNDINAMARCA ASOAGRICOLA	901645654-3	3204231928	EDWIN JAIR GOMEZ ESPINEL	GULUPA, PANELA	aso-gulupa@outlook.com	PACHO
30	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PAPA Y CULTIVOS DE CLIMA FRIO	900643057-3	3115600262 3112509604 3106874134	LUIS ALBERTO GARCÍA FORERO	ZANAHORIA, PAPA Y SEMILLA	orlandomolina@hotmail.com asociacionpaperacolombiana@gmail.com	VILLAPINZÓN
31	ASOCIACIÓN USUARIOS CAMPESINOS	901997753-9	3168407549 3118229824	HILDA ORTEGA	CAFÉ	hildao12@yahoo.com	VIANÍ
32	ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO, AGROPECUARIO, TURÍSTICO Y AMBIENTAL DEL MUNICIPIO DE UBALÁ, ASOGAMU	900343403-1	3132133239	GERMÁN ALIRIO RUIZ URREGO	CARNE EN CANAL	asogamu@gmail.com, germanruiz121271@gmail.com	UBALÁ
33	ASOCION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES AGRICOLAS Y PECUARIOS DE VIANI ASOHOFRUVI	900697158-0	3132851786	JOSE YESID CORREDOR IBAGUÉ	LIMON, BANANO, AGUACATE	asohofruvi@gmail.com yecoib12@hotmail.com	VIANI
34	ASOCIACION COLOMBIANA DE CULTIVADRES DE BLUEBERRIES ASOCOLBLUE	900841997-0	3184108351	CAMILO LOZANO HOYOS	ARANDANOS	asolblue@gmail.com	TOCANCIPA
35	ASOCIACION AGROPECUARIA Y AMBIENTAL DE MUJERES PROTECTORAS DELRIO CHIVOR DEL MUNICIPIO DE UBALA	901589179-6	3112531552	BLANCA INÉS CÁRDENAS	FRIJOL	dicu0208@hotmail.com	UBALÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

	CUNDINAMARCA ASOMUCHIVOR						
36	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE GUTIERREZ ASOCHUNTIVA	900691730-7	3132524713	HELBERTH FORERO GARCIA	FRIJOL, HUEVOS, PANELA	asochuntiva@gmail.com	GUTIERRÉZ
37	ASOCAMPOHACHA - ASOCIACIÓN DE CAMPESINOS AGROPECUARIOS DE CHAGUANI	901643037-1	3229448408	EDGAR RICARDO MAHECHA NIÑO	BANANO	rmahecha491@gmail.com	CHAGUANÍ
38	ASOCIACION DE MUJERES CAFETERAS DE VIOTA Y TEQUENDAMA " ASOMUCAVIT "	900615417-2	3176720214	LUZ MARINA PEÑALOSA	BANAO, PLÁTANO	marinapenalosa0559@gmail.com	VIOTÁ
39	ASOCIACION DE CULTIVADORES Y COMERCIALIZADORES DE PAPA DE SIBATE SIGLA ASOPAPA SIBATE	832006650-3	314471335 - 3015112651	MARY LANGELLA ZARATE MARENTES	PAPA	mlzmasopa@gmail.com	SIBATÉ
40	ASOCIACION AGROPECUARIA DE GUAVIO ASAGU	901411489-1	3114567087 3186911972 3203652462	HAIBER HUMBERTO BUITRAGO GUERRERO	TOMATE, PIMENTÓN, CEBOLLA LARGA, CEBOLLA CABEZONA, PAPA, PAPA CRIOLLA, AHUYAMA, COLIFLOR YUCA, ARVEJA, ARRACACHA, CILANTRO, LECHUGA, ZANAHORIA, FRIJOL, REPOLLO, BRÓCOLI, REMOLACHA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE GUISO, AJO. LULO, GRANADILLA, MORA, AGUACATE, MARACUYÁ, CURUBA, TOMATE DE ÁRBOL, MANGO, PERA, MANDARINA, SANDIA, LIMÓN, UVA, MANZANA, FRESA, GULUPA, ARÁNDANOS, PIÑA BOROJÓ, MELÓN, COCO, UCHUVA, FEIJOA, PAPAYUELA, PITAHAYA, PAPAYA, NARANJA, GUAYABA. PLÁTANO Y BANANO. PANELA	asociacionasagu@hotmail.com	GACHALÁ
41	ASOCIACION DE AGROPECUARIOS DE VENECIA CUNDINAMARCA - ASOGROVEN	901581749-8	3114775637	CARLOS EDUARDO CHAPARRO SANCHEZ	BANANO	chapascarlos@hotmail.com	VENECIA
42	ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE SOLANA DEL MUNICIPIO DE MACHETA ASOAGRISOLM	901596282-6	3017436733	VICTOR MIGUEL CARDENAS	PAPA PASTUSA	victormiguelcardenas377@gmail.com	MACHETA
43	APROCASIB ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES CAMPESINOS DE SIBATÉ	900920621-6	3174438086 3123222492	MIRIAM ALCIRA GONZALÉZ ZAMUDIO	PAPA	aprocasibsibate@gmail.com asociacionaprocasibsibate@gmail.com	SIBATÉ
44	UNION DE PRODUCTORES GANADEROS Y AGROPECUARIOS LAS TIBITAS DE LENGUAZAQUE UNITIBITAS	901036178-6	3145874974	NESTOR GOMÉZ	GANADERÍA	unitibitas2016@hotmail	LENGUAZAQU E
45	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE FÓMEQUE – APAF	900265022-4	3123853670	OLGA BOBADILLA	PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO Y MARISCOS, SABILA, PROCESAMIENTO DE TOMATE	olgaybh@hotmail.com	FÓMEQUE
46	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE MERCADOS	830142259-0	3112330367	PABLO ELIAS BARRERA VARGAS	PAPA PASTUSA	coopymer2020@gmail.com	VENECIA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

	CAMPESINOS COOPYMERK						
47	FEDERACION AGROPECUARIA DE CUNDINAMARCA - FEDECUNDI	901068800-7	3114657900	JAIME GARCIA VILLALBA	MAÍZ, FRÍJOL HORTALIZAS DE RAÍZ, HOJA, TALLO, FRUTO CULTIVO DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS GULUPA, AGUACATE, UCHUVA, MORA. LECHE CRUDA DE VACA HUEVOS QUESOS, YOGURT, CREMA DE LECHE) ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS (LECHE UHT, LA PRODUCCIÓN DE CARNE FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA. (PORCINO, BOVINO, AVÍCOLA, CAPRINO Y OVINOS). MIEL Y POLEN	agrofedecundi@gmail.com	FACATATIVÁ
48	ASOCIACION FUTURAGRO DEL OCCIDENTE	900199301-1	3138145266	JUAN SEBASTIÁN MORERA ESPINEDA	FRESCOS, PROCESADOS Y HUEVOS	asofuturagro@gmail.com	SASAIMA
49	ASOCIACION PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VILLA PINZON VILLANORTE S.A.T	900159000-9	3165722048	NELSON GARCIA PINZÓN	PAPA	satvillanorte@gmail.com	VILLA PINZÓN
50	ASOCIACION AGROPECUARIA ASEMBRAR	901673136-9	3174601770	HECTOR FABIAN TRIANA ROJAS	PAPA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA, ARVEJA, CEBOLLA FRESA, CURUBA, PERA, CIRUELA	asembrar@gmail.com asoasembrar@gmail.com	VILLAPINZÓN
51	ASOCIACION NACIONAL HORTOFRUTÍCOLA ASONALFRUT	901621783-1	3103001333	MARIA SUSANA LOPEZ CAPADOR	PULPA DE FRUTA CONGELADA Y PROCESADA	asonalfrut@gmail.com	UBATE
52	ASOCIACIÓN PRODUCTORA DE BANANO ASOPROBANANO	901680599-4	3142382421 3003053219	MELANI ALEJANDRA GARZON	BANANO, PLATANO, FRUTAS Y HORTAIZAS	jcgcobranza@hotmail.es	ANOLAIMA
53	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VEGETALES PARA EXPORTACION ASOPROFRUEXP	901486895-9	3103003552	BLANCA SANABRIA	FRIJOL, TMATE Y CEBOLLA CABEZONA	blaersamo@yahoo.es	MACHETA
54	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE MANGO DE EL COLEGIO ASPROMANCOL	900155523-0	3002067601	MARIA JUDITH RIAÑO RIAÑO	MANGO, NARANJA, LIMON Y MANDARINA	aspromancol@hotmail.com	EL COLEGIO
55	ASOCIACION MUNICIPAL DE USUARIOS CAMPESINOS DE CAPARRAPI ANUC CAPARRAPI	901638808-1	3128787326	AURA CRISTINA MARTINEZ BUSTOS	PIMETON Y AHUYAMA	anuccaparrapicund@gmail.com	CAPARRAPI
56	ASOCACION DE PRODUCTORES AGRICOLAS DE CUNDINAMARCA	901729803-6	3156685899	ISMAEL PARDO	PAPA R12, PAPA SUPERIOR, CEBOLLA CABEZONA, PAPA CRIOLLA, ESPINACA,AROMATICAS Y HUEVOS	asociaciondeproductores@gmail.com	UNE
57	ASOCIACION RURAL AGROPECUARIA REGIONAL DE VIOTA "ARAR"	901482946-8	3195260761 - 3222520093	YEIMI ESQUIBEL GUTIERREZ	BANANO, PLÁTANO HARTÓN, AGUACATE HASS, CHOQUE, GRANADILLA, CAFÉ,CURUBA, FRIJOL BOLA ROJA, TOMATE, DE ÁRBOL Y FRESA	ararviota1@gmail.com	VIOTÁ
58	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL EL PORVENIR CUNDINAMARCA CUNDIPORVENIR	901657710-1	3214000124	FELIPE LEÓN BELLO	TOMATE ROBLE Y CHONTO, FRIJOL BOLA ROJA Y VERDE	asoporvenir07@gmail.com	SIMIJACA
59	ASOCIACION DE PRODUCTORES PANELEROS ASOPANELA CAPARRAPI	901722723-3	3213815024	ALIRIO ALEJANDRO VANEGAS	PANELA	asopanela@hotmail.com	CAPARRAPI
60	ASOCIACIÓN DE CAMPESINOS DEL RIONEGRO ASOCAMPESR	901725795-7	3176808344	GERMAN ROMERO VARGAS	CACAO, GULUPA, CAÑA, PLATANO, YUCA, FRIJOL BOLA ROJA, TOMATE CHERRY,	asocampesr@hotmail.com	PACHO

GOB-S-CR-2025-0103559

					FEIJOA, GRANADILLA, ARRACACHA, PAPA, MELON Y SABILA		
61	ASOCIACION AGROSUMAZ	901696659-8	32081798203 125312913	MARTHA CECILIA SANABRIA	AGUACATE	agrosumaz23@gmail.com marthacsf@gmail.com	FUSAGASUGÁ
62	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE SOYA AGROSOYA	901691415-5	3215665046	OSCAR HERNAN CORREA	TOMATE DE ARBOL, TOMATE CHONTO Y CARNICOS	agrosoya@gmail.com	UBALA
63	ASOCIACIÓN DE GANADEROS, AGRICULTORES Y PEQUEÑOS PRODUCTORES PARA EL FOMENTO DEL AGRO E INDUSTRIA COLOMBINA AGAPP	901747745-3	3503596739	OSCAR EDUARDO ACOSTA QUITIAN	CARNE DE RES, POLLO,CERDO, HUEVOS,QUESO	contactoagapp@gmail.com	SOACHA
64	ASOCIACION DE PANELEROS DE LA PEÑA Y CUNDINAMARCA	901716610-5	3214243623	ANA VICTORIA URREGO MARTINEZ	ELABORACIÓN DE PANELA, LECHE, PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS	avurrego@gmail.com	LA PEÑA
65	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA APROAS	901728379-1	3112255109	DIEGO MUÑOZ	LECHUGA, ESPINACA, ACELGA, APIO, BRÓCOLI, CILANTRO, REPOLLO	diego.munozgar@hotmail.com	MOSQUERA
66	PRODUCTOR INDIVIDUAL	18603624-1	3137109771	DIDIER JOSE SALINAS OCAMPO	LECHE FRESCA LÌQUIDA, LECHE TRANSFORMADA	omedua@hotmail.com	MADRID
67	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1014214698-1	3123904821	JEIDER ORLANDO MEDINA GARZÒN	PANELA	orlandomedina2407@gmail.com	LA PALMA
68	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003906720-6	3153649165	JUNIOR ERNESTO CASTRO VARGAS	LECHUGA VERDE CRESPA, ESPINACA, ACELGA, LECHUGA BATAVIA, CILANTRO, PEREJIL CRESPO, CALABACINES AMARILLO Y VERDE, RÚCULA, LECHUGA ROMANA, LECHUGA VERDE LISA, LECHUGA MORADA CRESPA, APIO, LECHUGA	ernestocastro2500@gmail.com	COTA
69	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79417385-9	3002921662	NELSON GERMAN ZARATE CARVAJAL	TOMATE CHERRY, TOMATE CHONTO, ARÁNDANOS	nelsonzarate1967@gmail.com	COTA
70	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076658743-6	3142566965	YUBERTH HERNÁN GONZALEZ ESPITIA	CARNE EN CANAL, DESPOSTE, GANADO BOVINO	huevosdelvalle11@gmail.com	UBATÉ
71	ASOCIACION DE PRODUCTORES CAMPESINOS DE COTA ASOPROCOTA	900581430-0	3155272507 3134512526	DAVID HERNAN MONROY AYALA	ESPINACA, LECHUGA, PEREJIL, CILANTRO, BRÓCOLI, ACELGAS, APIO, ZUCCHINI, ZANAHORIA, CEBOLLÍN, TOMATE, CHERRY	asoprocota@gmail.com	COTA
72	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52443822-8	3212963970	ADRIANA PAOLA PULIDO CAÑÓN	FRUTALES, VERDURAS Y TUBÉRCULOS	adripaopulido@hotmail.com	TOCAIMA
73	ASOCIACION DE PRODUCTORES ANDINOS ANDIPRODUCTORES	901733785-7	3057600315	MISHELL JULIANA GARZÓN FONSECA	MANDARINA, PERA, CIRUELA, MANGO, BANANO, BANANO BOCADILLO, HORTALIZAS, GRANADILLA, MANZANA, UVA ISABELLA, TOMATE DE ARBOL,	andiproductores@gmail.com	FUNZA
74	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79699867-6	3125423543	PEDRO ANTONIO GOMEZ PUENTES	LECHUGA, ESPINACA, ACELGA, BROCOLI	gomezpuentesantonio@gmail.co	COTA
75	ASOCIACIÓN AGROLUCANOS	901721345-8	3176202417	EDWIN CANO TRONCOSO	PAPA	edwincano78@gmail.com	TAUSA
76	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE PRODUCTORES DE LECHE DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA ZIPALAC	900729400-8	3153318615	FERNANDO QUINTERO RIVILLAS	LECHE ULTRAPASTEURIZADA, YOGURT, AREQUIPE, QUESO FRESCO, QUESO DOBLE CREMA, QUESO RICOTTA	cooperativazipalac2014@gmail.com	ZIPAQUIRÁ
77	ASOCIACIÓN DE USUARIOS DE LA PLAZA DE MERCADO DE MADRID ASOMERCAM	832004107-6	3138429328	EDICSON ALFREDO SANCHEZ DÌAZ	PAPA PASTUSA, HORTALIZAS Y FRUTAS	plazademercadodemadrid@gmail.com	MADRID
78	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11390209-4	3503684212	LUIS ORLANDO COMBA PALACIOS	LECHE CRUDA	luis.comba@hotmail.com	GUASCA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

79	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PANELA VEREDA MINIPI ASOPPMINIPI	901756825-2	3185720165	ISAIAS LEON CANCHON	PANELA ORGANICA	leon-0605@hotmail.com	LA PEÑA
80	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS ASOAGROVIVO	901766273-1	3118479399	JOSE MAURICIO SANCHEZ GOMEZ	CARNE DE CERDO, HORTALIZAS Y TUBERCULOS	asoagrovivo@gmail.com	TENJO
81	ASOCIACION DE AGRICULTORES INNOVADORES UNIDOS ASOAGRINNOUNI	901745905-6	3016590371	JULIO CESAR ROJAS APARICIO	PAPA	agricultoresinnovadoresunidos@gmail.com	COGUA
82	ASOCAICIÓN ALIMENTARIA ARTESANAL DEL DORADO ASODORADO	901764905-7	3017798762	MANUEL ALEJANDRO LONDOÑO RODÍGUEZ	QUESO: CAMPESINO, DOBLE CREMA, CHEDDAR, QUESILLOS, MOZZARELLA, PERA, SIETE CUEROS, YOGURT DE FRUTOS, GRIEGO, KUMIS	manuel.figunorte@hotmail.com	ZIPAQUIRA
83	ASOCAICIÓN AGROPECUARIA, GANADERA Y TURÍSTICA DEL GUAVIO ASOTGANAG	901762316-1	3138432156	EDNA PAOLA CÁRDENAS GARZÓN	CARNE DE RES Y CARNE DE CERDO	asotganag@gmail.com	GACHETA
84	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11235805-1	3165309539	ALBEIRO GONZALEZ JUNCA	CARNE DE RES Y CARNE DE CERDO	alberangoj@gmail.com	TABIO
85	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECAURIOS DE CEREALES, LÁCTEOS, FRUTAS, HUEVOS, CÁRNICOS, PANELA Y VERDURAS FRESCOS DE LA PROVINCIA DEL GUAVIO ASOPROGUAVIOS	901782491-6	3125774886	DORALBA GONZALEZ TORRES	LA PRODUCCIÓN DE HUEVOS	asoproguavios@gmail.com	GACHETÁ
86	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150401-4	3133856417	SERGIO ANDRÉS ORJUELA GARCÍA	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS (LECHE, MANTEQUILLA, YOGURT)	sergioandres1999.o.g@gmail.com	VILLAPINZÓN
87	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52718453-5	3118107576	CAROLINA RAMÍREZ GÓMEZ	PANELA, FRÍJOL	carovale8230@gmail.com	NIMAIMA
88	PRODUCTOR INDIVIDUAL	82391659-8	3002470425	EDWIN SÁNCHEZ GARCÍA	TOMATE, HABICHUELA, PEPINO COHOMBRO, PIMENTÓN, TOMATE DE ÁRBOL, UCHUVA, GRANADILLA, NARANJA Y FEIJOA	edwinsanchezgarcia.1977@gmail.com	SILVANIA
89	PRODUCTOR INDIVIDUAL	16073413-1	3023894077 3246842952	ALBEIRO GONZÁLEZ SÁNCHEZ	CULTIVO HORTALIZAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS Y CULTIVO DE FRUTAS	albeirogonzalez@gmail.com	NILO
90	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072496399-4	3103364707	ALEXANDER RIVERA AGUDELO	HUEVOS	alriver_960118@hotmail.com	SILVANIA
91	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19383314-1	3108026861 3133658899	MIGUEL ROJAS GUEVARA	CEBOLLA CABEZONA FRIJOL VERDE HABICHUELA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, NARANJA	miguelrojascolombia@gmail.com comercieden@gmail.com	FUSAGASUGA
92	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FINCAS INTEGRALES Y CAFETERAS DEL GUAVIO ASOFINCAS	900253044-4	3143972162 3102004662	MARTHA LUCÍA OBANDO ROJAS	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	asofincas018@gmail.com	GACHETÁ
93	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1019082852-1	3142393466	CRISTIAN DAVID ALZATE CALDERÓN	HUEVOS	alzate93@hotmail.es	LA PEÑA
94	ASOCIACIÓN DE CULTIVOS CAMPESINOS	901810696-1	3203652062 3176587664	JHOANA MARCELA JIMENEZ RUIZ	PAPA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y YUCA PAPAYA, PIÑA, NARANJA, MANDARINA Y MARACUYÁ POLLO HUEVOS CARNE DE RES	mar1982jimenez@hotmail.com	UNE
95	PRODUCTOR INDIVIDUAL	81741513-3	3114854855	ALVARO WILMER QUIROGA QUIROGA	HUEVOS	**awqq1985@gmail.com**	SILVANIA
96	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA SOBRENATURAL	901030358-8	3103252790	GIOVANNI OVIDIO ORTIZ OVALLE	BRÓCOLI	sobrenatural.presidencia@gmail.com	CHOCONTA
97	ASOCIACION AGROPECUARIA,	901792803-3	3112673288	OSCAR ANDRES RUÍZ PEÑA	CARNE EN CANAL	ubalagro@gmail.com	UBALÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

	GANADERA, TURISTICA Y AMBIENTAL UBALAGRO						
98	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVICOLAS DE CHOACHÍ ASOAVI JUMBO	901806047-4	3143233950	DAYANA HASBLEIDY VILLALOBOS AVILA	HUEVOS	asoavijumbo@gmail.com	CHOACHÍ
99	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3177463-8	3105687436	HANS MONTOYA CASTILLO	EL CULTIVO DE FRUTAS TROPICALES (AGUACATE, NARANJA, LIMÓN, MANDARINA, GUANÁBANA, GULUPA, MANGO, MARACUYÁ, PAPAYA) EL CULTIVO DE PLÁTANO Y BANANO EL CULTIVO DE CACAO	hansmontoya@yahoo.es	NILO
100	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80501215-8	3105604937	OSCAR MAURICIO BEJARANO NAVARRETE	CARNE	ombn@hotmail.com	CAJICÁ
101	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1018418336-1	3204651649	JOHN EDUARD RODRÍGUEZ BOTHIA	MANDARINA, MANGO, PAPAYA, MELÓN, PLÁTANO, ZAPALLO	**jhonamotor@hotmail.com**	PAIME
102	ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS DE NILO	808002040-5	3242803531	ALBA RUTH PEÑARANDA SUESCÚN	BANANO	**albaruth.p@gmail.com asmucnilo@gmail.com**	NILO
103	ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS - AGROFAMILY	901488195-0	3134948759	JORGE CHRISTOPULUS PINILLA	ZANAHORIA	**agrofami3@hotmail.com**	SIBATE
104	ASOCIACIÓN ECOSECHA DEL MUNICIPIO DE SASAIMA	901799475-2	3138145260	JUAN SEBASTIÁN MORERA ESPINEL	PANELA	**sebasflacco@gmail.com; ecosecha9017@gmail.com**	SASAIMA
105	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003516911-2	3115695046	LAURA DANIELA SANCHEZ CRISTANCHO	LIMÓN, NARANJA, AGUACATE, PLÁTANO	laurasanchezcluna@gmail.com	SILVANIA
106	PRODUCTOR INDIVIDUAL	53123695-1	3219940044	CAROL YURANI MEDINA BEJARANO	HUEVOS	carolymbejarano@gmail.com maweggscomercial@gmail.com	TOCAIMA
107	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072394153-1	3163816075	OMAR RICARDO LEÓN VELÁSQUEZ	HUEVOS	liamvelasquez2020@gmail.com	GUAYABETAL
108	ASOCIACION DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS CON VISION SOCIAL BUENAVISTA	900616814-8	3142990093	HERNAN YOVANY HERRERA DELGADO	PLÁTANO Y BANANO.	giovanihd@yahoo.es buenavista.2013@yahoo.es	NOCAIMA
109	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11413826-1	3103202919	YESID GUSTAVO BRAVO COTRINO	HUEVOS	yesid_bc85@hotmail.com	CAQUEZA
110	ASOCIACION AGRO NATURAL DEL CAMPO	901604193-4	3214515845	KAROL ROXANA ARIAS CUBILLOS	TOMATE	asoagronaturaldelcampo@gmail.com	GACHALÁ
111	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE SUBACHOQUE - SUCOLAC	832008119-2	3104803281	DANIEL ROBERTO GRANADOS NIÑO	LECHE CRUDA	sucolac@gmail.com; dg_vet@yahoo.com	SUBACHOQUE
112	ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE LA REGIÓN CENTRAL	901846131-6		CHRISTIAN FELIPE HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	CARNE	carnesdetenjo@gmail.com; agrecetenjo@gmail.co	TENJO
113	ASOCIACION AGROPECUARIA DE SAN PABLO – AGROPESANN	901801558-3	3184456700	GILMA HUERTAS BARRETO	MANDARINA	**gilmakikahuertas@gmail.com**	LA MESA
114	PRODUCTOR INDIVIDUAL	35475984-8	3163774978	JUAN SEBASTIÁN MARTÍNEZ DÍAZ	HUEVOS	j.smd125@gmail.com	UBAQUE
115	COOPERATIVA MULTIACTIVA AGROPECUARIA UNION – COOUNIÓN	900190320-0	3135631037	FELIPE MUÑOZ JIMÉNEZ	LECHE CRUDA	coounion@gmail.com	GUASCA
116	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE TENJO – COLATTE	901566018-1	3153348007	WILLIAM RODRÍGUEZ SOPO	LECHE CRUDA	colattecooperativadeproductore@gmail.com; wrodriguezsopo@gmail.com	TENJO
117	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1070962974-1	3202248067	JESÚS ANDRES GÓMEZ GACHANCIPA	MAÍZ, NARANJA, MANDARINA, FRESA, HUEVOS	**andresgomezg9@hotmail.com**	FACATATIVA
118	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79647313-5	3213456725	JULIÁN ANDRES GUERRERO RODRÍGUEZ	TOMATE, TOMATE DE ARBOL	**sabanaguerrero@hotmail.com**	SILVANIA
119	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52490554-9	3104920658	ADELA ACOSTA RODRÍGUEZ	LECHE CRUDA DE VACA	**adelaacosta104@gmail.com; asistentegerencia@alimentospippo.com**	GUASCA

GOB-S-CR-2025-0103559

120	PRODUCTOR INDIVICUAL	20644618-8	3138907999	ANA CRISTINA SÁNCHEZ CÁRDENAS	LECHE CRUDA DE VACA	acristinasanchez2010@gmail.com	GUASCA
121	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20644618-8	3103122362	ANA RITA PEDRAZA PRIETO	LECHE CRUDA DE VACA	santileon174@gmail.com	GUASCA
122	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055728-0	3107698210	BERNARDO MANCERA MANCERA	LECHE CRUDA DE VACA	berman2968@gmail.com	GUASCA
123	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055844-7	3114863982	FERNANDO VENEGAS BÁEZ	LECHE CRUDA DE VACA	alejandrovenegas7@gmail.com	GUASCA
124	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20644394-3	3134576918	FLOR LUZ MILA PEÑA GARZÓN	LECHE CRUDA DE VACA	florluzmi20@gmail.com	GUASCA
125	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20643883-9	3148610721	MARGARITA GARZÓN CORTÉS	LECHE CRUDA DE VACA	asistentegerencia@alimentospippo.com; johansebastiang9@gmail.com	GUASCA
126	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80431657-9	3115998255	OSCAR EMILIO SARMIENTO GONZÁLEZ	LECHE CRUDA DE VACA	maderahecha.arte@hotmail.com	GUASCA
127	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069176615-7	3214301937	SAÚL DANIEL PINZÓN ARANGO	POLLO	danielpinzon0.1@hotmail.com	GIRARDOT
128	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645926-6	3112416129	DIANA MILENA RUEDA LEÓN	LECHE CRUDA DE VACA	dianirrixleru@hotmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
129	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055338-1	3104788165	LUIS ANGEL CHAPETÓN	LECHE CRUDA DE VACA	mangelica.chapetonb@hotmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
130	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069303961-6	3124836586 3204686563	FRANCY YOHANA SARMIENTO RAMIREZ	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; julioparra@gmail.com	GUASCA
131	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003746585-0	3132235718	HEYDI GERALDIN RAMOS RAMIREZ	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; geralsmith24@gmail.com	GUASCA
132	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80377986-6	3227696375	JUAN JAVIER URREGO ACOSTA	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; urregocamilo12@gmail.com	GUASCA
133	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11350348-9	3112965175	MARCO ANTONIO RICO SARMIENTO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; ricosarmientomarcoantonio@gmail.com	GUASCA
134	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3054887-9	3148610721	ROBERTO JULIO BARRERA PEÑA	LECHE CRUDA DE VACA	johansebastiang9@gmail.com	GUASCA
135	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE PLATANO DEL EJIDO	900665016-6	3228375115	DIEGO FERNANDO MOJICA MIRANDA	PLÁTANO Y BANANO	diegomojica1983@gmail.co; asoppe2021@gmail.com	LA PALMA
136	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52811257-5	3115254595	MARTHA YOLANDA PEÑA PRIETO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; maryopepri@gmail.com	GUASCA
137	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20979756-4	3116687466	ANA LUCIA CONTRERAS MONTAÑO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; luciacontreras391@gmail.com	GUASCA
138	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645270-3	3204406404	ELISABETH RODRIGUEZ GUERRERO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
139	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4140149-3	3214163758	JAVIER OSWALDO MONTOYA GOMEZ	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; javierosmontoya@gmail.com	GUASCA
140	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069306627-4	3227024759	OSCAR FERNANDO MURILLO TORRES	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; torresoscarf23@gmail.com	GUASCA
141	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20352058-1	3125724304	BLANCA LUCIA VALBUENA RINCON	HUEVOS	blankis2668@hotmail.com	ALBAN
142	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79465581-0	3144722856	SAIR ALFONSO ALVARADO SALAZAR	LECHE CRUDA DE VACA	facturacionsairalvarado@gmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
143	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20644175-7	3135916483	MERCEDES DE JESUS SARMIENTO OSPINA	LECHE CRUDA DE VACA	mercedessarmientoospina62@gmail.com;	GUASCA

GOB-S-CR-2025-0103559

						fomentoganadero@alimentospippo.com	
144	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645152-2	3183887327	MARTHA JANNETH ALFONSO ROZO	LECHE CRUDA DE VACA	janiel05@gmail.com; fomentoganadero@alimentospippo.com	GUASCA
145	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022388501-5	3057964838	CRISTIAN ARTURO VELANDIA BOHORQUEZ	MANDARINA, NARANJA Y LIMÓN BANANO	cristianvelandiab@gmail.com	GUAYABAL DE SÍQUIMA
146	ASOCIACION DE COMERCIANTES DE PRODUCTOS AGRICOLAS DE CUNDINAMARCA ASOCOPRAC	901810225-4	3243883856 - 3192879168	ANDRES FELIPE MELO ORTIZ	LECHUGA, CEBOLLA, PAPA	asocoprac@gmail.com	UNE
147	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79124688-7	3233941709	JAIME ARTURO GONZALEZ PEREZ	HUEVOS	jagope1964@hotmail.com	ANAPOIMA
148	PRODUCTOR INDIVIDUAL	51980533-3	3118197179	LUCY ADRIANA PARADA ESPITIA	CAFÉ TOTSTADO Y MOLIDO	lucyadrianaparada@gmail.com	GUAYABAL DE SÍQUIMA
149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTASY VERDURAS DE UNE - ASOSUPERFRUVERUNE	900738215-1	3108567350 3219204863	LUIS HUMBERTO CALDERÓN MUÑOZ	PAPA	asosuperfruverune@gmail.com	UNE
150	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030607868-2	3102966731	ANDREA GINETH VEGA FONSECA	PAPAYA, GUAYBA, MARACUYA, AGUACATE, UCHUVA PLATANO Y BANANO	vega56307@gmail.com	EL PEÑÓN
151	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2966076-2	3105597252	HECTOR RAUL ESCALANTE CASTIBLANCO	MANGO, GUAYABA	raul.es78@hotmail.com	BELTRAN
152	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79466334-2	3118482170	HECTOR JULIO AGUILAR RUGE	MANGO	ceciliaomaira@hotmail.com	QUIPILE
153	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LACTEOS DE SANTA ANA - ASOLESAN	900282518-7	3212401593 3114759438	NILSON AUGUSTO ACOSTA SARMIENTO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; asolesan2009@gmail.com	GUASCA
154	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030561859-6	3105537552	EYDER JAVIER GONZALEZ ESPINOSA	AGUACATE, GUAYABA, LIMÓN, MANDARINA, MARACUYÁ, NARANJA; PAPAYA, MANGO Y GUANABANA PLÁTANO Y BANANO	javiergonzalezespinosa94@gmail.com	ANAPOIMA
155	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52475230-5	3102426985	NANCY SIRLEY GARCIA NARANJO	TOMATE, PEPINO, PIMENTÓN	nancyajn@hotmail.com	FOMEQUE
156	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3096732-6	3132859417	WILLIAM HERNAN LÓPEZ GUERRERO	QUESO	fannyco69@yahoo.com	MANTA
157	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1000157486-1	3195856461	ALEJANDRO SALAMANCA PARRAGA	PAPA, REPOLLO HUEVOS	alejandrospdt@hotmail.com	FUSAGASUGA
158	PRODUCTOR INDIVIDUAL	10091393-5	3108090205	ARMANDO HOME RAMÍREZ	MANDARINA BANANO	homearmando1@gmail.com	LA MESA
159	ASOCIACION AGROMUJER	830109449-4	3203177422	ZULLY CLAROS ROMERO	ROMERO	asoagromujer@gmail.com	GRANADA
160	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030539685-1	3142994931	CARLOS JAVIER ZEQUEIRA RODRIGUEZ	AGUACATE, MARACUYÁ, GRANADILLA, TOMATE DE ÁRBOL	zequeirafruit@gmail.com	SILVANIA
161	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79595485-9	31438161473 012338925	JAVIER ANDRADE SILVARA	HUEVOS POLLO	elgranpollocriollo2008@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
162	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022351519-7	3144093895	YAZMIN EMILSE VILLAMIL PARRA	HABICHUELA, REMOLACHA, ZANAHORIA	jazminvillamil076@gmail.com	VENECIA
163	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80720959-8	3107683392	WILLIAM ALBEIRO PARRA PARRA	HABICHUELA, REMOLACHA, ZANAHORIA	wparra229@gmail.com	VENECIA
164	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1001345266-8	3136582379	CRHISTIAN YAMID HERRERA PULIDO	HABICHUELA, PIMENTÓN, PEPINO	crhyamid@gmail.com	CAQUEZA
165	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52761978-1	3133551878	YEIMMY AVELLANEDA AVELLANEDA	ZANAHORIA, CEBOLLA DE BULBO, PEPINO COHOMBRO	jeimmy.1306@hotmail.com	MACHETÁ
166	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS, TURISTICOS Y AMBIENTALES “ASONIMAIMA”	901500105-9	3142934957	JAIME BENAVIDES CASTILLO	ARVEJA, TOMATE, CEBOLLA, HABICHUELA, ESPINACA, AHUYAMA, AJO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, PEPINO, PIMENTÓN, REPOLLO, LECHUGA, YUCA,	asonimaima@gmail.com	NIMAIMA

GOB-S-CR-2025-0103559

					LIMÓN, MANGO, MORA, PLÁTANO, CARNE DE CERDO, CARNE DE RES, POLLO, HUEVOS		
167	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80365481-7	3155810069	LUIS ERNESTO BONILLA BOLAÑOS	YUCA PLATANO COLICERO	lebb151166@gmail.com	PULI
168	PRODUCTOR INDIVIDUAL	40035351-7	3204406149	OTILIA SUAREZ TORRES	YUCA PLATANO COLICERO	otiliasuarez@outlook.com	PULI
169	ASOCIACION AGROECOTURISTICA EMPRENDEDORES DEL SUMAPAZ	901767985-1	3044341089	MIGUEL ANGEL GAMBA	ARVEJA, MAÍZ, AHUYAMA, AJO, APIO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA JUNCA, ESPINACA, HABICHUELA, LECHUGA, PAPA, PAPA, PAPA, PEPINO, PIMENTÓN, REMOLACHA, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI ZAPALLO, AGUACATE, CURUBA, GULUPA, LIMÓN, LULO, MANGO, MARACUYÁ, MORA, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL, PLÁTANO, BANANO, CARNE DE RES	asoaes2023@gmail.com	SAN BERNARDO
170	ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES PACHUNOS	901539797-4	3124361437	ALVARO HERNANDO PACHON MOLINA	TOMATE CHEERY, TOMATE CHONTO UVALINA PIMENTON, HABICHUELINA, AGUACATE HASS, PLATANO, BANANO, LECHE HUEVOS	asociaciondeagricultorespachun@gmail.com	PACHO
171	ASOCIACION DE CAMPESINOS PRODUCTORES AGRICOLAS DE CUNDINAMARCA	901729803-6	3166858992	ISMAEL AUGUSTO PARDO SIMBAQUEVA	PAPA	pardosimisma@outlook.com	UNE
172	PRODUCTOR INDIVIDUAL	348644-8	3132251655	JOSE ARMENJO ROMERO SALAZAR	AGUACATE HASS	armenjo2017@hotmail.com	CABRERA
173	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CAFE ESPECIAL DEL MUNICIPIO DE SASAIMA	900694809-3	3164728807	CLAUDIA PATRICIA BAHAMON TOVAR	CAFÉ MOLIDO Y TOSTADO	cbahamon@hotmail.com	SASAIMA
174	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11259618-4	3222097822	ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO	HUEVOS CARNE DE RES.	angelcamargo618@gmail.com	FUSAGASUGÁ
175	ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE PRODUCTORES AMBIENTALES, AGROPECUARIOS Y FORESTALES - ASOUCAMPO	900600908-1	3003234931	ADRIANA MILENA PINZON VILLALOBOS	LECHE CRUDA DE VACA, CERDO, POLLO, CARNE FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA (PORCINO Y RES) QUESO	gustavo_rome@hotmail.com	SOACHA
176	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y CAFICULTORES DE GUTIÉRREZ-ASPROCAFE	901871785-8	3142337357-3102993408	JHON EDISON GUALTERO ORTIZ	CAFÉ PERGAMINO, FRÍJOL	asprocafegutierrez@gmail.com	GUTIERREZ
177	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1010005743-4	3114818033	NESTOR FABIO ARIAS PINEDA	ARVEJA	ing.n.arias@gmail.com	CHOCONTA
178	PRODUCTOR INDIVIDUAL	17105055-9	3124683373	BENJAMIN GONZALEZ CANO	TOATE DE ARBOL ARRACACHA	jp.molano@hotmail.com	SILVANIA
179	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20885999-2	3115786753	DORA ALICIA CANTOR BELTRÁN	YUCA, MAIZ, PLATANO	umata@sanbernardo-cundinamarca.gov.co	SAN BERNARDO
180	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3155268-3	3142878792	NELSON ARMANDO PARRA PENAGOS	AHUYAMA, AJO, APIO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA, ESPINACA, HABICHUELA, LECHUGA, PAPA, PEPINO, PIMENTÓN, REMOLACHA, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI, ZAPALLO,	umata@sanbernardo-cundinamarca.gov.co	SAN BERNARDO

GOB-S-CR-2025-0103559

					AGUACATE, GULUPA, LIMÓN, LULO, MANGO, CURUBA, MARACUYÁ, MORA, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL PLÁTANO, BANANO, CARNE FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA		
181	ASOCIACION AGROPECUARIA CAMPESINA LA CHITATOA	901046146-3	3022001147	MARIBEL VANEGAS HERRERA	ARVEJA, MAÍZ, AHUYAMA, AJO, APIO, ARRACACHA, CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA, ESPINACA, HABICHUELA, LECHUGA, PAPA, PEPINO, PIMENTÓN, REMOLACHA, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI, ZAPALLO, AGUACATE LORENA, GULUPA, LIMÓN, LULO, MANGO, CURUBA, MARACUYÁ, MORA, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL, PLÁTANO, BANANO, CARNE DE RES	agrocamlachitatoa@gmail.com	BELTRAN
182	ASOCIACION MUNICIPAL DE CADENAS AGROALIMENTARIAS – ASOAGROPEÑON	900608381-7	3143952208	JAIRO LIBERTO BUSTOS CAMACHO	FRÍJOL, MAÍZ – MAZORCA, REPOLLO, LECHUGA, ESPINACA, PEPINO, PIMENTÓN, AHUYAMA, CALABAZA, ARRACACHA, YUCA, PAPA, TOMATE, AJO, CALABACÍN, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA LARGA, ZANAHORIA, PIÑA, MANGO, TOMATE DE ÁRBOL, MARACUYÁ, CARNE DE CERDO, POLLO, HUEVOS	bustoscamacho@gmail.com	EL PEÑÓN
183	ASOCIACION SIBATEÑA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS	901288689-9	3204283344	HIMELDA FIGUEROA	ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA, ZUQUINI, REMOLACHA, UCHUVA, TOMATE DE ÁRBOL	himeldafigueroaing@hotmail.com	SIBATE
184	ASOCIACION NACIONAL DE MUJERES GENERADORAS DE DESARROLLO SOCIAL	901478238-6	3107955980	ALVI NOEMI MARTINEZ PALACIOS	PIMENTÓN, TOMATE, YUCA GULUPA, LIMÓN, MARACUYÁ, NARANJA, PLÁTANO, BANANO POLLO, PANELA AGUACATE, ARVEJA VERDE, HUEVOS, CILANTRO, HABICHUELA, TOMATE DE ARBOL, PIÑA, LULO Y GUAYABA	asonmugenvilla@gmail.com	VILLAGÓMEZ
185	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80873062-3	3118102300	TITO DAVID APONTE BARAJAS	ACELGA, ESPINACA, LECHUGA, REPOLLO.	david.a03@hotmail.com	ALBÁN
186	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79306157-1	3163002881	DANIEL SARMIENTO QUINTERO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com; d_sarm@yahoo.com	GUASCA
187	PRODUCTOR INDIVIDUAL	348644-8	3132251655	JOSE ARMENJO ROMERO SALAZAR	AGUACATE CURUBA	cabreracompras7@gmail.com; armenjo2017@hotmail.com	CABRERA
188	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069714148-8	3136092812	EMMA YADIRA CÁRDENAS ROMERO	AGUACATE TOMATE DE ÁRBOL	cabreracompras7@gmail.com emmayadiracardenasromero@gmail.com	CABRERA
189	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11256349-4	3105696316	NELSON MIGUEL DÍAZ CORTES	AGUACATE, TOMATE DE ÁRBOL	cabreracompras7@gmail.com; ndiaz8258@gmail.com	CABRERA
190	ASOCIACION DE COMERCIALIZADORESY TRANSFORMADORES DE COMESTIBLES DERIVADOS LA PRODUCCION AGROPECUARIADEL	901336369-3	3137843693	JOSE LIBARDO BAUTISTA GOMEZ	FRÍJOL, MAÍZ – MAZORCA REPOLLO, LECHUGAS, ESPINACAS, PEPINO, PIMENTÓN, AHUYAMA, CALABAZA, ARRACACHA, YUCA,	zeyer.m@hotmail.com	SUPATÁ

GOB-S-CR-2025-0103559

	MUNICIPIO DE SUPATA CUNDINAMARCA				PAPA, TOMATE DE GUISO, AJO, CALABACÍN, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA LARGA, ZANAHORIA PIÑA, MANGO, TOMATE DE ÁRBOL, MARACUYÁ CARNE DE CERDO, CARNE DE RES, POLLO, HUEVOS		
191	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20645457-3	31151993103 115584386	DIANA PATRICIA MENDEZ CORTES	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com dianamemdez8@gmail.com	GUASCA
192	PRODUCTOR INDIVIDUAL	9194271-4	32024695783 145549674	EDEL DEL SOCORRO MUÑOZ ACUÑA	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com edelmunoz09@gmail.com	GUASCA
193	PRODUCTOR INDIVIDUAL	13791429-6	3132803056	EDGAR ANTONIO MORENO	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com edgarantoiom469@gmail.com	GUASCA
194	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20585856-0	3144391383	EDITH GARZON BELTRAN	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com edithgarb2085@gmail.com	GUASCA
195	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3055151-1	3125700544	GABRIEL PEDRAZA PEÑA	LECHE CRUDA DE VACA	fomentoganadero@alimentospippo.com gpedraza0529@gmail.com	GUASCA
196	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11385488-2	3202569952	JOSE CAMILO RINCON MORENO	PLATANO, BANANO, CAFÉ PERGAMINO, Y YUCA	cabreracompras7@gmail.com	FUSAGASUGÁ
197	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022350835-5	3202316736	ALEJANDRO GUEVARA PARRA	TOMATE COMÚN, PIMENTÓN, PEPINO COHOMBRO, HABICHUELA, CEBOLLA CABEZONA	sabanafruits@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
198	PRODUCTOR INDIVIDUAL	139901414	3118311608	LUIS FIDEL VELANDIA BOHORQUEZ	AGUACATE, YUCA, ARRACACHA	velandia-2010@hotmail.com	SILVANIA
199	ASOCIACIÓN AGRICOLA TOMATE UN MOMENTO POR VILLAGÓMEZ CUNDINAMARCA	901841008-5	3112741005	NILSON YOVANY SANCHEZ RINCON	TOMATE	tomateunmomentoporvillagomez@gmail.com	VILLAGOMEZ
200	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80525810-4	3123905497	HERNAN EDUARDO TORRES ALVARADO	TOMATE, HABICHUELA, PIMENTÓN, ARVEJA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO GUISO	ht3961393@gmail.com	FÓMEQUE
201	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VERDURAS DE CLIMA FRIO MODERADO DEL MUNICIPIO DE SAN BERNARDO - FRUSAN	808003125-7	3228644182	DORA LUCIA AMAYA GUATIVA	MORA, AGUACATE, CURUBA, LIMÓN, LULO, MANGO, MARACUYÁ, NARANJA, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL AHUYAMA, CEBOLLA CABEZONA, CEBOLLA JUNCA, ESPINACA, PAPA PASTUSA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE RELLENAR, PIMENTÓN ROJO, PAPA PASTUSA, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE RELLENAR, PIMENTÓN ROJO, REPOLLO, TOMATE, YUCA, ZANAHORIA, ZUQUINI, ZAPALLO, LECHUGA, AJO PLÁTANO Y BANANO REMOLACHA, CILANTRO MAÍZ, FRÍJOL, ARVEJA. HABICHUELA	asocifrusan@gmail.com	SAN BERNARDO
202	COOPERATIVA MULTIACTIVA AGROPECUARIA DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES Y	901878311-2	3106249062	JORGE RICARDO PINEDA	PAPA, PAPA CRIOLLA, SAGÚ, AHUYAMA, ESPINACA, ACELGA AGUACATE, CURUBA, LIMÓN, FEIJOA, LULO	jorgericardopineda@gmail.com	GUTIÉRREZ

GOB-S-CR-2025-0103559

	COMERCIALIZADORES CAMPESINOS DE COLOMBIA				CARNE DE RES ROMERO MIEL		
203	ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRO ECOLÓGICO Y CAMPESINO DE LA REGIÓN DEL SUMAPAZ "ADAC"	900937586-0	3108034481	IVAN SUAREZ LOZANO	MORA	adacsumapaz@hotmail.com	SAN BERNARDO
204	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79838296-8	3223065160	GUIOVANNI MENDOZA RAMIREZ	BRÓCOLI, COLIFLOR, LECHUGA, APIO	verdeyfresko@gmail.com; guiocomen@gmail.com	MOSQUERA
205	PRODUCTOR INDIVIDUAL	83241654-2	3208365617	ROSEMBERT VIVAS DIAZ	GRANADILLA	rosembertventas@gmail.com	PASCA
206	COOPERATIVA FEMENINA GANADERA LOS ALPES	901691609-7	3112263458	ANGELA LORENA PIÑEROS MORALES	CARNE DE RES	cooperativacofegal@gmail.com	MEDINA
207	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003614462-7	3160404756	YEIMI LORENA MELO CLAVIJO	CARNE DE RES	loreclavijo24@gmail.com mloreclavijo24@gmail.com	SILVANIA
208	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069728624-3	3142198463	GERMAN SEBASTIAN ROCHA PAEZ	TOMATE PLATANO, BANANO	mercacentro54@hotmail.com	FUSAGASUGA
209	ASOCIACION AGROPECUARIA Y LECHERA DE ZIPACON AGROZIPACON (ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO) – AGROZIPACON	832006171-7	3107891990	GUILLERMO ZAPATA LEMUS	LECHE CRUDA DE VACA	agrozipacon2000@gmail.com	ZIPACÓN
210	ASOCIACION DE GANADEROS DE CUCUNUBA	832007538-0	3115142155	MARLENANGEL MARROQUIN	LECHE CRUDA DE VACA	auramoj@hotmail.com	CUCUNUBA
211	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE SOATAMA CHOCONTA	900973251-1	3162768839	DIANA MILENA SANCHEZ AVENDAÑO	LECHE CRUDA DE VACA	soldelabranza@gmail.com	CHOCONTA
212	ASOCIACION GANADERA Y AGROINDUSTRIAL DE LA VEREDA APOSENTOS LA LAJA	832006801-9	. 3232338358	JUAN CARLOS CONTRERAS RUIZ	LECHE CRUDA DE VACA	donaleche2015@gmail.com	SIMIJACA
213	ASOCIACION GANADERA Y AGROINDUSTRIAL DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE SAN JOSE - AGROSANJOSE	900635383-6	3112578485	WILSON ROBERTO CORTES CORTES	LECHE CRUDA DE VACA	asoagrosanjose1@gmail.com	SIMIJACA
214	ASOCIACION LECHERA Y AGROPECUARIA DE SUESCA	832005723-8	3103037517	OSCAR MAURICIO HERNANDEZ BENAVIDES	LECHE CRUDA DE VACA	asolac@hotmail.com	SUESCA
215	ASOCIACION LECHERA Y AGROPECUARIA DE SUESCA ASOLHATOGS	832008941-0	3142292728	LUIS HERNAN MALAGON LOPEZ	LECHE CRUDA DE VACA	asolhatogs@outlook.com	SUESCA
216	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE SUBACHOQUE	832008119-2	3124520947	DANIEL ROBERTO GRANADOS NIÑO	LECHE CRUDA DE VACA	suculac@gmail.com	SUBACHOQUE
217	COOPERATIVA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LENGUAZAQUE EL VALLE DE UBATÉ Y MUNICIPIOS CIRCUNVECINOS COOPALAC	900440446-3	3209630180	RUTH MAYERLY AREVALO ABRIL	LECHE CRUDA DE VACA	coopalac.lenguazaque@gmail.com	LENGUAZAQUE
218	ASOCIACIÓN DE EMPRENDEDORES DEL CAMPO	901888419-1	3168754979	GERMÁN ROMERO VARGAS	PLÁTANO	asocamps2024@gmail.com	PACHO
219	PROVEEAGRO	901812199-1	3028388620	LUDBIN PEREZ PRADA	LIMÓN, MANDARINA GUATILA Y YUCA PLÁTANO Y BANANO HUEVOS KUMIS, YOGURT	asoproveeagro2024@gmail.com	SAN JUAN DE RIO SECO
220	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2955799-1	3132005216	LUIS ARTURO CASALLAS CASTILLO	CULTIVO DE MANGO Y LIMON	frutasarthur@hotmail.com	ANOLAIMA
221	ASOCIACION DE PEQUEÑOS GANADEROS DEL ORIENTE ASOCHOACHI	901908295-2	3219075487	WILLIAM ORLANDO BARRETO HORTUA	CARNE DE RES	marlensanticas@gmail.com	CHOACHÍ
222	COSECHA DE NUESTRA TIERRA Y-A	901908427-8	3143565178	YOANA DIOSELINA LEON PICO	ARVEJA, HABICHUELA PAPA MORA, TOMATE DE ARBOL, LULO, AGUACATE	cosechadenuestratierra y.a@gmail.com	CHOACHÍ

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

GOB-S-CR-2025-0103559

223	ASOCIACIÓN AGRÍCOLA DE CUNDINAMARCA	9017443228	3146066849	JUAN AGUSTIN BELTRAN CONTRERAS	TOMATE	asoagricund@gmail.com	NILO
224	PRODUCTOR INDIVIDUAL	102298590 8-1	3112499716	YESID JAVIER GONZALEZ VANEGAS	HUEVOS	gonzalesjavier1993@gmail.com	LA PEÑA
225	PRODUCTOR INDIVIDUAL	112574481	3217954595	WILLIAM PARRA RICO	CARNE DE CERDO	williamparra11373345@gmail.com	SILVANIA
226	ASOCIACION DE LECHEROS UNIDOS DE FUQUENE	901924507-6	3115504674	BAYRON ESPEJO LANCHEROS	LECHE CRUDA DE VACA	byrontd@yahoo.com	FÚQUENE
227	ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS AGRICULTORES DE CUNDINAMARCA	901867541-2	3204199622	GEOVANNY ALIRIO BELTRAN	HUEVOS	asociacionpymac@gmail.com	GACHALÁ
228	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4276213-1	3134511464	EDUARDO RODRIGUEZ REYES	TOMATE AGUACATE, MANGO, NARANJA	eduardo55602@hotmail.com	GUAYBAL DE SÍQUIMA
229	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80352964-6	3114645475	ROBERTO GARCÍA MARTÍNEZ	ZANAHORIA, PAPA, LECHUGA, ESPINACA, ACELGA	servirobertogarcia@hotmail.com	MADRID
230	ASOCIACION CAMPESINA APOSENTOS BOJACA A.C.A.B	901753677-5	3102232020	HUGO ALEXANDER PEÑUELA VARELA	PAPA, YUCA, NARANJA, MANDARINA, LIMÓN, PLATANO	acabcampesino@gmail.com	BOJACÁ
231	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3129905-7	3022052023	MARTIN EMILIO JUNCA SUAREZ	AGUACATE, TOMATE DE ÁRBOL, MORA PAPA, ARRACACHA FRÍJOL, ARVEJA	majunkita2014@gmail.com	FUSAGASUGA
232	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3155231-1	3115788071	PEDRO PABLO QUEVEDO BEJARANO	MAÍZ TOMATE, YUCA, CEBOLLA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
233	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52090606-7	3115448678	GLADIS MARLEN MORALES GONZALEZ	MAÍZ TOMATE, YUCA, CEBOLLA	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
234	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20884848-4	3023041663	MARIA ANA LEONOR RUIZ DE PULIDO	PLÁTANO YUCA, CEBOLLA	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
235	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20887387-4	3203146998	SOFÍA HORTENCIA CASTILLO PEDRAZA	MAÍZ YUCA, CEBOLLA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
236	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069769916-4	3112713588	JOSE JULIAN RINCON TRUJILLO	TOMATE, YUCA ARVEJA	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
237	PRODUCTOR INDIVIDUAL	35251772-1	3202519952	MARIA LEONOR GUTIÉRREZ BURGOS	CEBOLLA, TOMATE, YUCA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
238	PRODUCTOR INDIVIDUAL	39619419-2	3214215976	BLANCA MIREYA VILLATE	ARVEJA CEBOLLA, YUCA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
239	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1110573422-3	3194777127	VILLY VANESA CARDENAS BEDOYA	ARVEJA CEBOLLA, YUCA PLÁTANO	cabreracompras7@gmail.com	SAN BERNARDO
240	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1120572184-7	3162910374	MARLY ZAPATA ATUESTA	PIÑA, PAPAYA YUCA PLÁTANO	marly.zapataa@gmail.com	PARATEBUENO
241	ASOCIACION DE CAFICULTORES DE LA PALMA "ASOPARIBARI"	900021649-4	3204199622	ZULMA JOHANNA ROMERO SANTOS	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	asociacionpymac@gmail.com	LA PALMA
242	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS MAGDALENA CENTRO	901825285-1	3208038148	AIDA LEONOR TRIANA SUAREZ	BANANO	emprocaf.contabilidad@gmail.com	SAN JUAN DE RIO SECO
243	ASOCIACION DE GANADEROS Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VENECIA CAPROLAVE	900735450-0	3132329198	AURORA MEJIA FUENTES	APIO, ARVEJA, AHUYAMA, CALABAZA, CILANTRO, GUASCAS, HABICHUELA, TOMILLO, LAUREL, PEPINO COHOMBRO, PEPINO DE GUISO, PIMENTÓN, TOMATE, YUCA, ARRACACHÁ AGUACATE, LULO, MANDARINA, MANGO COMÚN, GUAYABA, GRANADILLA, LIMÓN, MORA, TOMATE DE ÁRBOL, GUANÁBANA PLÁTANO, COLICERO, BANANO HUEVOS, POLLO GANADO BOVINO MAÍZ	cacprolave@hotmail.com	VENECIA
244	PRODUCTOR INDIVIDUAL						SILVANIA

GOB-S-CR-2025-0103559

		1069764990-7	3142368505	LAURA CAMILA GARCIA NIETO	HUEVOS POLLOS	lauracamilagarcianieto@gmail.com	
245	PRODUCTOR INDIVIDUAL		3222353892	DORA ELISA HUERTAS TRIANA	AGUACATE, MANDARINA,MANGO, NARANJA	acunboy@gmail.com	TENA
246	PRODUCTOR INDIVIDUAL		3222353892; 6014246010; 3057703005	JAIME PULIDO GALINDO	MANGO, LIMÓN, NARANJA, AGUACATE,GUANABANA	acunboy@gmail.com	TENA
247	ASOCIACIÒN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS LA CIMA	901870060-2	3104887287	YEZID HERIBERTO ROZO PRIETO	MANDARINA, NARANJA, PAPAYA, GUANABANA, GUAYABA, BANANO, LECHUGA	rozo75@gmail.com	TENJO
248	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79054035-7	3227358365	LIBARDO ROMERO	AGUACATE, MANDARINA, BANANO, NARANJA, CAFÉ PERGAMINO	ascunboy@gmail.com; anolaimacundinamarca2016@gmail.com	ANOLAIMA
249	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1032427809-2	3208509441	PEDRO ALEXANDER ORJUELA ARIAS	MANDARINA, MANGO	pedro.orjuela.galindo@gmail.com	ANOLAIMA
250	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2954779-1	3153795421	ALVARO RICAURTE ROMERO	MANDARINA, AGUACATE, BANANO	alvaroricaute@gmail.com; ascunboy@gmail.com	ANOLAIMA
251	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79716478-8	3057896086; 3204955584	LUIS ORLANDO MORENO RAYO	PLATANO, CAFÉ PERGAMINO, CAÑA	admi.agromavi@gmail.com; morenoorlando641@gmail.com	PAIME
252	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52616094-6	3209414070	BLANCA SOFIA MENDEZ JIMENEZ	HUEVOS	sofiajosemaye@gmail.com	LA MESA
253	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1022350835-5	3247319307	ALEJANDRO GUEVARA PARRA	CEBOLLA CABEZONA, PEPINO COHOMBRO, PIMENTON, HABICHUELA, Y TOMATE DE MESA	sabanafruits@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
254	ASOCIACION DE AGRICULTORES DE COTA ASOAGRICOTA	901124554-1	3124694228	HECTOR CALDERÓN RUÍZ	LECHUGA	asoagricota@gmail.com	COTA
255	ASOCIACION VEREDAL DE ESPECIES MENORES AGRICOLA DE SOACHA	901704237-9	3223373254	VICTOR HUGO GUTIERREZ GARZON	PAPA	avemas.hungria2023@gmail.com	SOACHA
256	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA INDUSTRIAL Y CAMPESINA DE VÍCTIMAS DEL CONFLICTO INTERNO ARMADO DE SAN BERNARDO CUNDINAMARCA	901612795-1	3115255938	KAREND YISELL TOBÓN SANTOS	MORA	agroinvicsanber@gmail.com	SAN BERNARDO
257	ASOCIACION CAMPESINA PRODUCTIVA CAMPRODUCT	901801880-0	3106518853	RUBIELA BELLO MAYORGA	ARVEJA	rubyljs17@gmail.com; asoproduct@gmail.com	SOACHA
258	ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE	901901529-9	3057703005	MARIA MERCEDES PEDROZA GUAYACAN	AGUACATE, MANDARINA, MANGO, LIMÓN, ANRANJA, GUANABANA, BANANO, CAFÉ PERGAMINO	ascunboy@gmail.com	ANOLAIMA
259	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1128625329-6	3137695320	BELLANITH BETANCUR PINEDA	MAÍZ, LECHUGA, ZANAHORIA, CILANTRO	certificacionessilvania@gmail.com; bellanithbetancur@hotmail.com	SILVANIA
260	PRODUCTOR INDIVIDUAL	82389943-9	3228112203	GIOVANNI GONZALEZ MARTINEZ	AGUACATE, PLATANO Y BANANO	certificacionessilvania@gmail.com; jcamilo0367@hotmail.com	SILVANIA
261	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1106894855-1	3132475667	JEFFERSON JULIÁN CLAVIJO	NARANJA, PAPAYA	arbelaezpublicas2025@gmail.com; kieto1910@gmail.com	ARBELÁEZ
262	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11375382-8	3214655846	JOSE DARIO RIOS	PLATANO Y BANANO	certificacionessilvania@gmail.com; riosjosedario1@gmail.com	SILVANIA
263	PRODUCTOR INDIVIDUAL	25141235-1	3202569952	MARIA DEL CARMEN BETANCUR PINEDA	PLATANO, BANANO, YUCA	certificacionessilvania@gmail.com;	SILVANIA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

						mariabetancurpineda@gmail.com	
264	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52419237-8	3158079428	MARIA DELIA FLÓREZ	NARANJA, PAPAYA, LIMÓN MORA	arbelaezpublicas2025@gmail.com; ariadelia1995@gmail.com	ARBELÁEZ
265	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069719723-6	3202569952	ROSA MARIA CORTES GARCIA	FRÍJOL, ZANAHORIA ARRACACHA, YUCA, PLATANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; rosamcortesgarcia8@gmail.com	ARBELÁEZ
266	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069720113-5	3204364546	WILSON SALAZAR GRANADOS	AHUYAMA, ARRACACHA, YUCA, PLÁTANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; impacto142salazar@gmail.com	ARBELÁEZ
267	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069720113-5	3204364546	WILSON SALAZAR GRANADOS	AHUYAMA, ARRACACHA, YUCA, PLÁTANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; impacto142salazar@gmail.com	ARBELÁEZ
268	PRODUCTOR INDIVIDUAL	82394077-5	3112193632	YHONS JAIRO PERALTA	YUCA, NARANJA,PLATANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com; jcamilo0367@gmail.com	ARBELÁEZ
269	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LACTEOS FRUTAS CARNICOS HUEVOS PANELA LEGUMBRES TUBERCULOS Y VERDURAS DE LA PROVINCIA DEL GUALIVA	901834736-1	3148770783	CARLOS JULIO TRIVIÑO BOHORQUEZ	PEPINO, PAPAYA	carlostrivino925@gmail.com;	NOCAIMA
270	ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CABRERA - ASOPEPROCAB	901943126-4	3052319083	JESUS GUERRERO GARCIA	TOMATE DE ÁRBOL, MORA, GRNADILLA, ZANAHORIA, CILANTRO, ESPINACA, LECHUGA, ACELGA, PAPA, HABICHUELA, REMOLACHA, CEBOLLA LARGA, MAZORCA, FRIJOL, ARVEJA	aproductoresdecabrera@gmail.com	CABRERA
271	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1024545574-3	3184300995	HERNAN DARIO VILLALOBOS RODRÍGUEZ	MAÍZ, TOMATE, HABICHUELA	certificacionessilvania@gmail.com; hernanvillalobos93@gmail.com	SILVANIA
272	COOPERATIVA AGROPECUARIA DE AGUAS CALIENTES - COAGUSCALIENTES	900258841-0	3208148682	IDALID DIAZ	LECHE CRUDA DE VACA	coaguascalientes.guasca@gmail.com	GUASCA
273	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069742741-5	3508953370	WILMER SEBASTIAN RUEDA VENEGAS	POLLO	sebas_rueda@hotmail.com	FUSAGASUGÁ
274	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE CAMPESINOS, PRODUCTORES,TRANSFORMADORES Y COMERCIALIZADORES DE COLOMBIA - AGROPROSPERAR	901856830-9	3143445108	CHRISTIAN JAIR VILLALBA	GRANADILLA	acristian24@hotmail.com	CAQUEZA
275	ASOCIACION AGRICOLA INTEGRAL DE FRUTAS Y VERDURAS AGRIFRUV	901546637-3	3184422935	DORIS ALCIRA AMAYA MORALES	TOMATE DE ÁRBOL, MORA	dorisilla.2009@hotmail.com	SAN BERNARDO
276	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1073232022-4	3202824649	VIVIAN TATIANA ÑAÑEZ	HUEVOS	tatydoll360@yahoo.es	ALBÁN
277	ASOCIACION DE GANADEROS DE CUCUNUBA	832007538- 0	3115142155	MARLEN ANGEL MARROQUIN	LECHE CRUDA DE VACA	marlenangelma@gmail.com	CUCUNUBA
278	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1070944614-9	3132880215	JOHN HENRY CRUZ RIAÑO	HUEVOS	jcruzriano1986@gmail.com	ALBAN
279	ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS DEL MUNICIPIO DE SILVANIA - ASOMUCAMS	901945463-0	3143340867	LILIANA BEATRIZ MARTINEZ AGAMEZ	AGUACATE, MORA, NARANJA, MANDARINA, UCHUVA, GUAYABA, FEIJOA, LIMÓN MANDARINO PAPAYA PAPA, YUCA, ARRACACHA, PEPINO	asomucams@gmail.com	SILVANIA

GOB-S-CR-2025-0103559

					COHOMBRO, PLATANO, BANANO, HUEVOS		
280	ASOCIACION FUERZA BUFALO	901543642-7	3106296490	MARIA DILMA ENCISO ROJAS	MANDARINA, NARANJA, LIMÓN, AGUACATE, LULO, MORA, MANGO, TOMATE DE ÁRBOL, BANANO y PLATANO, HABICHUELA, CALABACÍN, AHUYAMA, LECHUGA, PEPINO, ESPINACA, ACELGA, TOMATE Y CEBOLLA, FRIJOLES, ARVEJAS, CARNE DE RES	ceibavieja@gmail.com	SAN JUAN DE RIOSECO
281	ASOCIACION LLANOLAC TABIO	901926100-1	3123080908	EDGAR SALGADO SANCHEZ	LECHE CRUDA DE VACA, LECHE PASTEURIZADA, LECHE ULTRAPASTEURIZADA	laia-154@hotmail.com	TABIO
282	ASOCIACIÓN CAMPESINA, EMPRENDEDORA Y AGRÍCOLA LOS MUISCAS	901827798-7	3208345352	FREDDY ALEXANDER GONZALEZ PARRAGA	PAPA	asociacioncampesinaaceam@gmail.com	SOACHA
283	ASOCIACION AGROPECUARIA DE MUJERES Y JOVENES RURALES EMPRENDEDORAS DE SAN BERNARDO	9015439604	3046688937	SANDRA LILIANA TUNJUELO	MORA	tunjuelolilliana6@gmail.com	SAN BERNARDO
284	ASOCIACION FRUTICOLA DE GUASIMAL ASOFRUGUASIMAL	900875477-9	3108569540	NOE DE JESUS BELTRAN MARTINEZ	MANGO	asofruguasimal@gmail.com	TENA
285	ASOCIACIÓN DE MUJERES RURALES YO AMO EMPRENDER DEL MUNICIPIO DE SESQUILÉ	901657556-.1	3133694378	SARA ELVIRA PRIETO ORJUELA	PAPA	emprenderyoamo@gmail.com	SESQUILÉ
286	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148962-8	3222385870	ADRIANA ANGELICA RUIZ GUZMAN	PAPA	micho860511@hotmail.com	VILLAPINZÓN
287	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21104468-7	3203466721	ANA MILENA CUERVO TORRES	PAPA	anamilenacuervotorres@gmail.com	VILLAPINZON
288	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069262580-6	3142796380	ANA MILENA LOPEZ GUALTEROS	PAPA	anagualteros28@gmail.com	CHOCONTA
289	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80746389-2	3153969298	CARLOS EDUARDO PIÑEROS MONTAÑA	PAPA	carloseduardopineros@gmail.com	CHOCONTA
290	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3153312426	CRISTIAN FERNANDO MORA GOMEZ	PAPA	anvimo26@gmail.com	CHOCONTA
291	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1019055610-1	3142796380	EDGAR CAMILO DEAZA BALLEN	PAPA	anagualteros28@gmail.com	CHOCONTA
292	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80394220-5	3123028371	GEREMIAS LOPEZ DAZA	PAPA	paolalpz950129@gmail.com	CHOCONTA
293	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069258484-1	3102634597	IVAN ANDRES RAQUIRA FARFAN	PAPA	andresraquira3@gmail.com	CHOCONTA
294	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069257061-5	3115409947	JAVIER ALBERTO BENAVIDES LÓPEZ	PAPA	mireyabenavidesdeaza@gmail.com	CHOCONTA
295	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19402892-8	3133907721	JOSE CELEDONIO FARFAN MARIN	PAPA	josecfarfanes@hotmail.com	CHOCONTA
296	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3212824720	JOSE EFRAIN LOPEZ UMBRILA	PAPA	lopezumbarila834@gmail.com	CHOCONTA
297	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467756-5	3144489687	JULIO ALBERTO RUBIO CETINA	PAPA	julioalbertor2904@gmail.com	CHOCONTA
298	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21147673-5	. 3144140318	KERCYN PAOLA LOPEZ CHICUAZUQUE	PAPA	paolopez80@hotmail.com	CHOCONTA
299	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069257061-5	3124143322	LUIS ALBERTO LOPEZ UMBARILA	PAPA	luisalbertolopezumbarila@gmail.com	CHOCONTA
300	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069258362-1	3102488644	LUIS ALBERTO CUERVO	PAPA	cuerviluizalberto@gmail.com	VILLAPINZÓN
301	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1007875125-3	3124621984	LUIS ALEJANDRO RUBIANO MELO	PAPA	rubianoalejandro915@gmail.com	CHOCONTA
302	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79171484-1	3144887714	NESTOR ORLANDO MONTAÑO CASTRO	PAPA	nestor0104montano@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
303	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80395602-1	3228462823	PEDRO GONZALO BRISEÑO PINZON	PAPA	pbriceopinzon@gmail.com	CHOCONTA
304	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069261483-5	3124974873	URIEL ALBEIRO MONTENEGRO GOMEZ	PAPA	albe48@outlook.es	CHOCONTA

GOB-S-CR-2025-0103559

305	PRODUCTOR INDIVIDUAL	9450270-5	3102583649	WILBER IVAN RAQUIRA HERNANDEZ	PAPA	wraquirahernandez@gmail.com	CHOCONTA
306	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3144929159	WILMER ALBERTO MORA GOMEZ	PAPA	morawilmer935@gmail.com	CHOCONTA
307	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466692-8	3132725828	ARNULFO FARFAN VELANDIA	PAPA	multigrasasfyl@gmail.com	CHOCONTA
308	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3214134389	ALVARO ALFONSO QUINTERO GOMEZ	PAPA	albaroalbaro095@gmail.com	VILLAPINZON
309	PRODUCTOR INDIVIDUAL	6760914-9	3202038873	ANIBAL MONTERO GUERRERO	PAPA	marlenfuneme486@gmail.com	VILLAPINZON
310	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150093-9	3118581697	BRAYAN SNEIDER RODRIGUEZ BERNAL	PAPA	sneiderrodriber@gmail.com	VILLAPINZON
311	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241458-4	3208776545	CARLOS GARCÍA MOLINA	PAPA	carlosgarciam1960@gmail.com	VILLAPINZON
312	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241404-7	3144569936	CARLOS JULIO GARCÍA RODRÍGUEZ	PAPA	rgarciacarlosjulio@gmail.com	VILLAPINZON
313	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3114702410	CARLOS JULIO GARCÍA SABOYA	PAPA	carlosjuliogarcia1957@gmail.com	VILLAPINZON
314	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1070015642-1	3214029018	CRISTHIAN CAMILO ROMERO VALERO	PAPA	c.romerov01@gmail.com	VILLAPINZON
315	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1010084117-0	3118480808	CRISTIAN HERNAN MORENO LOPEZ	PAPA	km117@hotmail.com	VILLAPINZON
316	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3104810324	DAIRON JULIAN HERNANDEZ FERNANDEZ	PAPA	hernandezdairon848@gmail.com	VILLAPINZON
317	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1002682820-7	3138088035	DIEGO CAMILO MARTINEZ HUERTAS	PAPA	diegomartinezh15@gmail.com	VILLAPINZON
318	PRODUCTOR INIDVIDUAL	21101944-8	2313230019	DORA ALICIA ABRIL GIL	PAPA	yuliconsuelochaves@hotmail.com	VILLAPINZÓN
319	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3138754303	EDGAR SÁNCHEZ CASTIBLANCO	PAPA	edgarsanchezcastiblanco6@gmail.com	VILLAPINZON
320	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468167-1	3124974822	ELIECER LIZARAZO BARRERO	PAPA	eliecer.14822@gmail.com	VILLAPINZON
321	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11325253-2	3166085559	ERMIDES CASTIBLANCO GIL	PAPA	ermidescastiblaco@gmail.com	VILLAPINZON
322	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913605-6	3102194057	ERIKA BRIGITH CARDENAS GIL	PAPA	cardenasgile@gmail.com	VILLAPINZON
323	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142737-1	3115962314	FABIAN CAMILO SUSA TORRES	PAPA	susatorresfabiancamilo737@gmail.com	VILLAPINZON
324	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142413-9	3208904310	FABIO MONROY MONROY	PAPA	monroyfabio032@gmail.com	VILLAPINZON
325	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150152-5	3023837371	FREDY GEOVANNY ROMERO GIL	PAPA	geovanny.romerogil@gmail.com	VILLAPINZON
326	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21147795-5	3143094987	GILMA LIGIA SANCHEZ CHACON	PAPA	gilmasanchez0305@gmail..com	VILLAPINZON
327	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133012720	GLORIA STELLA GONZALEZ OTALORA	PAPA	gonzagloria804@gmail.com	VILLAPINZON
328	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467128-1	3125013077	GUILLERMO SUAREZ CAMPOS	PAPA	guillermosua07@gmail.com	VILLAPINZON
329	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241825-4	3115963513	HECTOR JULIO MOLINA GARZON	PAPA	j.rafael.lizcano@hotmail.com	VILLAPINZON
330	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468588-9	3118428069	HÉCTOR MANUEL ARENAS PENAGOS	PAPA	hemarep30@gmail.com	VILLAPINZON
331	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1061702404-8	3222270200	HELEN ZULIET ALMONACID CORDOBA	PAPA	hezu0917@gmail.com	VILLAPINZON
332	PRODUCTOR INIDVIDUAL	EN TRÁMITE	3194925349	HERNANDO MURCIA FORERO	PAPA	murciahernando16@gmail.com	SUESCA
333	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80395390-3	3102619111	HOLMAN ANDRES CORREAL SANDOVAL	PAPA	hocosa7@yahoo.es	VILLAPINZON
334	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466972-5	3132404698	JAIRO ANTONIO CASTRO GUACANEME	PAPA	jairocastr66@gmail.com	VILLAPINZON
335	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132501411	JAIRO ANTONIO GARZON SANCHEZ	PAPA	jairogarzon41@gmail.com	VILLAPINZON
336	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3219408960	JAVIER ORLANDO SEGURA TORRES	PAPA	javierorlandoseguratorres@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

337	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3138908301	JHON ALEXANDER RODRIGUEZ MUÑOZ	PAPA	jhonalexander8301@gmail.com	VILLAPINZON
338	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069256465-2	3193631084	YIMMY FERNEY GOMEZ INAFNTE	PAPA	ferneygomezinfante2004@gmail.com	VILLAPINZON
339	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3207373873	JAVIER HERNAN BARRERO SANCHEZ	PAPA	javierbasan83@gmail.com	VILLAPINZON
340	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3218165191	JIMMY RAMIREZ MENDEZ	PAPA	mendezramirezjimmy@gmail.com	SUESCA
341	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1030668008-6	3107593497	JOHANNA ANDREA ARDILA BETIN	CILANTRO, CEBOLLA LARGA, LECHUGA, AHUYAMA, NARANJA, MANDARINA, AGUACATE, MANGO, GUAYABA, PLATANO Y BANANO	andreablandon@hotmail.com	NOCAIMA
342	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148725-9	3143363070	JONATAN ESTIVEN MARIN CHAVEZ	PAPA	jonatanesm2020@gmail.com	VILLAPINZON
343	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147566-1	3214852886	JORGE LUIS GUACANEME BENAVIDEZ	PAPA	jorgeguacaneme535@gmail.com	VILLAPINZON
344	PRODUCTOR INDIVIDUAL	74150606-5	3177018862	JOSE ALEXANDER GALINDO CARO	PAPA	galindoalexander525@gmail.com	VILLAPINZON
345	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3123256194	JOSE ALFREDO GUACANEME GARCIA	PAPA	morales.sandra77@yahoo.es	VILLAPINZON
346	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3124860153	JOSE ANTONIO CUEVAS ABRIL	PAPA	josecuevas@hotmail.com	SUESCA
347	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3219901093	JOSE ANTONIO MALAGON RAMIREZ	PAPA	joseantoniomalagonramirez@gmail.com	SUESCA
348	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132591022	JOSE APOSTOL ORJUELA FORIGUA	PAPA	espitiad604@gmail.com	VILLAPINZON
349	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3203539034	JOSE IGNACIO FARFAN RAMIREZ	PAPA	ignaciofarfan32@gmail.com	SUESCA
350	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133688694	JOSE IGNACIO GARCIA GUEVARA	PAPA	q2perro@gmail.com	VILLAPINZON
351	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3053640837	JOSE LEOVICELDO GOMEZ MALAGON	PAPA	libardogomezlara.22@gmail.com	SUESCA
352	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3124093488	JOSE OLEGARIO MARTINEZ ORJUELA	PAPA	joseolegariomartinezorjuela9@gmail.com	VILLAPINZON
353	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466567-5	3118085475	JUAN BAUTISTA ORJUELA CARDENAS	PAPA	j.rafael.lizcano@hotmail.com	VILLAPINZÓN
354	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3163339244	JUAN CAMILO GOMEZ LARA	PAPA	Gomezcami334@gmail.com	SUESCA
355	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1077142123-8	3124704467	JUAN DAVID ORJUELA MARTINEZ	PAPA	davidorma261103@gmail.com	VILLAPINZÓN
356	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003927211-9	3143369388	JULIAN DAVID FORERO AREVALO	PAPA	davisforero320@gmail.com	VILLAPINZON
357	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146564-0	3167047449	LEYDI MARCELA MARIN CHAVES	PAPA	leydimar992@gmail.com	VILLAPINZON
358	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1020811566-0	3227046527	LUIS ALBEIRO NAVARRETE CHAVES	PAPA	alveironavarrete497@gmail.com	VILLAPINZÓN
359	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146614-0	3115268336	LUIS ALBERTO SIERRA ORJUELA	PAPA	luisalbeirosierraorjuela@gmail.com	VILLAPINZON
360	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142761895	LUIS ALBERTO MARTÍNEZ MELO	PAPA	luisalbertomartinezmelo459@gmail.com	VILLAPINZON
361	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242858-1	3112979952	LUIS ALIRIO LANCHEROS PEDRAZA	PAPA	lancherospedrazaluisalirio@gmail.com	VILLAPINZÓN
362	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466724-5	3202153928	LUIS ANTONIO CÁRDENAS AREVALO	PAPA	cirocardenas@outlook.com	VILLAPINZON
363	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115241375	LUIS ANTONIO HERNÁNDEZ HERRERA	PAPA	hernandezherreraluisantonio01@gmail.com	VILLAPINZON
364	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19075661-1	3115775456	LUIS AUGUSTO CASTIBLANCO GARCIA	PAPA	rosi56112010@hotmail.com	VILLAPINZÓN
365	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3152443888	MARIA DEL CARMEN GUEVARA ROMERO	PAPA	mariadelcarmenguevara3@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

366	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077145556-7	3124036807	MARISOL TORRES JIMENEZ	PAPA	jaceltriunfo2023@gmail.com	VILLAPINZON
367	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466281-4	3133609017	MIGUEL RUBIANO CHAVES	PAPA	dianarubiano003@gmail.com	VILLAPINZON
368	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3015417296	MILCIO SUÁREZ CUADRADO	PAPA	milciosuarezcuadrado478@gmail.com	VILLAPINZON
369	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3222281634	NÉSTOR GERMAN GARCÍA GUEVARA	PAPA	nestorgeerman1634@gmail.com	VILLAPINZON
370	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295790-7	3115263228	NÉSTOR GÓMEZ RAMÍREZ	PAPA	nestorgomezramires795@gmail.com	VILLAPINZON
371	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913836-0	3138051883	OSCAR ALEJANDRO MELO GALVIS	PAPA	oscarmelo385@gmail.com	VILLAPINZON
372	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242986-6	3203241917	PEDRO JOSE MONTAÑA TORRES	PAPA	montanatorrespedrojose@gmail.com	VILLAPINZON
373	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241391-1	3132964676	REINALDO GARCÍA HERRERA	PAPA	reygarhe@yahoo.com	VILLAPINZON
374	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142172-9	3143180834	RONAL MAURICIO FERNANDEZ PARRA	PAPA	micho860511@hotmail.com	VILLAPINZON
375	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1007663571-5	3212086645	SERGIO IGNACIO PINZON CUERVO	PAPA	sergiopinzon12345@gmail.com	VILLAPINZON
376	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468346-3	3114400135	UBALDO SÁNCHEZ CHACÓN	PAPA	ubaldosanchez9965@gmail.com	VILLAPINZON
377	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466046-1	3124756714	URIEL CAMPOS GARCÍA	PAPA	uriel046campos@gmail.com	VILLAPINZON
378	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466219-7	3178503177	URIEL GIL CASTRO	PAPA	urielgil621@gmail.com	VILLAPINZON
379	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142309-0	3185483731	VICTOR ALFONSO LOPEZ MORENO	PAPA	v1265760@gmail.com	VILLAPINZÓN
380	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118626941	VIDAL LEÓN BOLÍVAR LÓPEZ	PAPA	vidalleonbolivarlopez@gmail.com	VILLAPINZON
381	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3204875029	VIDAUL GUACANEME GARCIA	PAPA	gaucanemegarcia@gmail.com	VILLAPINZON
382	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467067-9	3102593320	VILMER ALONSO LOPEZ GARCIA	PAPA	vilmeralonsolopez@gmail.com	VILLAPINZON
383	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466916-2	3118428080	WILLIAM ANTONIO PEDRAZA LÓPEZ	PAPA	williampedraza784@gmail.com	VILLAPINZON
384	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468393-1	3115348121	WILLIAM GARCÍA MARTÍNEZ	PAPA	williamgarcia7399@gmail.com	VILLAPINZON
385	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146074-3	3105797585	WILMER ALBEIRO ORJUELA MARTINEZ	PAPA	albeiro102591@gmail.com	VILLAPINZON
386	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143134-3	3223209590	WILSON CRISTANCHO GARZÓN	PAPA	wcristancho912@gmail.com	VILLAPINZON
387	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3219853751	YEFER ALFREDO VALERO BERNAL	PAPA	yefervalero37@gmail.com	VILLAPINZON
388	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1049610257-2	3124386169	YEISON ESTIVEN CUERVO TEGUA	PAPA	cuervoteguayeisonestiven@gmail.com	VILLAPINZON
389	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11335386-6	3204041525	ALVARO PALACIO MONTAÑO	PAPA	yuriel2318@hotmail.com	TAUSA
390	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003922564-0	3203973245	BREYMAN YESID TRONCOSO SUAREZ	PAPA	breymantroncoso@gmail.com	TAUSA
391	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196565-1	3209549498	CARLOS ERNESTO GOMEZ BARRAGAN	PAPA	carlosgomezbarragan82@gmail.com	TAUSA
392	PRODUCTOR INDIVIDUAL	11348006-9	3104867355	GABRIEL VELASQUEZ CAMACHO	PAPA	velasquezcamachogabriel@gmail.com	TAUSA
393	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132340048	GLORIA CECILIA HUERTAS PARRA	PAPA	gloriaceciliahuertasparra@gmail.com	TAUSA
394	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076662448-3	3118442602	HERNAN DARIO QUIROGA SUAREZ	PAPA	hernandarioquiroga@gmail.com	TAUSA
395							
396	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077294159-4	3215689834	JENNY ALEXANDRA BECERRA CASTIBLANCO	PAPA	alexa3006@gmail.com	TAUSA
397	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003922263-9	3138447926	JHON ALEXANDER BALLEN PRADA	PAPA	jhonballen.123456789@gmail.com	TAUSA
398	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077294358-3	3205797997	JHON WILMAR RINCON BALLEN	PAPA	jhonrincon1287@hotmail.com	TAUSA
399	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196372-7	3112499005	JORGE ALBERTO BALLÉN GÓMEZ	PAPA	jhonrincon1287@hotmail.com	TAUSA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

400	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80541572-3	3128550540	JOSE JAVIER RAMOS BARRAGAN	PAPA	javierramos2610@gmail.com	TAUSA
401	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3246615460	JOSE JOAQUIN AREVALO CASTAÑEDA	PAPA	arevalocastanedajosejoaquin@gamil.com	TAUSA
402	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118515714	JOSE MAURICIO SUAREZ AREVALO	PAPA	josemauricios123456@gmail.com	TAUSA
403	ASOCIACION COLOMBIANA PARA EL DESARROLLO DE LA REGION CENTRAL - ASOCOLCEN	901984424-1	3105300927	ANA MARIA GOMEZ CORTES	MANZANA, PERA, CIRUELA, DURAZNO, GRANADILLA, MANDARINA, MANGO, PAPAYA, MARACUYA, UCHUVA, LIMÓN, GUANABANA, GUAYABA, PLATANO, BANANO, BANANO BOCADILLO, CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, DE POLLO y HUEVOS	asocolcen@gmail.com	LA MESA, SILVANIA, UNE, EL PEÑON
404	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3232249926	JUAN CARLOS CAICEDO	PAPA	caicedojuancarlos76@gmail.com	TAUSA
405	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196344-0	3213405219	JUAN CARLOS CAÑON AREVALO	PAPA	juancarlostausa@gmail.com	TAUSA
406	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3133148488	JULIO ALBERTO MELLIZO MUÑOZ	PAPA	jammespa0@hotmail.com	TAUSA
407	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196677-8	3213664983	JULIO CESAR PRADA ROBAYO	PAPA	pradarobayojuliocesar@gmail.com	TAUSA
408	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3195802-8	3138158270	JULIO EDUARDO BALLEN RODRIGUEZ	PAPA	luedbaro67@gamil.com	TAUSA
409	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196262-5	3133675884	MANUEL HERNANDO SUAREZ RODRIGUEZ	PAPA	manuelhernandosuarez498@gmail.com	TAUSA
410	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80539865-1	3148579989	MARCO ANTONIO CASTILLO ROJAS	PAPA	nancigil027@gmail.com	TAUSA
411	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3123431886	MIGUEL ALVARO NAVARRETE LARA	PAPA	miguelnavarretelara@gmail.com	TAUSA
412	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3196564-4	3114861360	OMAR OSWALDO BARRAGAN AHUMADA	PAPA	oswaldobarragan17@gmail.com	TAUSA
413	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3212689540	ESTHER JULIA MORA MALAGON	PAPA	esthermoramalagon@gmail.com	SUESCA
414	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3170067889	EDITH JOHANNA MAYORGA LARA	PAPA	mayorgajohana355@gmail.com	SUESCA
415	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3188873-1	3133447611	DARIO ALONSO PACATEQUE BOLIVAR	PAPA	dariopacateque22@hotmail.com	SUESCA
416	PRODUCTOR INDVIDUAL	EN TRÁMITE	3115278337	DEISSY MILENA MELO LARA	PAPA	milenamelo0226@gmail.com	SUESCA
417	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3113095505	FABIO NELSON UMBARILA MALAGON	PAPA	uda@suesca-cundinamrca.gov.co	SUESCA
418	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80397458-4	3102061235	JAIME GOMEZ DEAZA	PAPA	jaimegomez0403@gmail.com	CHOCONTA
419	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1004065503-8	3107462838	JHON FREDY ROMERO ROMERO	CARNE DE CERDO	jhonsi.91@hotmail.com	PARATEBUENO
420	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3185506-1	3159524810	JUAN CARLOS MARENTES MARENTES	PAPA	juancarlosmarentes38@gamil.com	SAIBATE
421	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3202343504	FREDY ORLANDO MARENTES BELLO	PAPA	marentes01628@gmail.com	SIBATE
422	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80395579-8	3214679358	CARLOS JULIO MALAGON MALAGON	PAPA	yulymalagon12@gmail.com	CHOCONTA
423	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1075625049-7	3118090322	GUSTAVO SOSA REYES	PAPA	gustavosr11@hotmail.com	CHOCONTA
424	PRODUCTOR INDIVIDUAL	SIN RUT	3143470926	FABIO HERNANDO LARA GOMEZ	PAPA	larafabio377@gmail.com	SUESCA
425	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3208859478	GERMAN UMBARILA UMBARILA	PAPA	germanumbarila3@gmail.com	CHOCONTA
426	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076648329-7	3118090322	GUSTAVO SOSA REYES	PAPA	gustavosr11@hotmail.com	CHCONTA
427	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3187806-3	3132014660	HECTOR CEDIEL VELASQUEZ	PAPA	cedielhector2@gmail.com	TAUSA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

428	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3153133591	HERNAN DAVID VALERO RUBIANO	PAPA	miguel.valerito@gmail.com	CHOCONTA
429	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118248027	JHON EDISON BUITRAGO ABRIL	PAPA	jhonedisonbuitrago89@gmail.com	CHCOCNTA
430	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80394277-4	3112698198	JORGE AREVALO MONTENEGRO	PAPA	jorge123arevalo@gmail.com	CHOCONTA
431	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115520193	JORGE PARMENIO MALAVER BALLEN	PAPA	joseparmeniomalaverballen@gmail.com	TAUSA
432	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3127687899	LUIS ALFREDO MURCIA	PAPA	luisalfredomurcia443@gmail.com	CHOCONTA
433	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20723657-4	3115936561	MARTHA ISABEL RODRIGUE	PAPA	marthaisabel6561@gmail.com	CHOCONTA
434	PRODUCTOR INDIVIDUAL	13520325-7	3125258964	PEDRO JESUS MENDEZ PITA	PAPA	mezdezpitapedrojesus@gmail.com	CHOCONTA
435	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076736083-8	3102843219	YULY PAOLA MALAGON VALBUENA	PAPA	yulymalagon12@gmail.com	CHOCONTA
436	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1007586234-8	3195280248	YULY ANDREA GOMEZ INFANTE	PAPA	yulyandreagomezi0801@gmail.com	CHOCONTA
437	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80396455-8	3018835306	ARSENIO GOMEZ DEAZA	PAPA	arseniogd76@gmail.com	CHOCONTA
438	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069753098-4	3202393555	ERIKA TATIANA CRIOLLO PINZON	PAPA	pinzont10@gmail.com	SIBATE
439	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1075676709-8	3203513334	INGRI KATHERINE CORTES LOZANO	PAPA	cingrikatherine@yahoo.com	SESQUILÉ
440	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3105744106	LUIS ALEJANDRO CASTRO HERNANDEZ	PAPA	luisalejandrocastroh@gmail.com	CHOCONTA
441	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1054254105-2	3118362453	LUIS FERNANDO GOMEZ MENDIVELSO	PAPA	lufercho94@gmail.com	ZIPAQUIRÁ
442	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2 0 3 6 3 4 4 3 1	3223736953	MARIA ELICENIA CASTAÑEDA FARFAN	PAPA	javierchaves.99@homail.com	CHOCOTA
443	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069262546-5	3137785548	MATEO CAMELO GONZALEZ	PAPA	teos_kmelo@hotmail.com	CHOCONTA
444	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071328236-1	3132173876	NELSON RAMIRO MALDONADO CHAVEZ	PAPA	ramirom1188@gmail.com	CHOCONTA
445	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80564003-3	3142401003	JORGE ORLANDO RIVERA	PAPA	tejares7guatavita@gmail.com	SESQUILÉ
446	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069260062-3	3214020012	RUBEN DARIO BENAVIDES ABRIL	PAPA	rubendariob1990@gmail.com	CHOCONTA
447	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3169974-6	3118815988	JOSE LUIS MUÑOZ GALINDO	PAPA	josemu05@hotmail.com	SESQUILE
448	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071328154-4	3209188912	MILTON RAUL CORTES LOZANO	PAPA	miltoncortes062@gmail.com	SESQUILÉ
449	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3169853-3	3142673676	WILLIAM CORTES BACHILLER	PAPA	**corteswillin1977@gmail.com**	SESQUILÉ
450	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3169782-9	3134158191	WILSON HERNAN MONCADA RODRIGUEZ	PAPA	wilmonro2008@hotmail.com	SESQUILE
451	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143491-8	3108312303	ALBA LUCIA TORRES SILVA	PAPA	albaluciatorressilva@gmail.com	VILLAPINZÓN
452	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3506796705	ALBEIRO ROMERO PAEZ	PAPA	romeroalbeiro17@gmail.com	VILLAPINZÓN
453	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468127-7	3152007630	ALBERTO FERNANDO HUERTAS LOPEZ	PAPA	fernandohuertas168@gmail.com	VILLAPINZÓN
454	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466883-8	3218512535	ALCIDES VELANDIA JIMENEZ	PAPA	alexromero8716@gmail.com	VILLAPINZON
455	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466146-8	3222318693	ALVARO ABRIL LOPEZ	PAPA	abrilalvaro175@gmail.com	VILLAPINZON
456	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21102516-3	3144466014	ANA SILVIA CHAVES MORA	PAPA	silvitacha1117@gmail.com	VILLAPINZON
457	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144443-9	3219922096	ANDRES FELIPE ORJUELA GARCIA	PAPA	napedraza@yahoo.com	VILAPINZON
458	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3003321147	ANGEL MARIA ARANDIA CASALL	PAPA	angelarandia44@gmail.com	VILLAPINZON
459	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466805-3	3204020228	ANICETO MORA CASALLAS	PAPA	anicetomora418@gmail.com	VILLAPINZON
460	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3240596-8	3156909765	ANTONIO GARZON BOLIVAR	PAPA	garzonbolivar19@gmail.com	VILLAPINZON
461	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241538-0	3194809464	ARTURO ENRIQUE GOMEZ MELO	PAPA	yervalero37@gmail.com	VILLAPINZÓN
462	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21102817-5	3132624103	BLANCA INES ORJUELA CARDENAS	PAPA	blancaorjuela203@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

463	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242495-1	3115700187	BONIFACIO GOMEZ RIAÑO	PAPA	tunjabonifaciogomez@gmail.com	VILLAPINZON
464	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3102040982	BRAYAN SERGIO LOPEZ MELO	PAPA	marielasanchezfonseca@gmail.com	VILLAPINZÓN
465	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144469-1	3204033123	CARLOS ALBERTO CAICEDO RIAÑO	PAPA	ccaicedoriano@gmail.com	VILLAPINZON
466	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3004558649	CARLOS ALBERTO NOVA MELO	PAPA	carlosnova183842@gmail.co	VILLAPINZON
467	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3102037641	CARLOS DARIO SANCHEZ BELTRAN	PAPA	dariosanchezbeltran@gmail.com	VILLAPINZON
468	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146004-8	3232408622	CARLOS EDUARDO BARRERO SANCHEZ	PAPA	khariebarreros33@gmail.com	VILLAPINZON
469	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3017229073	CARLOS EDUARDO ROMERO GOMEZ	PAPA	carloseduardoromero13175@gmail.com	VILLAPINZON
470	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142865-4	3195340485	CARLOS GILBERTO MUÑOZ ORJUELA	PAPA	munozorjuelacarlosgilberto@gmail.com	VILLAPINZON
471	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143238-0	3192985774	CARLOS HERNAN BARRANTES QUEVEDO	PAPA	barrantes001@gmail.com	VILLAPINZÓN
472	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3144253688	CARMEN ISABEL MARTINEZ PRIETO	PAPA	martinezprieto786@gmail.com	VILLAPINZON
473	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241307-0	3202260103	CORNELIO MARIN LOPEZ	PAPA	marinlopezcornelio@gmail.com	VILLAPINZON
474	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148896-1	3225397841	CRISTIAN CAMILO LOPEZ CHAVARRO	PAPA	chavarrio2@hotmail.com	VILLAPINZON
475	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3125041215	CRISTIAN SEBASTIAN GOMEZ CASALLAS	PAPA	cristiangomez518@gmail.com	VILLAPINZON
476	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077149687-1	3123066010	DANIEL FERNANDO GOMEZ LOPEZ	PAPA	tractorepuestos31@gmail.com	VILLAPINZON
477	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146434-1	3107929334	DIEGO ALEJANDRO RODRIGUEZ GARCIA	PAPA	dilanalejandro3007@gmail.com	VILLAPINZÓN
478	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146066-4	3102590330	DIEGO ALEJANDRO VELANDIA SABOYA	PAPA	velandiad743@gmail.com	VILLAPINZON
479	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1233889733-2	3108899611	DIEGO ARMANDO ORJUELA GARZON	PAPA	orjueladiego691@gmail.com	VILLAPINZON
480	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3124279967	DIEGO ARMANDO PEDRAZA LOPEZ	PAPA	pedrazadiego000@gmail.com	VILLAPINZÓN
481	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3213440650	DORIS BERMUEZ TORRES	PAPA	bermudeztorresdoris@gmail.com	VILLAPINZON
482	PRODUCTOR INIDVIDUAL	1077143338-9	3142083745	DORIS YANETH LOPEZ FERNANDEZ	PAPA	doyalofa20@gmail.com	VILLAPINZÓN
483	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150447-2	3222134871	DUVAN HERNEY CASALLAS GARZON	PAPA	casallasduvan66@gmail.com	VILLAPINZON
484	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242227-4	3123327118	EDGAR GARZON MOLINA	PAPA	garzongarciaoscar10@gmail.com	VILLAPINZON
485	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1073160106-4	3106804926	EDILSON BLADIMIR FONSECA MARTINEZ	PAPA	edilsonfonseca1991@gmail.com	VILLAPINZON
486	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1002805089-5	3142809911	EDWIN ANDRES RODRIGEZ OSORIO	PAPA	rodriguezosorioedwinandres@gmail.com	VILLAPINZON
487	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3023715928	EDWIN GIOVANNY URIBE ORJUELA	PAPA	edwinuribe0704@gmail.com	VILLAPINZON
488	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913756-1	3227244665	ERIKA FERNANDA ACOSTA ROJAS	PAPA	erikaferacosta@gmail.com	VILLAPINZÓN
489	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913881-2	3008842846	FABIAN ELICEO LOPEZ CAMPOS	PAPA	fabian.eliceo.lopez.campos@gmail.com	VILLAPINZON
490	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1019068784-9	3005537121	FABIO IGNACIO ESPITIA CARDENAS	PAPA	nachoespitia1016@gmail.com	VILLAPINZON
491	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467385-6	3154617334	FABIO NELSON SANTANA GUALTEROS	PAPA	fabionelson.santanagualteros@gmail.com	VILLAPINZON

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

492	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80396643-6	3209083326	FERNANDO GIL RIAÑO	PAPA	gonzales+jaimehumberto28@gmail.com	VILLAPINZON
493	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3145753356	FLOR DEL CARMEN FERNANDEZ MARIN	PAPA	flordelcarmenfernandezmarin@gmail.com	VILLAPINZÓN
494	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3195503034	FLOR MARIA MALAGON RAMIREZ	PAPA	flormalagon909@gmail.com	SUESCA
495	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3124953066	FREDY ALEXANDER ABRIL RUBIANO	PAPA	blancaroxanabril288@gmail.com	VILLAPINZÓN
496	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21104061-3	3102814237	GLORIA CASTIBLANCO SARMIENTO	PAPA	gloriacastiblanco751@gmail.com	VILLAPINZON
497	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3118416573	GUILLERMO ALBERTO BOLIVAR BERNAL	PAPA	guillermobolivar209@gmail.com	VILLAPINZON
498	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3228402783	HECTOR MANUEL MAYORGA RAMIREZ	PAPA	hectormayorga39@gmail.com	SUESCA
499	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133261696	HENRY CONTRERAS TIGUAQUE	PAPA	contrerashenry754@gmail.com	VILLAPINZON
500	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3214251170	HERNAN MAYORGA RAMIREZ	PAPA	gloriapieda1234@gmail.com	SUESCA
501	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150559-9	3224216691	HERNAN PINZON CUERVO	PAPA	pinzonjosehernan1999@gmail.com	VILLAPINZÓN
502	PRODUCTOR INDIVIDUAL	10039131317	3227226061	HUGO DUVAN LOPEZ LOPEZ	PAPA	lopezduvan888@gmail.com	VILLAPINZON
503	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21102904-8	3212148301	IRMA RUIZ RODRIGUEZ	PAPA	irmaruizrodriguez713@gmail.com	VILLAPINZÓN
504	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466041-3	3156185332	JAIME HUMBERTO GONZALEZ ARANDIA	PAPA	jaimeeduardogonzales21@gmail.com	VILLAPINZON
505	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242142-7	3124803631	JESUS HUMBERTO DIAZ GONZALES	PAPA	humbertod281@gmail.com	VILLAPINZON
506	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467920-7	3132961440	JOAQUIN ORJUELA CUERVO	PAPA	joaquinorjuelacuervo@gmail.com	VILLAPINZON
507	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147105-8	3227420833	JHON EVER ZAMUDIO RINCON	PAPA	jeverzamudio@gmail.com	VILLAPINZÓN
508	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003822852-8	3205721433	JOHN FREDDY MANCILLA BERMUDEZ	PAPA	john1023mancilla@gmail.com	VILLAPINZON
509	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3144253088	JORGE WILSON PINEDA JIMENEZ	PAPA	cuervosebastian972@gmail.cm	VILLAPINZON
510	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295713-1	3118727499	JOSE ALBERTO PEDRAZA	PAPA	josealbertopedraza2@gmail.com	
511	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143897-4	3104475611	JOSE ALFONSO MELO	PAPA	josealfonsomelo897@gmail.com	VILLAPINZON
512	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4292826-3	3133602821	JOSE DANIEL GUEVARA MORENO	PAPA	joseguevara2410@gmail.com	VILLAPINZÓN
513	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466532-7	3192150011	JOSE EMERAMO GOMEZ GARZON	PAPA	josegomezg0011@gmail.com	VILLAPINZON
514	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466341-8	3114692045	JOSE MIGUEL PENAGOS TORRES	PAPA	miguelpenagos99@gmail.com	VILLAPINZON
515	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241303-1	3015830944	JOSE MISAEL MOLINA CONTRERAS	PAPA	josemisaelmolina200@gmail.com	VILLAPINZON
516	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242515-0	3227984571	JOSE NICODEMUS SUAREZ OTALORA	PAPA	josesuarez7984571@gmail.com	VILLAPINZON
517	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3222416834	JOSE PARMENIO ABRIL CASALLAS	PAPA	joseparmenioabril672@gmail.com	VILLAPINZON
518	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467039-2	3203438136	JOSE SIERVO ORJUELA CARDENAS	PAPA	yufesa76@hotmail.com	VILLAPINZON
519	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3123289468	JOSE URBAY MORENO SANCHEZ	PAPA	paulita.andre03@gmail.com	VILLAPINZON
520	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241589-1	3163197047	JUAN BAUTISTA TORRES CASTRO	PAPA	yennitorresnsc@gmail.com	
521	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142402516	JUAN EVANGELISTA FORIGUA PEDRAZA	PAPA	juanforigua41@gmail.com	VILLAPINZÓN

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

522	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148237-6	3243150321	JUAN PABLO CONTRERAS CONTRERAS	PAPA	juan240295@gmail.com	VILLAPINZON
523	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147672-2	3144290257	JUAN PABLO GUEVARA GOMEZ	PAPA	juanpablogue672@gmail.com	
524	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468235-4	3142835522	JUAN ANDRES GUEVARA ROBAYO	PAPA	guevararobayojuanandres@gmail.com	VILLAPINZON
525	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3118144095	JUAN DE JESUS GOMEZ MALAGON	PAPA	gomezjuandejesus334@gmail.com	SUESCA
526	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80466258-4	3144804057	JUAN DE JESUS MALAGON YEPES	PAPA	malagonjuan357@gmail.com	VILLAPINZÓN
527	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142402516	JUAN EVANGELISTA FORIGUA PEDRAZA	PAPA	juanforigua41@gmail.com	VILLAINZÓN
528	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3192376049	JUAN PABLO MAYORGA SUAREZ	PAPA	uda@suesca-cundinamrca.gov.co	SUESCA
529	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3108769813	KATERINE ALEXANDRA CUERVO CASTRO	PAPA	brayanstivenalonzo@gmail.com	VILLAPINZON
600	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147490-9	3104572498	LEIDY PAOLA RUBIANO MORENO	PAPA	joseparmenioabril672@gmail.com	VILLAPINZON
601	PROPDUCTOR INDIVIDUAL	80467508-5	3228187665	**LEONARDO RUBIANO CHAVES**	PAPA	rubianochavesleonardo@gmail.com	VILLPAINZÓN
602	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3213988662	LIBARDO GOMEZ LARA	PAPA	libardogomezlara.22@gmail.com	SUESCA
603	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3125395111	LILIA LARA MORA	PAPA	lilialara404@gmail.com	SUESCA
604	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144026-0	3124461461	LISBED ELVIRA FERNANDEZ LIZARARO	PAPA	liswills90@yahoo.es	VILLAPINZÓN
605	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3124448092	LORENZO MARTÍNEZ	PAPA	martinezorjuelalisethyamile@gmail.com	VILLAPINZON
606	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3212975119	LUCY STELLA MELO ACOSTA	PAPA	meloacostalucystella@gmail.com	VILLAPINZÓN
607	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3123456746	LUIS ANTONIO MALAGON YEPES	PAPA	luisantoniomy@gmail.com	VILLAPINZÓN
608	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3125235270	LUIS CARLOS ARENAS VILLAGRAN	PAPA	arenasluiscarlos77@gmail.com	VILLAPINZON
609	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3219752112	LUIS EDUARDO LARA DEAZA	PAPA	flormalagon909@gmail.com	SUESCA
610	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3143010058	LUIS ENRIQUE CAMELO AMAYA	PAPA	uencamelo@hotmail.com	VILLAPINZON
611	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3133150259	MARCO ANTONIO SABOYA CONTRERAS	PAPA	marcoantoniosaboya85@gmail.com	VILLAPINZON
612	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21101607-0	3153156216	MARIA ANA MATILDE MORENO MORENO	PAPA	www.camis2309@gmail.com	VILLAPINZON
613	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3163111255	MARIA EUGENIA UMBARILA PASCAGAZA	PAPA	mariaup.f20@gmail.com	SUESCA
614	PRODU8CTOR INDIVIDUAL	21103622-0	3224149436	MARIA FILDEBINA BERNAL MENESES	PAPA	bernalmenesesmaria@gmail.com	VILLAPINZÓN
615	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3125802417	MARIA INES GONZALEZ OTALORA	PAPA	gonzalezmariaines@gmail.com	VILLAPINZON
616	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3223062482	MARIA ISABETL CARABALI GARCIA	PAPA	carabaligarciamariaisabetl@gmail.com	SUESCA
617	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146820-1	3208219978	MARIA YANETH ROMERO BENAVIDEZ	PAPA	cesarricardosanchezchacon@gmail.com	VILLAPINZÓN
618	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52348647-9	3228985453	MARIELA SANCHEZ FONSECA	PAPA	marielasanchezfonseca@gmail.com	VILLAPINZÓN
619	PRODUCTOR INIDVIDUAL	80466091-1	3142172951	MARIO CONTRERAS CALDERON	PAPA	mariocontreras032@gmail.com	VILLAPINZÓN
620	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21104149-2	3209041227	MARTHA ISABEL GOMEZ GOMEZ	PAPA	marthagomez@gmail.com	VILLAPINZÓN
621	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132468200	MAYERLY ANDREA LARA MALAGON	PAPA	mayerlylara15@gmail.com	SUESCA
622	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3001878-5	3222907944	MELQUISEDEC ROJAS PATIÑO	PAPA	melquisederijas5878@gmail.com	VILLAPINZÓN

GOB-S-CR-2025-0103559

623	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4043394-6	3104808187	NAIRO ALVARO CETINA	PAPA	yudyvictoriaa@gmail.com	VILLAPINZON
624	PRODUCTOR INDIVIDUAL	21148094-5	3102951509	NANCY MARTINEZ GOMEZ	PAPA	nancymartinezcgs@gmail.com	VILLAPINZON
625	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3241525-1	3134943422	NATANAEL CASALLAS RIAÑO	PAPA	criscasallas15@gmail.com	VILLAPINZON
626	PRODUCTOR INDIVIDUAL	7077142951-1	3103409917	NELSON ALEXANDER PEDRAZA LOPEZ	PAPA	napedraza@yahoo.com	VILLAPINZON
627	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468185-4	3213357162	NELSON FERNANDEZ MONTENEGRO	PAPA	448289000@gmail.com	VILLAPINZÓN
628	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467248-5	3132099511	NELSON MANRIQUE GOMEZ GARZON	PAPA	nelson.gomezg24@gmail.com	VILLAPINZÓN
629	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467517-1	3218517214	NELSON ORJUELA CUERVO	PAPA	orjuelacuervonelson@gmail.com	VILLAPINZON
630	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3005711560	NESTOR FABIAN CHAVARRIO ROMERO	PAPA	nestorch560@gmail.com	VILLAPINZON
631	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468387-5	3002858323	NESTOR ARMANDO CHAVARRIO FERNANDEZ	PAPA	oficina.nestor84@gmail.com	VILLAPINZÓN
632	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468327-3	3134889257	NESTOR FABIAN MARTINEZ MARTINEZ	PAPA	nefomar84@gmail.com	VILLAPINZÓN
633	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468165-7	3123237875	NESTOR GREGORIO MERCHAN GIL	PAPA	gregoriomerchan61@gmail.com	VILLAPINZON
634	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077150478-0	3003656794	NESTOR HUMBERTO LOPEZ CAMPOS	PAPA	nestorlopez9966@gmail.com	VILLAPINZON
635	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147193-6	3133612654	NESTOR JAVIER RUBIANO GUACANEME	PAPA	rubianonestortoro1@gmail.com	VILLAPINZÓN
636	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144879-6	3002441013	NESTOR ORLANDO CONTRERAS OTALORA	PAPA	orlando8920002@gmail.com	VILLAPINZON
637	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146121-1	3194882208	NIDIA FABIOLA NIDIA FABIOLA	PAPA	nidialota@gmail.com	VILLAPINZÓN
638	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142509-7	3115104512	OMAR LEONARDO CASALLAS SAAVEDRA	PAPA	leobaro6sandi@gmail.com	VILLAPINZON
639	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467806-5	3218512710	OMAR FREDY HERNANDEZ MARIN	PAPA	omarfer0504@outlook.es	VILLAPINZON
640	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146195-6	3166225800	OMAR YESID SARMIENTO FARFAN	PAPA	oysarmiento@gmail.com	VILLAPINZON
641	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913457-2	3015907078	OSCAR AUGUSTO FARFAN MUÑOZ	PAPA	farfanoscar22@gmail.com	VILLAPINZON
642	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142756-1	3104786642	OSCAR REINALDO SANCHEZ GARZON	PAPA	leidyflaka1991@hotmail.com	VILLAPINZÓN
643	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077146150-5	3144367947	OSCAR JHOVANNY GARZON GIL	PAPA	oscarjhovanny6@gmail.com	VILLAPINZÓN
644	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468416-0	3223875490	OSCAR LEONARDO CASTRO CRUZ	PAPA	jhonfredyrojasgil1@gmail.com	VILLAPINZON
645	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79397466-1	3118694421	ORLANDO GOMEZ CASALLAS	PAPA	orlandogomescasallas@gmail.com	VILLAPINZÓN
646	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3212543-7	3212728797	PABLO ANIBALGOMEZ GOMEZ	PAPA	pablogmz11@gmail.com	VILLAPINZON
647	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79593223-7	3118663657	PABLO MALAGON CONTRERAS	PAPA	pablomala13@hotmail.com	VILLAPINZON
648	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077147132-7	3213951559	PAULA ANDREA MORENO TORRRES	PAPA	paulita.andre03@gmail.com	VILLAPINZON
649	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3212580478	PAULINO ANTONIO UMBARILA MORA	PAPA	uda@suesca-cundinamarca.gov.co	SUESCA
650	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3213044302	PAULINO UMBARILA MALAGON	PAPA	paulinoumbarila88@gmail.com	SUESCA
651	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242937-5	3125213474	PEDRO ANTONIO ORJUELA CARDENAS	PAPA	pedroorjuela19@gmail.com	VILLAPINZÓN

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

652	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRPAMITE	3202502013	PEDRO RAUL GOMEZ LARA	PAPA	raulgomezlara84@gmail.com	SUESCA
653	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3132261648	RAFAEL ABRIL RAMIREZ	PAPA	rafaelabril899@gmail.com	SUESCA
654	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80468108-7	3013566528	RAFAEL ANTONIO NIÑO MORENO	PAPA	ninomorenorafaelantonio55@gmail.com	VILLAPINZÓN
655	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202381802	RAFAEL RAMIREZ YEPES	PAPA	ramirezwilliam295@gmail.com	SUESCA
656	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077145358-5	3162491601	RAMIRO NIÑO MORENO	PAPA	ramironm.1990@hotmail.com	VILLAPINZÓN
657	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3115600105	RIGOBETRTO ABRIL SANDOVAL	PAPA	rigobertoabril144@gmail.com	VILLAPINZÓN
658	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242974-8	3123402454	RODOLFO PEDRAZA LOPEZ	PAPA	3123402454lopez@gmail.com	VILLAPINZÓN
659	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069256701-6	3125001291	RODRIGO AREVALO AREVALO	PAPA	rodri8744tuv@gmail.com	VILLAPINZON
660	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80467142-3	3125001291	RODRIGO ARNULFO SARMIENTO CONTRERAS	PAPA	rodrigosarmiento@hotmail.com	VILLAPINZON
661	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3018835308	RUTH MILENA SUAREZ BENAVIDES	PAPA	suarezmilena252@gmail.com	SUESCA
662	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3132924094	SAMUEL RAMIREZ MENDEZ	PAPA	samuelramirezmendez1972@gmail.com	SUESCA
663	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79595485-9	3142844314	SAUL GARCIA SABOYA	PAPA	saul.garcia41260@gmail.com	VILLAPINZON
664	PRODUCTOR INDIVIDUAL	51938850-6	3212047165	SONIA LOPEZ ROJAS	PAPA	sonialopez0923@hotmail.com	VILLAPINZON
665	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242531-9	3107566138	URIEL MARIN GORDILLO	PAPA	urielitomarin30@gmail.com	VILLAPINZÓN
666	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3223242307-5	3114418747	VICTOR HERNANDO LOPEZ CUERVO	PAPA	crislo398mo@gmail.com	VILLAPINZON
667	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3142294948	WILMER DAVID FARFAN HUERFANO	PAPA	larfanhuerfanow@gmail.com	VILLAPINZÓN
668	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202565774	WILLIAM BERNAL CUESTA	PAPA	uda@suesca-cundinamraca.gov.co	SUESCA
669	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144057-9	3112180115	WILSON ARLEY ROJAS CHAVEZ	PAPA	wilzonarley906@gmail.com	VILLAPINZÓN
670	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077144707-8	3203948275	WILSON HERNANDO CRUZ CRUZ	PAPA	wilsonhernandocruz23@gmail.com	VILLAPINZÓN
671	PRODUCTOR INDIVIDUAL	9536166-8	3107807175	WILSON ROJAS FIGUEREDO	PAPA	wilson0990rojas@gmail.com	VILLAPINZÓN
672	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077143551-1	3118581638	YANETH LOPEZ RODRIGUEZ	PAPA	yanethlopez160109@gmail.com	VILLAPINZÓN
673	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077148437-2	3202023127	YEIMY CAROLINA RUIZ SEGURA	PAPA	yeimycarolinaruizsegura@gmail.com	VILLAPINZON
674	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3229262518	YEISSON DUVAN GARCIA CUERVO	PAPA	yeigarcia19@gmail.com	VILLAPINZON
675	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077145689-8	3115048739	YENNI BEATRIZ VALERO BERNAL	PAPA	yervalero37@gmail.com	VILLAPINZÓN
676	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076665607-1	3134884223	YENNI JOHANNA ROMERO GIL	PAPA	yenni4223@hotmail.com	VILLAPINZÓN
677	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3222123135	YOHN ALEXANDER MURCIA MONTENEGRO	PAPA	alexandermurcia098@gmail.com	VILLAPINZÓN
678	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003913085-6	3227420831	ZULLY YUBIED LOPEZ LOPEZ	PAPA	zullylopez2002@gmail.com	VILLAPINZÓN
679	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3240924-0	3124210071	ARISTOBULO MELO FARFAN	PAPA	farfanoscar022@gmail.com	VILLAPINZON
680	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313615-3	3138538676	ALFONSO MARIA LATORRE HERNANDEZ	PAPA	latorremariaevelia@gmail.com	LENGUAZAQUE
681	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296635-8	3134441395	AMBROCIO RODRIGUEZ CUERVO	PAPA	ambrociorodriguezcuervo1395@gmail.com	LENGUAZAQUE
682	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295735-1	3142800551	ARCADIO CASALLAS SANCHEZ	PAPA	arcadiocasallas636@gmail.com	LENGUAZAQUE
683	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295710-8	3105580429	CARLOS ALPIDIO CHAVEZ AREVALO	PAPA	carlosarevalo0050@gmail.com	LENGUAZAQUE
684	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3048703-8	3213730162	DOMINGO GONZALEZ PARRA	PAPA	dgonzalez3048@gmail.com	LENGUAZAQUE
685	PRODUCTOR INDIIDUAL	EN TRAMITE	3227626353	FABIO NELSON GONZALEZ BALLESTEROS	PAPA	fabionelson856@gmail.com	LENGUAZAQUE

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

686	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20724368-5	3222338006	FLOR ALBA RODRIGUEZ CUERVO	PAPA	mariaisabelavilaorjuela@gmail.com	LENGUAZAQUE
687	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80380618-1	3143946334	FLORENTINO ABRIL AREVALO	PAPA	rosapenagos76@gmail.com	LENGUAZAQUE
688	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3118355371	GILBERTO RUIZ ABRIL	PAPA	gilberto1982ruiz@gmail.com	LENGUAZAQUE
689	PRODUCTOR INDIVIDUAL	52279571-1	3115257945	GLADIS MERCHAN TORRES	PAPA	gmercjan965@gmail.com	LENGUAZAQUE
690	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077142820-3	3223126115	HENRY FARFAN CASALLAS	PAPA	rosahelenafarfan@gmail.com	LENGUAZAQUE
691	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296096-8	3112908071	HUMBERTO SANCHEZ MAYORGA	PAPA	smhumberto75@gmail.com	LENGUAZAQUE
692	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296342-5	3102571094	INOCENCIO FARFAN CASALLAS	PAPA	josefarfancasallas11@gmail.com	LENGUAZAQUE
693	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79164775-0	3132540280	JESUS EDGAR NAVARRETE BORBON	PAPA	jesusnavarreteb69@gmal.com	LENGUAZAQUE
694	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3224702092	JOSE VICENTE GARCIA SANCHEZ	PAPA	vg5818869@gmail.com	LENGUAZAQUE
695	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115322800	JOSE ALDEMAR ANGEL CASALLAS	PAPA	angelcasallasj@gmail.com	LENGUAZAQUE
696	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295322-3	3118483291	JOSE BENEDICTO MAYORGA ANGEL	PAPA	mayorgajose503@gmail.com	LENGUAZAQUE
697	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313993-2	3107157382	JUAN FRANCISCO ABRIL AREVALO	PAPA	abrilarevalojuanfrancisco@gmail.com	LENGUAZAQUE
698	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3242839-1	3118625663	LUCINDO PASCAGASA CORTES	PAPA	lucindopascagasa@gmail.com	LENGUAZAQUE
699	PRODUCTOR INIDIVDUAL	80296861-6	3112386939	LUIS HERNANDO SANCHEZ SASTOQUE	PAPA	luishernandosanchezsastoque@gmail.com	LENGUAZAQUE
700	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313874-4	3133856044	MARCO AURELIO LATORRE HERNANDEZ	PAPA	marcolatorre1957@gmail.com	LENGUAZAQUE
701	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3222449483	MARIA ISABEL AVILA ORJUELA	PAPA	mariaisabelavilaorjuela@gmail.com	LENGUAZAQUE
702	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296720-6	3229179206	MIGUEL ANTONIO GONZALEZ BALLESTEROS	PAPA	miguelantoniogonzalezballester@gmail.com	LENGUAZAQUE
703	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295672-6	3112689689	NELSON AREVALO AREVALO	PAPA	arevalonelson547@gmail.com	LENGUAZAQUE
704	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296294-1	3113473854	PABLO EMILIO ABRIL MOTAÑO	PAPA	emilio.mayo78@gmail.com	LENGUAZAQUE
705	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295156-7	3114540641	PEDRO PABLO GOMEZ MAYORGA	PAPA	pedropablogomez165@gmail.com	LENGUAZAQUE
706	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296216-5	3115931714	RAUL SANCHEZ BUITRAGO	PAPA	raulbuitrago75@gmail.com	LENGUAZAQUE
707	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3115669199	SARA ABRIL BENAVIDEZ	PAPA	marialuciaballen7@gmail.com	LENGUAZAQUE
708	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3002071-3	3232277283	SILVESTRE YEPES GARZON	PAPA	yepessilvestre2@gmail.com	LENGUAZAQUE
709	PRODUCTOR INDIVIDUAL	8029621-8	3112350298	URIEL GOMEZ RAMIREZ	PAPA	urielgomezramirez0298@gmail.com	LENGUAZAQUE
710	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296101-7	3125275364	URIEL GONZALEZ ABRIL	PAPA	urielabril97@gmail.com	LENGUAZAQUE
711	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071838443-6	3204209649	YIMY ALEXIS CHAVES YEPES	PAPA	chavesyepesyimyalexis@gmail.com	LENGUAZAQUE
712	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132091226	ALEYDA RONDON QUINTERO	PAPA	aleydarondonquintero01@gmail.com	LENGUAZAQUE
713	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076646667-2	3137448546	ANA YIBER LOZANO OLIVARES	PAPA	aleydarondonquintero01@gmail.com	LENGUAZAQUE
714	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003622803-9	3219286771	ANDRES SEBASTIAN LIZARAZO LOPEZ	PAPA	sebastianlizarazo@gmail.com	LENGUAZAQUE
715	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2985445-8	3115222048	ARQUIMEDES SANCHEZ MONTAÑO	PAPA	arquimidessanchez19@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
716	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20723394-2	3104667667	BLANCA CECILIA PEDRAZA PEDRAZA	PAPA	lilibethsalinaspedraza@gmail.com	LENGUAZAQUE
717	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071841042-7	3124092269	CAMILO CASALLAS RODRIGUEZ	PAPA	jimenamontano750@gmail.com	LENGUAZAQUE
718	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296567-5	3108886539	CARLOS MANUEL GOMEZ GONZALEZ	PAPA	m98583931@gmail.com	LENGUAZAQUE

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

719	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003622864-8	3204191285	DANILO ANTONIO CHAVEZ YEPEZ	PAPA	daniloantoniochavezyepez@gmail.com	LENGUAZAQUE
720	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296486-7	3203104112	DRIGELIO AREVALO MONTAÑO	PAPA	drigelioarevalomontano@gmail.com	LENGUAZAQUE
721	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3003200-1	3126524790	EDGAR GOMEZ MONROY	PAPA	edgardomezm19@gmail.com	LENGUAZAQUE
722	PRODUCTOR INDIVIDUAL	20492906-0	3114753780	ELVIRA FORERO BENAVIDES	PAPA	elviraforero15@gmail.com	LENGUAZAQUE
723	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1068952573-1	3202545460	FABIO EDILBERTO RODRIGUEZ CASTAÑEDA	PAPA	fabiorodriguez1989@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
724	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3112694604	FRANCISCO JAVIER YEPES YEPES	PAPA	yepesjavier4604@gmail.com	LENGUAZAQUE
725	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296754-6	3204433560	FRANZ JOVANNI NAVARRETE TRIANA	PAPA	yovaninavarrete99@gmail.com	LENGUAZAQUE
726	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRMITE	3105530779	FREDY ALONSO GUTIERREZ MORA	PAPA	fredygutierrez0308@gmail.com	LENGUAZAQUE
727	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295803-4	3114400886	GUSTAVO BALLESTEROS CHIQUIZA	PAPA	ballesterosgustavo82@gmail.com	LENGUAZAQUE
728	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296181-6	3107927159	HUGO RODRIGO CUEVAS PENAGOS	PAPA	rodrigocuevas737@gmail.com	LENGUAZAQUE
729	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295910-4	3222444509	JAIME MELO ACOSTA	PAPA	meloacostalucystella@gmail.com	LENGUAZAQUE
730	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3204191285	JESUS STIVEN NAVARRETE RODRIGUEZ	PAPA	stivennavarrete20@gmail.com	LENGUAZAQUE
731	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3224397212	JHON ALBERTO CELY CAICEDO	PAPA	celycaicedojhonaberto@gmail.com	LENGUAZAQUE
732	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80295853-2	3102282113	JOSE BASILIO SANCHEZ MAYORGA	PAPA	sanchezbac15@gmail.com	LENGUAZAQUE
733	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3103225348	JUAN SIERRA MORENO	PAPA	juanitosierra020@gmail.com	LENGUAZAQUE
734	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3123539484	LEONEL SANCHEZ LEIVA	PAPA	leonelsanchez9484@gmail.com	LENGUAZAQUE
735	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1071840786-3	3204446822	LUIS ALFREDO PEDRAZA PEDRAZA	PAPA	luisalferdopedraza@gmail.com	LENGUAZAQUE
736	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1003622932-0	3108046604	LUISA YANETH DUARTE CAIPA	PAPA	luisayanethduarte@gmail.com	LENGUAZAQUE
737	PRODUCTOR INDIVIDUAL	8029670-6	3107504687	MIGUEL ANTONIO GONZALEZ GOMEZ	PAPA	miguelantoniogonzalezgo19@gmail.com	LENGUAZAQUE
738	PRODUCTOR INDIVIDUAL	313824-6	3212711752	MIGUEL ANTONIO RODRIGUEZ ABRIL	PAPA	jimenamontano750@gmail.com	LENGUAZAQUE
739	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2984545-1	3105550581	OMAR ELADIO PINILLA MOLINA	PAPA	omarpinilla1972@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
740	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3133155270	ORLANDO ABRIL BALLEN	PAPA	orlandoabril417@gmail.com	LENGUAZAQUE
741	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79164607-1	3123096336	OVIDIO ROMERO AREVALO	PAPA	romeroobidio2@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
742	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3003050-3	3108618566	REINALDO GOMEZ MONRROY	PAPA	reynaldogmf59@gmail.com	LENGUAZAQUE
743	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202269444	RIGOBERTO CHAVEZ ROJAS	PAPA	daniloantoniochavezyepez@gmail.com	LENGUAZAQUE
744	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3132589980	SAUL HERRERA NAVARRETE	PAPA	alejandroabril.9003@gmail.com; shO249052@gmail.com	LENGUAZAQUE
745	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80296584-0	3125908601	VIDAL CASALLAS CASALLAS	PAPA	jimenamontano750@gmail.com	LENGUAZAQUE
746	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076665893-1	3219201636	DIEGO FERNANDO VANEGAS PINILLA	PAPA	diegovanegas7@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
747	ASOCIACION DE AGRICULTORES DE SAN BERNARDO - CUNDINAMARCA	901485174-2	3007420376	HENRY HALMIRT MELO CARRILLO	MORA	sanbernardoasofruver@gmail.com	SAN BERNARDO
748	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3105633051	HUMBERTO CARRILLO AREVALO	PAPA	humbertico0806@gmail.com	SUESCA
749	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2983885-6	3203072365	JORGE ABEL GUZMAN GUTIERREZ	PAPA	guzmangutierrezjorgeabel@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
750	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1068952898-1	3138130263	JORGE YAMITH PINILLA ESPEJO	PAPA	diegovanegas7@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

751	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3143941367	LOURDES ZENAIDA CARRILLO PASCAGAZA	PAPA	loucarri1002@hotmail.com	SUESCA
752	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3203833378	WILFREDO VALBUENA LARA	PAPA	wilfredovalbuena3@gmail.com	SUESCA
753	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3184184-7	3144414206	ALBERTO SANCHEZ GONZALEZ	PAPA	albertosanchez2016@gmail.com	SUBACHOQUE
754	PRODUCTOR INDIVIDUAL	80538556-4	3144414206	FABIO ALONSO HERNANDEZ GONZALEZ	PAPA	asocriollasubachoque@gmail.com	SUBACHOQUE
755	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202273255	FREDY SANTIAGO GUALTEROS VANEGAS	PAPA	f.s.gualteros@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
756	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077032114-1	3103049888	IVAN DARIO HERNANDEZ GONZALEZ	PAPA	idario1005@gmail.com	SUBACHOQUE
757	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072894905-9	3143335456	JOHN ALEXANDER CAGUA CAGUA	PAPA	cagua1509@gmail.com	PASCA
758	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1077033549-4	3138309538	JOAN SEBASTIAN RODRIGUEZ GONZALEZ	PAPA	jhonrodriguez3784@gmail.com	SUBACHOQUE
759	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3142339951	LAURA DANIELA GOMEZ RUIZ	PAPA	klwildani0230@gmail.com	UNE
760	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3183798-4	3132520842	LUIS CRISANTO HERNANDEZ RODRIGUEZ	PAPA	lcrisantohernandez63@gmail.com	SUBACHOQUE
761	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3002557060	LUIS RODRIGO LARA AUSIQUE	PAPA	rodrigolaraausique77@gmail.com	PASCA
762	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80537794-6	3112399508	MARCELINO SANCHEZ MORALES	PAPA	marcelinosanchezmorales1977@gmail.com	SUBACHOQUE
763	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1072894399-1	3116770559	RAUL HUMBERTO BENITEZ DIAZ	PAPA	raulbenitez3108@gmail.com	PASCA
764	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3184027-9	3124847376	RICARDO PULIDO	PAPA	ricardopulidot23@gmail.com	SUBACHOQUE
765	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1069728496-7	3104452483	SERGIO IVAN CHACON NIAMPIRA	PLATANO, PANELA HUEVOS	laborlaw18@gmail.com	ARBELAEZ CHIA
766	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3222594774	DAYRON ESTIBEN FERRO SANTANA	PAPA	estibenferro18@hotmail.com	TAUSA
767	PRODUCTOR INDIVIDUAL	4292826-3	3133602821	JOSE DANIEL GUEVARA MORENO	PAPA	joseguevara2410@gmail.com	VILLAPINZON
768	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19075661-1	3115775456	LUIS AUGUSTO CASTIBLANCO GARCIA	PAPA	rosis112010@hotmail.com	VILLAPINZON
769	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80467517-1	3218517214	NELSON ORJUELA CUERVO	PAPA	orjuelacuervonelson@gmail.com	VILLAPINZÓN
770	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79397466-1	3118694421	ORLANDO GOMEZ CASALLAS	PAPA	orlandogomezcasallas@gmail.com	VILLAPINZÓN
771	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3118515714	JOSE MAURICIO SUAREZ AREVALO	PAPA	josemauricios123456@gmail.com	TUASA
772	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1076667667-2	3208900667	YEISSON EDUARDO DELGADO AREVALO	PAPA	yeisson.delgado98@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
773	ASOCIACION AMBIENTALISTA DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE MACHETA - ASOGAMAC	900955073-0	3162995415	JULIO BUITRAGO SALCEDO	PAPA	asoagamac2025@gmail.com	MACHETÁ
774	PRODUCTOR INJDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3214254257	EDGAR AUGUSTO GOMEZ LARA	PAPA	edgaugustogomez@gmail.com	SUESCA
775	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1096926065-3	3108196654	DURLEY JOSE LAMUS DIAZ	CARNE DE RES	durleylamus.coorafruver@gmail.com	CACHIPAY
776	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRA´MITE	3017454045	JOSE EDUARDO VARGAS	PAPA	joseeduardo83@gmail.com	PASCA
777	PRODUCTOR INDIVIDUAL	3185506-1	3558524810	JUAN CARLOS MARENTES MARENTES	PAPA	juancarlosmarentes@gmail.com	SIBATE
778	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79185385-1	3108449374	PEDRO ELIECER ROMERO SIILVA	PAPA	romeroosilvap@gmail.com	SIBATE
779	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	3179598-2	3124626083	PEDRO JOSE GONZALEZ GARZON	PAPA	pedrojosegonzales@gmail.com	SIBATE
780	ASOCIACION DE CULTIVADORES Y COMERCIALIZADORES	832006650-3	3213810731	CARLOS ALFONSO PEREZ MAYORGA	PAPA	asopapasibate001@gmail.com	SIBATE

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

	DE PAPA DE SIBATE - ASOPAPA SIBATE						
781	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGRICOLAS DE CAPARRAPÍ	901722721-9	3202300503	JOHN FREDY CASTAÑEDA QUINTANA	PLATANO	asoproagric2023@gmail.com	CAPARRAPÍ
782	PRODUCTOR INDIVIDUAL	39663144-9	3246418319	ANA EMPERATRIZ CANGREJO CANGREJO	CEBOLLA, CILANTRO, MAIZ	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
783	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	20816161-3	3246418319	BLANCA EMIRIA MARTINEZ AVILA	CEBOLLA, CILANTRO, AJO	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
784	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	39664820-4	3246418319	CLEOTILDE CANGREJO CANGREJO	MAÍ,. CDEEBOLLA, AJO	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
785	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79056158-3	3246418319	LUCAS NEIL SARMIENTO BERMÚDEZ	YUCA, PLATANO, BANANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com	ARBELÁEZ
786	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80384516-7	3246418319	LUIS HERNANDO ALVARADO MORENO	TOMATE, PIMENTÓN	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
787	PRODUCTOR INIDIVDUAL	24211365-6	3246418319	LUISA GIL DE SANCHEZ	HABICHUELA, REMOLACHA, MAPIZ	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
788	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	40037344-4	3246418319	MARIA BLANCA ALICIA GONZALEZ TOBAR	REMOLACHA HABICHUELA	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
789	PRODUCTOR INDIVIDUAL	41693266-4	3246418319	MARIA ELVIRA MENDOZA PAEZ	MAÍZ HABICHUELA PIMENTÓN	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
790	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	63475034-8	3246418319	MARIA GERTRUDYS JAIMES BORMITA	ZNAHORIA, CEBOLLA	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
791	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	2965647-3	3246418319	OMAR ALFONSO MORA TORRES	YUCA, PLATANO, BANANO	arbelaezpublicas2025@gmail.com	ARBELÁEZ
792	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19402147-9	3246418319	PEDRO ALBA PACHON	PIMENTON, TOMATE, AJO	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
793	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19087290-2	3246418319	R IGOBERTO VACCA URREGO ,	HABICHUELA, ZANAHORIA	asomujergranada@gmail.com	GRANADA
794	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3144362227	ANA YAMILE CORTES DIAZ	PAPA	yamilesamuel1@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
795	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3202298325	FREDY ESTEVAN PINILLA CARRILLO	PAPA	fredycarrillo101@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
796	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3114693038	GABRIEL RODRIGUEZ PARRA	PAPA	teocastaneda206@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
797	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3012430365	GERMAN ALEXANDER CONTRERAS PERAZA	PAPA	alexcp680@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
798	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1068952156-3	2102893115	HARVEY ANTONIO AREVALO ALARCON	PAPA	arevaloalr@gamial.com	CARMEN DE CARUPA
799	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	80544977-6	3233255620	HUMBERTO GUZMAN PERAZA	PAPA	guzmanhumberto679@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
800	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRAMITE	3102917054	ISIDRO SANCHEZ MONTAÑO	PAPA	isidrosanchezmontano@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
801	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3144939115	JORGE ENRIQUE GARNICA MOLINA	PAPA	jorgeenrriquecarnica25@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
802	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3209888605	JOSE DEL CARMEN SANTANA GONZALEZ	PAPA	josedelcarmensantana53@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
803	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRAMITE	3114871633	JOSE LIBARDO GUZMAN CASTIBLANCO	PAPA	joselibardoguzmancatiblanco@gmil.com	CARMEN DE CARUPA
804	PRODUCTOR INDIVIDUAL	2983653-4	3133345970	JULIO HERNAN RODRIGUEZ PINILLA	PAPA	juliorodriguez068@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
805	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3138824398	LAURA GINETH SANTANA ESPITIA	PAPA	04laura24@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
806	PRODUCTO INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3132514114	LUIS EDUARDO BERNAL CORTES	PAPA	lubercgt@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
807	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	2984723-6	3202612168	LUIS TEODOLFO PACHON PACHON	PAPA	mariaisabelamora@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
808	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3003137568	MAGDA BALLEN CRUZ	PAPA	yinetmoscoso01@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
809	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1071329012-1	3125041472	MANUEL FERNANDO RODRÍGUEZ MELO	PAPA	fernandorodriguez1321@gmail.com	SESQUILÉ
810	PRODUCTOR INDIVIDUAL	79168587-0	3118972449	MANUEL OSWALDO CORTES RTODRIGUES	PAPA	oswaldocortez78@gmail.com	CARMEN DE CARUPA

GOB-S-CR-2025-0103559

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

811	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	19223978-4	3102285665	MARCO ANTONIO ARTEVALO GARCIA	PAPA	carevalo1013@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
812	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	79163746-2	3112567188	MARCO EMILIO PACHON MONTAÑO	PAPA	marcopachon746@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
813	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3143163107	MIGUEL EDUARDO ÁNGEL CORTES	PAPA	maicol0496@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
814	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3143625883	NELSON ALBERTO PERAZA GARCIA	PAPA	nelsonalbertoperazagarcia@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
815	PRODUCTOR INDIVIDUAL	EN TRAMITE	3134342462	NELSON JAVIER ÁNGEL CORTES	PAPA	njavi154@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
816	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRAMITE	3124268353	OMAR HAVIER SANTANA SANTANA	PAPA	lilianarinconforero95@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
817	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	2984940-8	3107965325	PEDRO PABLO POVEDA ORTIZ	PAPA	pedropoveda077@gamil.com	CARMEN DE CARUPA
818	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	1007811101-2	3102898135	WEIMAR DUVAN PINILLA MOLINA	PAPA	07dubanmolina01@hotmail.com	CARMEN DE CARUPA
819	PRODUCTOR INIDIVIDUAL	EN TRÁMITE	3203743205	WILSON JIOVANNY GARZON PATIÑO	PAPA	wilsongarzon988@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
820	PRODUCTOR INDIVIDUAL	1068953216-1	3103389740	YEISSON ELIECER GARCIA RINCON	PAPA	yeissoneliecergarciarincon@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
821	ASOCIACION AGROINDUSTRIAL Y CAMPESINA DE SAN JOSE - AGROIN	900865378-5	3212428255	ANGELA YISELL VILLAMIL BARRAGAN	PAPA	agroinsj2015@gmail.com	CARMEN DE CARUPA
822	PRODUCTOR INDIVIDUAL	19294380-4	3112227210	JULIO JAVIER VIVAS AMAYA	LECHE CRUDA DE VACA	javiam5@yahoo.com	NEMOCON

"La inscripción en el Registro de Compras Públicas Locales de Alimentos es válida para la vigencia en la cual se expide".

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Cadenas y Sistemas Productivos en la Secretaría del Agrocampesinado,

Dr. Christian Floresmiro Zarta Vergara – Director Dirección de Cadenas y Sistemas Productivos christian.zarta@cundinamarca.gov.co

Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero – Profesional Universitario de la Secretaría del Agrocampesinado a través del número celular 3202362802 o correo institucional javier.heredia@cundinamarca.gov.co

Cordialmente,

MARCOS ALBERTO BARRETO GARCIA
SECRETARIO DE DESPACHO
SECRETARÍA DEL AGRO CAMPESINADO

GOB-S-CR-2025-0103559

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Fusagasuga

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 24 de febrero de 2025 Hora: 14:44:49
Recibo No. 0425003122
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 4250031229D9B3

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 LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, DATOS GENERALES Y DOMICILIO

Nombre:	CARNES ANDRES LC
Matrícula No.	03843321
Fecha de matrícula:	9 de julio de 2024
Último año renovado:	2025
Fecha de renovación:	24 de febrero de 2025
Activos Vinculados:	$ 1.700.000

UBICACIÓN

Dirección Comercial:	Cl 7 #13-23
Municipio:	Fusagasugá (Cundinamarca)
Correo electrónico:	angelcamargo618@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3222097822
Teléfono comercial 2:	0
Teléfono comercial 3:	0

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU:	4723
Actividad secundaria Código CIIU:	0141

PROPIETARIO(S)

Nombre:	Camargo Pulido Angel Andres
C.C.:	11.259.618
Nit:	11.259.618-4
Domicilio:	Fusagasugá (Cundinamarca)
Matrícula No.:	03843319
Fecha de matrícula:	9 de julio de 2024
Último año renovado:	2025
Fecha de renovación:	24 de febrero de 2025

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 24 de febrero de 2025 Hora: 14:44:49
Recibo No. 0425003122
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 4250031229D9B3

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.

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

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

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

La información anterior ha sido tomada directamente del formulario de matrícula diligenciado por el comerciante.

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 presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

****

Este certificado refleja la situación jurídica registral del establecimiento de comercio, 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.

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

Fecha Expedición: 24 de febrero de 2025 Hora: 14:44:49
Recibo No. 0425003122
Valor: $ 5,800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 4250031229D9B3

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.

****

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.


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 11.259.618
CAMARGO PULIDO
APELLIDOS
ANGEL ANDRES
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 02-ABR-1984
FUSAGASUGA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.71
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
04-ABR-2002 FUSAGASUGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
A-1509400-01036505-M-0011259618-20180910
0062551460A 1
1765116418

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO:CE - 2024709667
ASUNTO:Validaci◆n Inscripci◆n Registro Compras P◆blicas Locales de Alimentos
DEPENDENCIA: 290 SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

Bogotá D.C., 05 noviembre de 2024

Señor
ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
Email: angelcamargo618@gmail.com
Fusagasugá - Cundinamarca

ASUNTO: Validación inscripción en el Registro de Compras Pública Locales Alimentos.

Respetado Señor Camargo

Reciba un cordial saludo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. En atención a su inscripción en el link de Compras Públicas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural realizada el día 29 de octubre 2024, nos permitimos comunicarle que una vez verificada la información registrada, su inscripción ha sido validada con la actividad económica reportada en el link.

CODIGO CIIU 0141: Cría de ganado Bovino y Bufalino (Carne de res)
CODIGO CIIU 0145: Producción de huevos (Huevos)

Por tanto y de conformidad con el parágrafo 1 y 2 del artículo 2.19.1.1.2 de la Ley 2046, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, incluirá su inscripción en el reporte trimestral a la Secretaria Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible en la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, por el Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero a través del número celular 3202362802 o al Email: javier.heredia@cundinamarca.gov.co.

Cordialmente,

WILFER JAIR ORTEGON CIFUENTES
Director

FUNCIONARIO O ASESOR	NOMBRE
Proyectó	Javier Ernesto Heredia Guerrero – Profesional Universitario SADR
Revisó	Wilfer Jair Ortegon Cifuentes – Director de promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible
Los firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a sus normas y disposiciones legales, así mismo, la información contenida en él, es precisa, correcta, veraz y completa.	

Banco Caja Social
Su banco amigo.

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO Identificado con CC 11259618

Actualmente tiene(n) el producto Cuenta Ahorros, radicado(a) en la oficina AV LAS PALMAS FUSAGASUGA, con las siguientes características:

Cuentamiga

Número:	24136280383
Fecha de apertura:	2 de Julio de 2024
Condiciones de uso:	Individual, 1 firmas(s), 0 sello(s) húmedo(s) o de caucho, sin protector
Estado:	Cuenta activa

Esta constancia se expide con destino a QUIEN INTERESE, realizada en la Oficina 0158 AV LAS PALMAS FUSAGASUGA de la ciudad de FUSAGASUGA, el día Martes, 04 de Febrero de 2025.

Cordialmente,

Vicepresidencia de Banca Masiva

VIGILADO

PLANTA DE BENEFICIO DE GANADO BOVINO
MUNICIPIO DE GRANADA - C/MARCA
NIT. 901.266.136 - 3

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL
Y SUBPRODUCCIÓN COMESTIBLES

Frigorifico Nueva Granada

BOVINOS

INVIMA 088 B	FECHA DE EXPEDICIÓN	NÚMERO
	29-12-25	088 B - 9005 -25

Planta de Beneficio Ganado Bovino		Código INVIMA	088 B
Departamento:	Cundinamarca	Ciudad o Municipio:	Granada
Dirección o Ubicación:		Costado Sur plaza de Toros	Fggg
Fecha de Sacrificio: 29-12-25		Establecimiento de Destino:	
Municipio: Granada		Carnes Andres Jc	
Departamento: Cundinamarca		Dirección: Cll 7 # 13-23	
Producto:	Aprobado:	Aprobado Condicionado:	
Temperatura Promedio:	°C	Lote: Jc	

ID	PRODUCTO	CÓDIGO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO
1	Carne en Canal	Jc	1	195-H
2	Carne en media canal			
3	Carne en cuartos de canal			
4	Carne en octavos de canal			
5	Visceras Blancas		1	
6	Viceras Rojas		1	
7	Cabezas		1	
8	Patas		4	
9	Otros			

Observaciones:

Hora de despacho:

Placa del Vehículo TDY039 T° 5

MUNICIPIO DE GRANADA CARNE APROBADA INVIMA 088-16

Nombre del Responsable PBA

Kevin Torres

Firma Responsable

Autorización Invima para despachos de productos a nivel nacional

Teléfono contacto: 320 8400204 - 324 9088468

Frigorifico Nueva Granada

PLANTA DE BENEFICIO DE GANADO BOVINO
MUNICIPIO DE GRANADA - C/MARCA

NIT. 901.266.136 - 3

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL
Y SUBPRODUCCIÓN COMESTIBLES

BOVINOS

INVIMA 088 B	FECHA DE EXPEDICIÓN	NÚMERO
	27 11 25	088 B - 8355 -25

Planta de Beneficio Ganado Bovino		Código INVIMA	088 B
Departamento:	Cundinamarca	Ciudad o Municipio:	Granada
Dirección o Ubicación:		Costado Sur plaza de Toros / Fggcá	
Fecha de Sacrificio: 27 11 25		Establecimiento de Destino: Carnes Andres LC	
Municipio: Granada			
Departamento: Cundinamarca		Dirección: Cll 7 # 13 - 23	
Producto:	Aprobado: ✓	Aprobado Condicionado:	
Temperatura Promedio:	°C	Lote: LC	

ID	PRODUCTO	CÓDIGO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO
1	Carne en Canal	LC	1	227 - H
2	Carne en media canal			
3	Carne en cuartos de canal			
4	Carne en octavos de canal			
5	Visceras Blancas		1	
6	Viceras Rojas		1	
7	Cabezas		1	
8	Patas		4	
9	Otros			

Observaciones: /

Hora de despacho:	Placa del Vehículo TDY039 T° 4

MUNICIPIO DE GRANADA CUND. APROBADA

Kevin Torres

Nombre del Responsable RBA — Firma Responsable

Autorización Invima para despachos de productos a nivel nacional
Teléfono contacto: 320 8400204 - 324 9088468

INVIMA 088B-16

Frigorifico

PLANTA DE BENEFICIO DE GANADO BOVINO Nueva Granada
MUNICIPIO DE GRANADA - C/MARCA

NIT. 901.266.136 - 3

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL Y SUBPRODUCCIÓN COMESTIBLES

BOVINOS

INVIMA 088 B	FECHA DE EXPEDICIÓN	NÚMERO
	12 12 25	088 B - 8150 -25

Planta de Beneficio Ganado Bovino		Código INVIMA	088 B
Departamento:	Cundinamarca	Ciudad o Municipio:	Granada
Dirección o Ubicación:		Costado Sur plaza de Toros / Fggd	
Fecha de Sacrificio: 12 12 25		Establecimiento de Destino: Carnes Andres LC	
Municipio: Granada			
Departamento: Cundinamarca		Dirección: Cll 7 # 13-23	
Producto:	Aprobado: ✓	Aprobado Condicionado:	
Temperatura Promedio:	°C	Lote: LC	

ID	PRODUCTO	CÓDIGO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO
1	Carne en Canal	LC	1	382 - M
2	Carne en media canal		1	
3	Carne en cuartos de canal		1	
4	Carne en octavós de canal			
5	Visceras Blancas		1	
6	Viceras Rojas		1	
7	Cabezas		1	
8	Patas		4	
9	Otros			

Observaciones:

Hora de despacho:

Placa del Vehículo TDY039 T° 3

MUNICIPIO DE GRANADA CARNE APROBADA INVIMA 088B-16

Nombre del Responsable PBA

Kevin Torres

Firma Responsable

Autorización Invima para despachos de productos a nivel nacional
Teléfono contacto: 320 8400204 - 324 9088468

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

NIT 899.999.069-7

GUIA SANITARIA DE MOVILIZACIÓN DE ANIMALES O DE PRODUCTOS

026-B-25535-0003222098

FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE MOVILIZACIÓN	RECIBIMOS DE	NELSON ERNESTO HORTUA GONZALEZ $11450 - ONCE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS, POR CONCEPTO DE EXPEDICIÓN DE UNA GUÍA SANITARIA DE MOVILIZACIÓN INTERNA
05/01/2026	05/01/2026		
VALIDO HASTA			
05/01/2026			

OFICINA	AUTORIZAMOS A	C.C.
CONVENIO DE PASCA CUNDINAMARCA	NELSON ERNESTO HORTUA GONZALEZ	351967

PARA MOVILIZAR LOS SIGUIENTES ANIMALES

	DE (LUGAR ORIGEN)	REGISTRO: 729901	A (LUGAR DESTINO)	REGISTRO: 619983
	PREDIO		PLANTA	
NOMBRE (PREDIO O LUGAR)	BARRO BLANCO Y SANTA INES		PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE GRANADA	
PROPIETARIO	NELSON ERNESTO HORTUA GONZALEZ		PLANTA DE BENEFICIO DE GRANADA	
IDENTIFICACIÓN	351967		832000992	
MUNICIPIO	FUSAGASUGÁ		GRANADA	
DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA		CUNDINAMARCA	
CONDICIÓN SANITARIA	HATO LIBRE BRUCELOSIS	HATO LIBRE TUBERCULOSIS	HATO LIBRE BRUCELOSIS	HATO LIBRE TUBERCULOSIS

Especie: Bovinos — Total de animales movilizados: 5 ANIMALES

CATEGORÍA	CANTIDAD (NÚMERO)	CANTIDAD (LETRAS)	CATEGORÍA	CANTIDAD (NÚMERO)	CANTIDAD (LETRAS)
MACHO BOVINO DE 2 HASTA 3 AÑOS	5	CINCO			

IDENTIFICACIÓN	NUMÉRO (HIERRO, CHAPETA, MICROCHIPS, ETC.)	HIERROS

OBSERVACIONES	
BONOS DE VENTA	

ENFERMEDAD	No. RUV Y FECHA ULTIMA VACUNACIÓN
Aftosa	12362945 - 11/28/2025 4:30:00 PM

PRUEBAS SEROLÓGICAS Y ALÉRGICAS	
PRUEBAS	RESULTADOS

TIPO DE TRANSPORTE

TIPO	Terrestre	PLACA	SRZ689	EMPRESA	YAMID LOAIZA FAJARDO
CONDUCTOR	YAMID LOAIZA FAJARDO			IDENTIFICACIÓN	1069766842
RUTA	FUSAGASUGÁ	SILVANIA		PLANTA DE BENEFICIO	GRANADA

PRECINTOS		
ELABORADO POR	FLORALBA REY ORJUELA	
FIRMA RESPONSABLE		
ANGEL AURELIO LEAL ARAZAN	CARLOS AUGUSTO RIOS MARTINEZ	REEtP6px
RESPONSABLE OFICINA LOCAL	GERENTE SECCIONAL RESPONSABLE	Consulte la validéz http://certificaciones-pruebas.ica.gov.co/

CUALQUIER ENMENDADURA ANULA EL PRESENTE DOCUMENTO

NORMAS

INFORMACIÓN PUESTOS DE CONTROL

PRIMER RETÉN - FIRMA Y SELLO	SEGUNDO RETÉN - FIRMA Y SELLO
TERCER RETÉN - FIRMA Y SELLO	CUARTO RETÉN - FIRMA Y SELLO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141170880369

(415)7707212489984(8020) 000014117088036 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 1 2 5 9 6 1 8	4	Impuestos y Aduanas de Girardot 8	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	11259618	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Cundinamarca 2 5	Fusagasugá 2 9 0

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
CAMARGO	PULIDO	ANGEL	ANDRES

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
CARNES ANDRES LC	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cundinamarca 2 5	Fusagasugá 2 9 0

41. Dirección principal: CL 7 13 23 BRR LUXEMBURGO

42. Correo electrónico: angelcamargo618@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 2 2 0 9 7 8 2 2	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0 1 4 5	2 0 2 4 0 1 0 1	0 1 4 1	2 0 1 8 0 2 0 1	4 7 2 3			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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 CAMARGO PULIDO ANGEL ANDRES

985. Cargo CONTRIBUYENTE

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
1	Asociacion de productores agropecuarios frutos del chicamocha (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	cointeboyotanche@gmail.com audel163@hotmail.com	UAEOS
5	SAT SOTAQUIRA	Mora y durazno	Sotaquira	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 Garzòn	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 platano y panela	CHAGUANÍ	CUNDINAMARCA	Pablo Giraldo	3204079672	agrobananochaguani@gmail.com pablogiraldoos@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
12	AGROCOFEE ASOCIACIÓN AMBIENTAL AGROPECUARIA CAFETERA DE LAS ALMEIDAS	Cafe 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 maiz cebolla cilantro lechuga	PACHO	CUNDINAMARCA	Hernando Burgos	3103276409	adrilualarcon@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- Panaderia	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, Mozarella, 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 YACOPÍ	Cacao y plátano	YACOPÍ	CUNDINAMARCA	Jorge Eliecer Ramirez Gaitan	3104215281	malugo.1974@hotmail.es	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 crespa, 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 làmina (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 CAMPESINOS FORJADORES DE PAZ "CFP"	MORA TOMATE ARBOL	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Maria Genoveva Forero Diaz	3165583026	cfpagropecuario@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
52	ASOCIACIÓN MUJERES EMPRENDEDORAS SILVANENSES AMESIL	Mora – Lechuga solo en cosecha	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Nuvia Esperanza Garzon Garzon	3152395047	nuviaesperanza@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
55	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA CAMPESINA 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 Rozo	3187318072	NO CUENTA CON CORREO	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 pimentòn banano aguacate	VENECIA	CUNDINAMARCA	Aurora Mejía Fuentes	3132329198	nayimf@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
76	ASOCIACIÓN DE LACTEOS PAQUILO 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	asprututiva@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
97	ASOCIACION DE PRODUCTORES COGUANOS AGROPECUARIOS	Aromaticas Hortalizas (uchuva lechuga espina 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 Vizcaíno Mayorga	3125942283	https://asofrisagut.com/ asofrisagut@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
101	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRUTA DEL MUNICIPIO DE CACHIPAY	Mango limònTangelo mandarina	CACHIPAY	CUNDINAMARCA	ADONAY GUERRERO	3204652789	asociacionasfruca@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 DISTRO 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 papelillo Mango Tomy maracuya	TENA	CUNDINAMARCA	Maria Cecilia Melo Hernandez	3115378003 3196558668 wasaa	asofruguasimal@gmail.co	GOB. CUNDINAMARCA
126	ASOCIACIÓN PRODUCTORA LECHERA Y AGROPECUARIA SAN JORGE	Derivados lacteos	ZIPAQUIRÁ	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 matecadas pan de Sagú	FUSAGASUGA	CUNDINAMARCA	LUCIA PARDO MORA	3168953129	asoemaf@gmail.com	UAEOS

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 sacha	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 Espinoiza	3202686492 3134129017	veredasanmiguelpandi@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
166	ASOPROFACHA	Aceite de sacha 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	asoquinuatenjana@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	MISAEL 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 ORGANZIACIONES 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@gamail.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 Quinua Maiz Y Fique.	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 chiroso o asiatico) ajo de hoja mostaza coliflor cebolla junca cebollin 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 Castiblanzo	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 ORGANZIACIONES 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 "AGROPRADO"	BANANO	PRADO	TOLIMA	ADRIANO HERRERA	3132144555	agroprado12@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 Anaime	Tubérculos y Platanos	CAJAMARCA	TOLIMA	Ruben Dario Guayara	3104521536	asoarracachos@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	norbeiaguileraolaya@gmail.com	UAEOS
316	Asociacion Mercados Campesinos Ibague	Banano Yuca Plátano Tomate Lulo Colicero mora	IBAGUÉ	TOLIMA	Hepolidoro Laverde	3102543072	asociacionmci2018@gmail.com	UAEOS
320	ASOJUNIN	platano	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 Mejia	3118119404	carcltda@gmail.com	FAO

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Indigena 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 SUSA 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	CHIQUINQUIRA	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	ASOSIACION AGROECOLOGICA DE CHUSCALES	QUESO FRIJOL GRANADILLA	JUNIN	CUNDINAMARCA	ASAEL 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	FRUTASYVERDURASDELLLANO@GMAIL.C OM	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 MUNICIPIODE VISTAHERMOSA META	CACAO PLATANO AGUACATE MARACUYA PAPAYA AUYAMIN YUCA GUAYABA	VISTA HERMOSA	META	LUIS ENRIQUE QUIROGA RODRIDUEZ	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	Panaderia pasteleria galleteria chocolateria frutas y verduras empacadas al vacio	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 ORGANZIACIONES 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	hortipulpas@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	coopymerck2020@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	Sotaquira	Boyacá	Nicolás Rodriguez 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	Raquira	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	AGROCAMZIPA	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 ORGANZIACIONES 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, tissanas 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 AGROPECUAROS 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	aprofrucolombia@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
455	Asociación de Mujeres Rurales semillas de paz de Jeruasalen - 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 EMPRENDERORAS 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/ agropujanzadelguavio@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 EMPRENDEDORAS 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

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
469	ASOCIACION 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@comercializadorafrozen.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 Lenguazaque - UNITIBITAS	Frutas y verduras	Lenguazaque	Cundinamarca	Nestor Gomez	3145874974	unitibitas2016@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
487	ASOAGRISOLM	Papa	Varios municipios	Cundinamarca	Victor Manuel Cardenas	Sin dato	victormiguelcardenas377@gmail.c	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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 Síquima	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	astosancalletano@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	gtriana@asogrocaima	GOB. CUNDINAMARCA
507	ASOHASS	Aguacate	Cabrera	Cundinamarca	Carolina Arevalo	3164110485	asohasssumapaz@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
508	ASOMUJERES DULCE CAÑA	Panela	Villeta	Cundinamarca	Blanca Tinoco	3212294439	asomujeres2013@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
509	ASOCIACIÓN DE PRODUCOTRES DE GULUPA DE CUNDINAMARCA - ASOAGRÍCOLA	Gulupa - Panela	Pacho	Cundinamarca	Edwin Jair Gomez	3204231928	aso-gulupa@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
510	ASOHOFRUVI	Limón, banano, aguacate	Viani	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 Gonzaléz 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 PAPERA COLOMBIANA	Papa	Villa Pinzón	Cundinamarca	Luis Alberto Garcia	3115600262	asociacionpaperacolombian a@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
521	ASEMBRAR	Fresa, Tuberculos, Hortalizas	Villa Pinzón	Cundinamarca	Fabian Triana	3174601770	asoasembrar@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
522	ASOCIACIÓN DE PLATANEROS TAME ARAUCA - APTA	Plátano Hartón	Tame	Arauca	JOSE ALBEIRO CONTRERAS PARRA	3132141955	carlosefesaavedra@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

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
524	SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACÒN AGROBRIAS 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 Panaderia 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@fruitpulpsas.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@imaportal.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 Panaderia	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

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
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	artesapanindustria@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 Agricola 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Síquima	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	wilsong277@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	Cundinnamarca	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 ZAQUE (ASOZAQUE)	Leche Cruda	GACHETÁ	CUNDINAMARCA	Santos Gonzalo Peña Rodriguez	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Yoscua	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 - Asocacion 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	asoproganucott@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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 GUAVIO "FEGAGUAVIO".	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	CHIQUINQUIRA	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 Bolivar	Bogotá	Nestor Ferney Montaña	3158404915	asoproganbogota@gmail.com	Subdirección de Economía Rural SDDE
504	ASOVICTIMAS	Leche cruda	Vianí	CUNDINAMARCA	Lady Patricia Triana	3116690176	asovictimassantalucia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

Cámara de Comercio de Bogotá
Sede Salitre

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 Avila 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

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 arrocera, 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 arrocero. 10. De mandar del estado la protección que la producción arrocera 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 arrocera por parte de las autoridades monetarias colombianas y de la banca en general. 12. Promover políticas de concertación con los demás estamentos del sector arrocero, 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 arrocera 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 arrocero. 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

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 actuaran 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 orientación 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

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 si, o a través de delegados, las erogaciones que exija el funcionamiento de la federación, conforme a los presupuestos anuales. I. 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

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/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.

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

SUPLENTES

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/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.

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

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

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

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/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.

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 Medellin 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/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.

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 allegara 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 CRISTANCHO

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

Ciudad - Departamento	ESPINAL / TOLIMA	**Fecha**	2025-09-05

DATOS GENERALES

Razón social	FEDEARRÓZ 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 notificacion judicial;alterno**	coordinadorplsecamientoespinal@fedearroz.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	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

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

Ciudad - Departamento	ESPINAL / TOLIMA	**Fecha**	2025-09-05

DATOS GENERALES

Razón social	FEDEARROZ PLANTA ESPINAL ETC
Dirección	KM 2 VIA ESPINAL - IBAGUE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 6.1.1	87,75	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
Subcategoría	-	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 demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 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 ACCIDES TONGUINO N.
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIANA MORENO ALCALÁ
Cargo: PROFESIONAL DE CALIDAD
Documento: CC 1.020.823.621

Firma:
Nombre: JHOEL CABALLERO RODRIGUEZ
Cargo: DIRECTOR DE PLANTA
Documento: CC 1.110.517.267

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 029587

E.S.E.: Subred sur occidente — Fecha: 08 08 2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
44896.	36840	44896.

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps Zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: KR 106 15N 32.

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca — Barrio: Predio Cundinamarca.

Nombre del propietario del vehículo: Federación nacional de arroceros Fedearroz.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 860010522-6

Correo electrónico para notificación*: gerencia@fedearroz.com.co.

Dirección de Notificación: KR 100 25H 55 — Teléfono: 601 425 1150.

Nombre del propietario del producto: Federación nacional de arroceros Fedearroz.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 860010522-6.

Correo electrónico para notificación*: gerencia@fedearroz.com.co.

Dirección de Notificación: KR 100 25H 55 — Teléfono: 6014251150.

Línea de intervención: Alimentos secos y secos

Clase de vehículo: Camion. — Tipo de carrocería: Furgon.

Modelo: 2018 — Marca: Chevrolet — Placa: FRN945

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: Granos enteros y triturados o en copos se incluye arroz

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN					
08 08 2025	Favorable	☒	% De cumplimiento de la última inspección	91.	%
	Favorable con requerimientos	☐			
	Desfavorable	☐			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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:

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 029587

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehiculo.** (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	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4 X	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13 X	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15 X	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20 X		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 029587

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una [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.
94	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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 encontro producto para iclar

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: Nayibe Lopez Montoya	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1072056750	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Mauricio Rivera	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 79963687	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [X]	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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, acarreara 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"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO	ARROZ BLANCO EXCELSO
DESCRIPCIÓN	Arroz blanco, TIPO I (grano largo), GRADO 2. (Según norma técnica colombiana ICONTEC NTC 671).
PROCESO	Absorción y separación de impurezas, descascarado, pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color, limpieza magnética, empaque automatizado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	CONCEPTO
COLOR	Blanco transparente
APARIENCIA	Grano largo
SABOR Y OLOR	Característico/Libre de olores objetables
TEXTURA	Suave

FÍSICOQUIMICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
SEMILLAS OBJETABLES	Máx. 1 unidad / 100 gramos
GRANO DAÑADO TOTAL	2,0 % máximo
GRANO DAÑADO CALOR	1,0 % máximo
GRANO YESADOS	6,0 % máximo
GRANO ROJO	0,5 % máximo
GRANO PARTIDO	10,0 ± 0,5 % máximo
BLANCURA	39 - 40 °Kett
INFESTACIÓN	Libre
IMPUREZA	0,1 % máximo
TEMPERATURA	34 °C máximo
HUMEDAD	14 % máximo
AFLATOXINAS (ug/Kg)	4,0 máximo
OCRATOXINA A (ug/Kg)	3,0 máximo
METALES (PLOMO – CADMIO) mg/Kg	0,2 máximo

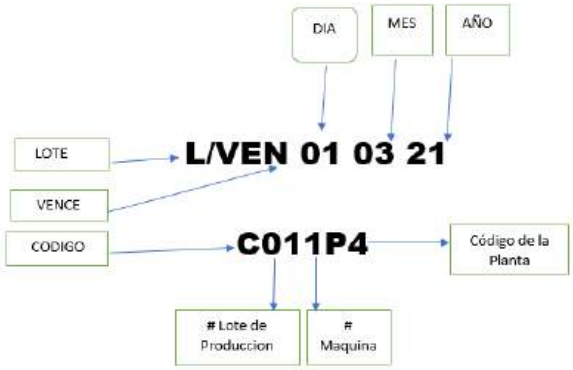
MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
Detección de Escherichia Coli/g	< 10 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Rcto Mohos y Levaduras UFC/g	3x10³ ufc/g	

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

UNIDADES	PESO (gramos)	PRESENTACIÓN
25	500 g	Paquete de 12,5 kg x bolsa de 500 g

CODIFICACIÓN DEL LOTE DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	La codificación relacionada en la cara posterior de la unidad del producto está basada en 3 componentes principales: -La codificación relacionada en la cara posterior de la unidad del producto está basada en 3 componentes principales: -La fecha de producción y vencimiento (1 año de vida útil) -codigo Interno (lote de materia prima utilizada) - Identificación de equipo de envasado y planta
DESCRIPCIÓN GRÁFICA.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: ¼ taza (50 g) Número de porciones por envase: 10		
Calorías (kcal)	por 100 g	por porción
	343	**172**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.1g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	80 g	40 g
Fibra dietaría	3.6 g	1.8 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	6.7 g	3.3 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.6 µg	0.80 µg
Hierro	1.8 mg	0.89 mg
Calcio	3.5 mg	1.8 mg
Zinc	1.1 mg	0.53 mg

Nombre genérico	Arroz Fedearroz Tradicional
Nombre del fabricante	FEDERACIÓN NACIONAL DE ARROCEROS
NIT	860.010.522-6
Descripción del alimento	Arroz apto para consumo humano.
Ingredientes - Aditivos	Ninguno.
Presentación comercial	500 g
Tipo y características del empaque	Polietileno de 1,50 mils pulgada 500 g
Condiciones de embalaje	Bolsa de polietileno para 12.5kg
Vida útil del producto y fecha de vencimiento	12 meses.
Condiciones de transporte y almacenamiento	Vehículo: apto para transporte de alimentos. Bodegas: aptas para almacenamiento de alimentos en un ambiente fresco, seco, con buena ventilación y libre de olores extraños.
Dirección Teléfono	Km 67 vía Yopal – Pore(p1) 3209383827 Km 12 vía Valledupar-Bosconia (p2) 3046320892 Km 54 vía Villavicencio-Puerto López (p3) 3232768784-3232207929 Kilómetro 2.7 vía Espinal -Ibagué (p4) 3202713112
Registro Sanitario	NSA-001382-2016

El empaque cumple con todas las reglamentaciones de rotulado establecidas en la resolución 5109 de 2005 y las de rotulación nutricional contenidas en la resolución 2492 de 2022.

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 14942406951

(415)7707212489984(8020) 000001494240695 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8600010522	6	Operativa de Grandes Contribuyentes 31	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS FEDEARROZ

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Bogotá D.C. 11	Bogotá, D.C. 001

41. Dirección principal
CR 100 25 H 55

42. Correo electrónico gerencia@fedearroz.com.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
110911	4251150	4252009

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
0164	19481129	4620	19481129		1051	4664		61

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código	22	23								
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
3	1	57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 05-06-2024 09:12:44AM

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
1	Asociacion de productores agropecuarios frutos del chicamocha (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	cointeboyotanche@gmail.com audel163@hotmail.com	UAEOS
5	SAT SOTAQUIRA	Mora y durazno	Sotaquira	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 Garzòn	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 platano y panela	CHAGUANÍ	CUNDINAMARCA	Pablo Giraldo	3204079672	agrobananochaguani@gmail.com pablogiraldoos@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
12	AGROCOFEE ASOCIACIÓN AMBIENTAL AGROPECUARIA CAFETERA DE LAS ALMEIDAS	Cafe 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 maiz cebolla cilantro lechuga	PACHO	CUNDINAMARCA	Hernando Burgos	3103276409	adrilualarcon@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- Panaderia	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, Mozarella, 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 YACOPÍ	Cacao y plátano	YACOPÍ	CUNDINAMARCA	Jorge Eliecer Ramirez Gaitan	3104215281	malugo.1974@hotmail.es	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 crespa, 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 làmina (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 CAMPESINOS FORJADORES DE PAZ "CFP"	MORA TOMATE ARBOL	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Maria Genoveva Forero Diaz	3165583026	cfpagropecuario@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
52	ASOCIACIÓN MUJERES EMPRENDEDORAS SILVANENSES AMESIL	Mora – Lechuga solo en cosecha	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Nuvia Esperanza Garzon Garzon	3152395047	nuviaesperanza@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
55	ASOCIACIÓN AGROPECUARIA CAMPESINA 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 Rozo	3187318072	NO CUENTA CON CORREO	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 pimentòn banano aguacate	VENECIA	CUNDINAMARCA	Aurora Mejía Fuentes	3132329198	nayimf@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
76	ASOCIACIÓN DE LACTEOS PAQUILO 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	asprututiva@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
97	ASOCIACION DE PRODUCTORES COGUANOS AGROPECUARIOS	Aromaticas Hortalizas (uchuva lechuga espina 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 Vizcaíno Mayorga	3125942283	https://asofrisagut.com/ asofrisagut@yahoo.es	GOB. CUNDINAMARCA
101	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRUTA DEL MUNICIPIO DE CACHIPAY	Mango limònTangelo mandarina	CACHIPAY	CUNDINAMARCA	ADONAY GUERRERO	3204652789	asociacionasfruca@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 DISTRO 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 papelillo Mango Tomy maracuya	TENA	CUNDINAMARCA	Maria Cecilia Melo Hernandez	3115378003 3196558668 wasaa	asofruguasimal@gmail.co	GOB. CUNDINAMARCA
126	ASOCIACIÓN PRODUCTORA LECHERA Y AGROPECUARIA SAN JORGE	Derivados lacteos	ZIPAQUIRÁ	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 matecadas pan de Sagú	FUSAGASUGA	CUNDINAMARCA	LUCIA PARDO MORA	3168953129	asoemaf@gmail.com	UAEOS

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 sacha	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 Espinoiza	3202686492 3134129017	veredasanmiguelpandi@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
166	ASOPROFACHA	Aceite de sacha 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	asoquinuatenjana@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	MISAEL 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 ORGANZIACIONES 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@gamail.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 Quinua Maiz Y Fique.	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 chiroso o asiatico) ajo de hoja mostaza coliflor cebolla junca cebollin 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 Castiblanzo	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 ORGANZIACIONES 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 "AGROPRADO"	BANANO	PRADO	TOLIMA	ADRIANO HERRERA	3132144555	agroprado12@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 Anaime	Tubérculos y Platanos	CAJAMARCA	TOLIMA	Ruben Dario Guayara	3104521536	asoarracachos@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	norbeiaguileraolaya@gmail.com	UAEOS
316	Asociacion Mercados Campesinos Ibague	Banano Yuca Plátano Tomate Lulo Colicero mora	IBAGUÉ	TOLIMA	Hepolidoro Laverde	3102543072	asociacionmci2018@gmail.com	UAEOS
320	ASOJUNIN	platano	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 Mejia	3118119404	carcltda@gmail.com	FAO

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Indigena 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 SUSA 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	CHIQUINQUIRA	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	ASOSIACION AGROECOLOGICA DE CHUSCALES	QUESO FRIJOL GRANADILLA	JUNIN	CUNDINAMARCA	ASAEL 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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	FRUTASYVERDURASDELLLANO@GMAIL.C OM	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 MUNICIPIODE VISTAHERMOSA META	CACAO PLATANO AGUACATE MARACUYA PAPAYA AUYAMIN YUCA GUAYABA	VISTA HERMOSA	META	LUIS ENRIQUE QUIROGA RODRIDUEZ	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	Panaderia pasteleria galleteria chocolateria frutas y verduras empacadas al vacio	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 ORGANZIACIONES 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	hortipulpas@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	coopymerck2020@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	Sotaquira	Boyacá	Nicolás Rodriguez 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	Raquira	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	AGROCAMZIPA	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 ORGANZIACIONES 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, tissanas 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 AGROPECUAROS 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	aprofrucolombia@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
455	Asociación de Mujeres Rurales semillas de paz de Jeruasalen - 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 EMPRENDERORAS 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/ agropujanzadelguavio@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 EMPRENDEDORAS 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

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
469	ASOCIACION 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@comercializadorafrozen.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 Lenguazaque - UNITIBITAS	Frutas y verduras	Lenguazaque	Cundinamarca	Nestor Gomez	3145874974	unitibitas2016@hotmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
487	ASOAGRISOLM	Papa	Varios municipios	Cundinamarca	Victor Manuel Cardenas	Sin dato	victormiguelcardenas377@gmail.c	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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 Síquima	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	astosancalletano@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	gtriana@asogrocaima	GOB. CUNDINAMARCA
507	ASOHASS	Aguacate	Cabrera	Cundinamarca	Carolina Arevalo	3164110485	asohasssumapaz@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
508	ASOMUJERES DULCE CAÑA	Panela	Villeta	Cundinamarca	Blanca Tinoco	3212294439	asomujeres2013@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
509	ASOCIACIÓN DE PRODUCOTRES DE GULUPA DE CUNDINAMARCA - ASOAGRÍCOLA	Gulupa - Panela	Pacho	Cundinamarca	Edwin Jair Gomez	3204231928	aso-gulupa@outlook.com	GOB. CUNDINAMARCA
510	ASOHOFRUVI	Limón, banano, aguacate	Viani	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 Gonzaléz 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 PAPERA COLOMBIANA	Papa	Villa Pinzón	Cundinamarca	Luis Alberto Garcia	3115600262	asociacionpaperacolombian a@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
521	ASEMBRAR	Fresa, Tuberculos, Hortalizas	Villa Pinzón	Cundinamarca	Fabian Triana	3174601770	asoasembrar@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA
522	ASOCIACIÓN DE PLATANEROS TAME ARAUCA - APTA	Plátano Hartón	Tame	Arauca	JOSE ALBEIRO CONTRERAS PARRA	3132141955	carlosefesaavedra@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

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
524	SOCIEDAD AGRARIA DE TRANSFORMACÒN AGROBRIAS 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 Panaderia 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@fruitpulpsas.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@imaportal.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 Panaderia	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

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
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	artesapanindustria@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 Agricola 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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Síquima	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	wilsong277@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	Cundinnamarca	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 ZAQUE (ASOZAQUE)	Leche Cruda	GACHETÁ	CUNDINAMARCA	Santos Gonzalo Peña Rodriguez	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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 Yoscua	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 - Asocacion 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	asoproganucott@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

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA BOGOTÁ CAPITAL
BASE DE DATOS DE ORGANZIACIONES 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
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 GUAVIO "FEGAGUAVIO".	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	CHIQUINQUIRA	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 Bolivar	Bogotá	Nestor Ferney Montaña	3158404915	asoproganbogota@gmail.com	Subdirección de Economía Rural SDDE
504	ASOVICTIMAS	Leche cruda	Vianí	CUNDINAMARCA	Lady Patricia Triana	3116690176	asovictimassantalucia@gmail.com	GOB. CUNDINAMARCA

****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
****
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS
****
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
****

CERTIFICADO DE MATRICULA DE SOCIEDAD EN COMANDITA SIMPLE
LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : LACTEOS VILLA AURA S EN C S
N.I.T. : 900.019.374-8 ADMINISTRACIÓN : DIRECCION SECCIONAL DE IMPUESTOS DE BOGOTA

CERTIFICA:

MATRICULA NO : 01467680 DEL 8 DE ABRIL DE 2005

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : VRD RIO FRIO OCCIDENTAL FCA SAN JOSE
MUNICIPIO : TABIO (CUNDINAMARCA)
EMAIL NOTIFICACION JUDICIAL : VILLAAURA@HOTMAIL.COM
DIRECCION COMERCIAL : VRD RIO FRIO OCCIDENTAL FCA SAN JOSE
MUNICIPIO : TABIO (CUNDINAMARCA)
EMAIL COMERCIAL: VILLAAURA@HOTMAIL.COM
****

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA MATRICULA :2 DE ABRIL DE 2024
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2024
ACTIVO TOTAL REPORTADO:$4,948,685,000

CERTIFICA:

ACTIVIDAD ECONOMICA : 1040 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS. HOMOLOGADO(S) VERSIÓN 4 AC.

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

SEÑOR EMPRESARIO, SI SU EMPRESA TIENE ACTIVOS INFERIORES A 30.000 SMLMV Y UNA PLANTA DE PERSONAL DE MENOS DE 200 TRABAJADORES, USTED TIENE DERECHO A RECIBIR UN DESCUENTO EN EL PAGO DE LOS PARAFISCALES DE 75% EN EL PRIMER AÑO DE CONSTITUCION DE SU EMPRESA, DE 50% EN EL SEGUNDO AÑO Y DE 25% EN EL TERCER AÑO. LEY 590 DE 2000 Y DECRETO 525 DE 2009.

TAMAÑO EMPRESA

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 MEDIANA

LO ANTERIOR DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN REPORTADA POR EL MATRICULADO O INSCRITO EN EL FORMULARIO RUES:

INGRESOS POR ACTIVIDAD ORDINARIA $21,295,088,000

ACTIVIDAD ECONÓMICA POR LA QUE PERCIBIÓ MAYORES INGRESOS EN EL PERÍODO - CIIU : 1040

****
** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **
** PERSONA JURIDICA, HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION. **
****

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,
VALOR : $ 3,700

****
PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y
****
****
****
****
****
****
****
****
****
****

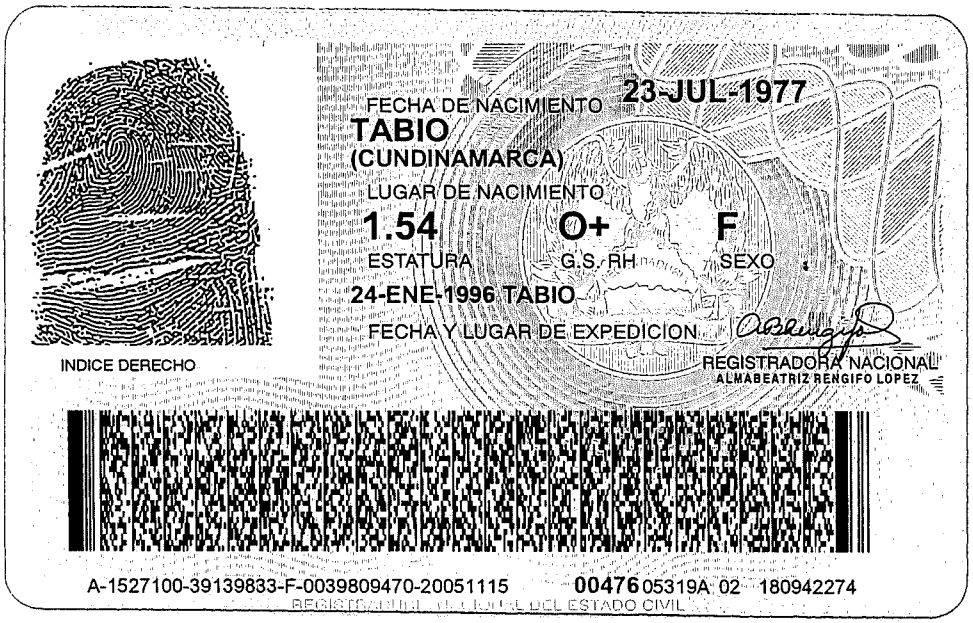
CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.
****

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.

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

* * * NO ES VALIDO POR ESTA CARA * * *


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO
39.509.470
CASTRO MILLAN
APELLIDOS
MARIA NANCY
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 23-JUL-1977
TABIO
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.54
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
24-ENE-1996 TABIO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ
INDICE DERECHO
A-1527100-39139833-F-0039809470-20051115
00476 05319A 02 180942274
REGISTRADURIA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

Certificado Bancario

lunes, 29 de enero de 2024

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. Se permite informar que LACTEOS VILLA AURA S EN C S identificado (a) con NIT 900019374 a la fecha de expedición de ésta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Nombre Producto	No producto	Fecha apertura	Estado
COP CUENTA CORRIENTE	34321996583	27/04/2005	ACTIVA

El manejo de este(os) productos es adecuado y responde a las condiciones y compromisos adquiridos con BANCOLOMBIA.
***Importante**: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionado anteriormente.

*Si desea verificar esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57 - 4) 510 90 00 - Bogotá - Local(57 - 1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57 - 5) 361 88 88 - Cali - Local: (57 - 2) 554 05 05 - Resto del País: 01800 09 12345. Sucursal telefónica en el exterior: España(34) 900 995 717 - Estados Unidos(1) 1 866 379 97 14.



Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario.

Bancolombia

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14982022256

(415)7707212489984(8020) 000001498202225 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
LACTEOS VILLA AURA S EN C S

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cundinamarca 2 5	Tabio 7 8 5

41. Dirección principal
VDA RIO FRIO OCC FCA SAN JOSE

42. Correo electrónico villaaura@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
2 5 0 2 3 0	3 1 3 2 6 9 5 2 3 8	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica						Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
1 0 4 0	2 0 0 5 0 4 0 6	4 7 2 2	2 0 2 3 0 3 0 1				

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1 0	1 4	1 6	1 9	4 2	4 8	5 2	5 5															

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
10- Obligado aduanero
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
19- Productor de bienes y/o servicios exen
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código	2 2	2 3								
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores				
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
1	1	57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 02 - 14 / 16 : 16: 57

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 CASTRO RODRIGUEZ MIGUEL ANTONIO

985. Cargo Representante Legal Suplente Certificado

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	7	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 5	0 5
72. Número	8 2 4	9 3 0
73. Fecha	2 0 0 5 0 3 1 7	2 0 1 2 0 6 1 5
74. Número de notaría	2 8	1
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 0 5 0 4 0 8	2 0 1 2 0 6 1 9
77. No. Matrícula mercantil	0 1 4 6 7 6 8 0	0 1 4 6 7 6 8 0
78. Departamento	1 1	1 1
79. Ciudad/Municipio	4	4
Vigencia		
80. Desde	2 0 0 5 0 3 1 7	2 0 1 2 0 6 1 5
81. Hasta	2 0 5 5 0 3 1 7	2 0 5 5 0 3 1 7

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 6 0 1 0 1		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 2 0 6 0 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	3 9 8 0 9 4 7 0		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MARIA	NANCY

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 1 2 0 6 0 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 3 3 1 5 5 1		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CASTRO	RODRIGUEZ	MIGUEL	ANTONIO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

DOCUMENTO SIN COSTO
CERTIFICADO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	1 1 3 3 1 5 5 1	7	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	RODRIGUEZ	MIGUEL	ANTONIO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
0	0	2 0 0 5 0 3 1 7	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	2 0 9 8 2 9 7 9	0	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
MILLAN	CASTRO	AURA	MARIA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
0	0	2 0 0 5 0 3 1 7	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 1 2 3 5 3 5 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MIGUEL	ANTONIO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	1 1 2 3 5 6 6 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	NELSON	FERNANDO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	3 9 8 0 9 1 9 6		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MERY	LICIDIA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4	8	Impuestos de Bogotá 3 2	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	3 9 8 0 9 4 7 0		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	MARIA	NANCY

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	8 0 4 0 6 2 8 4	1	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
CASTRO	MILLAN	HECTOR	ADAIME

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
170,000,000	2 0	2 0 0 5 0 3 1 7	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14982022256

(415)7707212489984(8020) **000001498202225 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 0 1 9 3 7 4		Impuestos de Bogotá 3 2	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	4 1 7 1 1 4 8 5		3 6 0 0 9 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
ZABALA	RIVERA	LILIAM	

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento: 2 0 1 4 0 8 0 5

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento:

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 9 1 8 4 3 9 3		2 9 6 2 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
RODRIGUEZ	ZAMORA	JAIME	

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento: 2 0 0 5 0 4 0 6

CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número **SB06N** 010578

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Norte Fecha: 04 07 2024

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
359849	SB00000630	SBUSED-1-4

Razón social: Corporacion Educativa Ninuo de Dios CENID

Nombre del establecimiento: COI Copiogieso

NIT: 800 215 465 -DV: 7 Sede: COI Copiogieso

Dirección: CL 161 7F 11

Ubicación: NO aplica

Localidad: Usaquen UPZ: San Cristobal Norte

Barrio: El Jardin Teléfonos 3002403948

Correo electrónico para notificación* copiogieso@colegiosninuodedios.edu.co

Nombre propietario: Corporacion Educativa Ninuo de Dios CENID

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 800215465-7

Nombre representante legal: Salvador de Jesus Cabiera Cabello

Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 1018516798

Dirección de notificación: CL 161 7F 11

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Calidad de Agua y Saneamiento Basico

Intervención: Establecimientos de educación preescolar, basica y media (Jardin Infantil)

Tipo de establecimiento: Jardin Infantil (Publico Instituto colombiano de Bienestar familiar)

Número de trabajadores: 23 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	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1	06	06	2022	favorable con requerimientos		x
Visita 2	18	03	2024	favorable con requerimientos		x
Visita 3	—	—	—	—	—	—
Visita 4	—	—	—	—	—	—

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 04-06-2024 2024-3211604-2	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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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	
2.6 Jardin infantil casa de pensamiento intercultural.	
2.7 Centro AMAR.	
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).	X
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?	SI X	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 Carpinteria.		
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?_____		

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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número **SB06N** 010578

3. INFORMACIÓN GENERAL

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
3.1 Jornadas.	A B C D	
3.2 Nivel.	E F G H I	
3.3 Número de cursos.	9	
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.	150	
3.5 Número de docentes.	13	
3.6 Número de administrativos.	10	
3.7 Número de aulas.	9	

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	X 2 3 4	
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	X 2 3 4	
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	X 2 3 4	
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el transito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.	X 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.	X 2 3 4	
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y y herramientas son adecuadas y seguras.	X 2 3 4	

5. ÁREAS DE RECREACIÓN

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

6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.	~~SI~~ ~~NO~~	NO tiene 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 X 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 X 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 X 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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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	X	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	X	4	

7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.	22				
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.	X	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)	X	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)	X	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.	X	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.	X	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.	X	2	3	4	
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	X	2	3	4	

8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES					
8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de registros	~~SI~~		~~NO~~		No tiene servicio de refrigerios escolares?
8.2 La zona cuenta con separación fisica de aquellas áreas supseptibles de ser contaminadas.	1	2	X	4	
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan cono minimo datos como: fecha y hora de hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado. planillas de proveedores.	1	2	X	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	X	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	X	2	3	4	
9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable.	SI		NO		
9.1.3 Fecha ultimo lavado.	18	04	2024		Fumi Salud

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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

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 al 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 abastecimiento de agua potable
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 la 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	

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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

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)	X	2	3	4	
10.3 El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	2	X	4	
10.4 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	X	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)	X	2	3	4	
10.6 Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
10.7 Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	

11. EXIGENCIAS	SI	NO
11.1 Descripción de las exigencias: Se realizó visita de inspección sanitaria, donde se verifico cada aspecto enmarcado en esta acta y que esta soportada por la normatividad sanitaria legal vigente Ley 9 de 1979 y demas disposiciones, se logra evidenciar que cumple con todos los aspectos verificados por lo tanto se emite concepto sanitario Favorable		

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

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número **SB06N 010578**

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] | 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 — días, contados a partir de día — del mes de — de —, que vence el día — del mes de — de —. 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:

Ninguno.

11.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se lleva a cabo la difusión de las medidas de saneamiento de agua, con el fin de mejorar el nivel de los envases, además de proporcionar recomendaciones para prevenir o mitigar posibles problemas de salud publica

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) 04 / 09 / 2024, en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luis Enrique Briceño Bosalla	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1122179076	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jessica Bodalista Villamizar	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1070804213	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	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, acarreara 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"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01N 117312

E.S.E.: Subred Integrado de Servicios de Salud Norte	Fecha:	04	APR	2024

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
359849	SB0000006J0	SBUSED-1-4

Razón social:	Corporacion Educativa Minuto de Dios CENID		
Nombre del establecimiento:	COI copiogiesa		
NIT: 800215465 -DV: 7		Sede:	COI copiogiesa
Dirección:	CL 161 7F 11		
Ubicación:	NO aplica		
Localidad:	Usaquen	UPZ:	San Cristobal Norte
Barrio:	El Jardin	Teléfonos	3002403948
Correo electrónico para notificación*	copiogiesa@colegiominutodedios.edu.co		
Nombre propietario:	Corporacion Educativa Minuto de Dios CENID		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento:	800215465-7
Nombre representante legal:	Salvador de Jesus Cabrera Cabrera		
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento:	1018516798
Dirección de notificación:	CL 161 7F 11		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒			
Línea de intervención:	Calidad de Agua y Saneamiento Basico		
Intervención:	Establecimientos de educacion preescolar, basica y media (Jardin infantil)		
Tipo de establecimiento:	Jardin infantil (Publico, Instituto colombiano de bienestar familiar)		
Número de trabajadores: 23	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:			

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:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		/

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

2. ASPECTOS A VERIFICAR				
ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N.C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.	X		
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	X		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			X
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información: " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**			X
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**	X		
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			X
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			X
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			X
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			X
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			X
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			X
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestimulo del consumo de cigarrillo.	X		

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número
AR01N117312

3. OBSERVACIONES

Se anexa al acta numero SBOGNO10578
Cumple con todos los aspectos inspeccionados y vigilados en la Ley 1335 de 2009, se aclara que la inspeccion y vigilancia de la Ley 1335 de 2009 no aprecia el concepto sanitario del establecimiento

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si [X] No [ ]

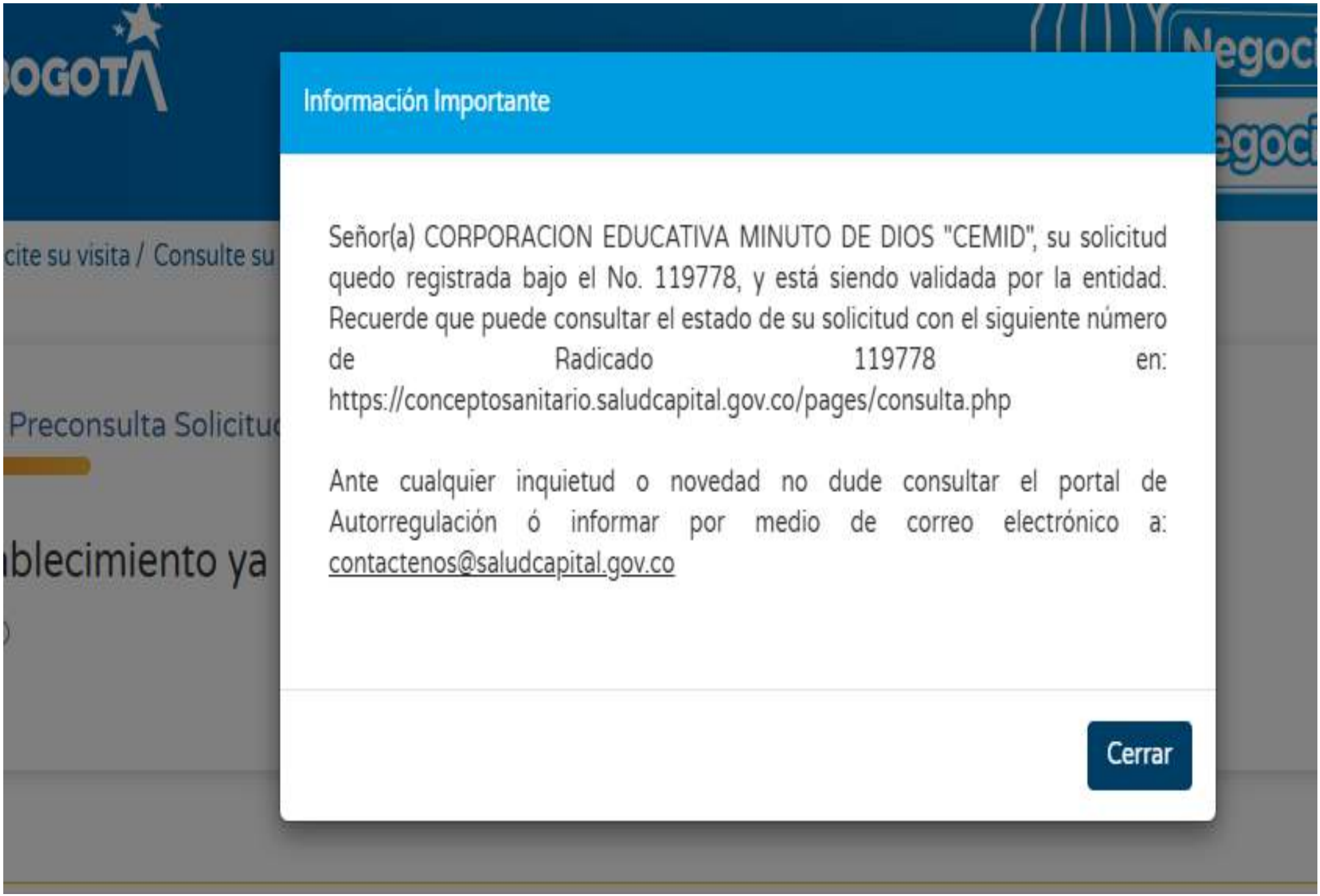
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de 07 del año 2024 en la Ciudad de Bogota.

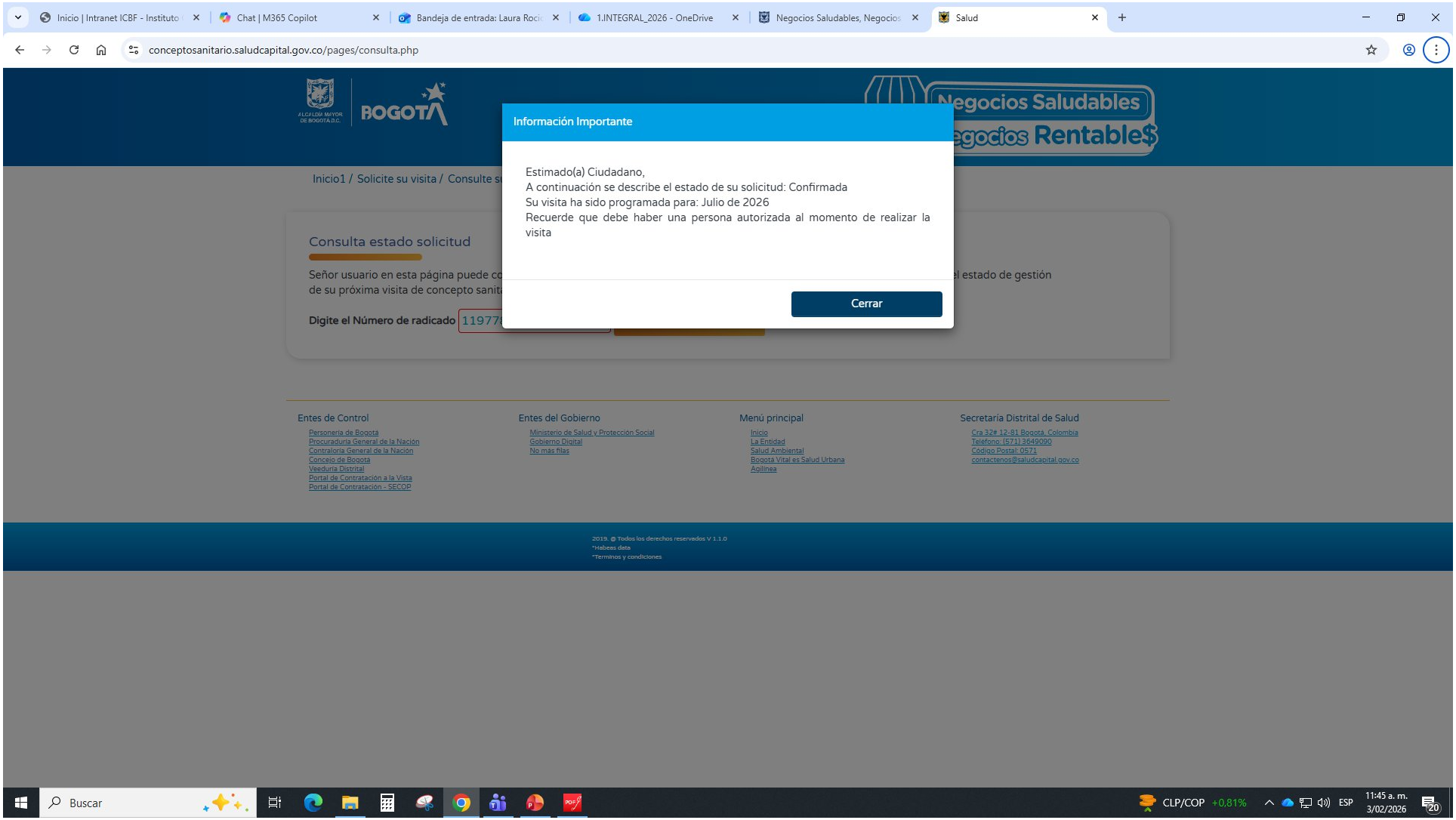
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luis Enrique Briceño Bosallo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1122129076	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniero Ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Luis Briceño	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jessica Bautista Villamil	Nombre:
Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 1020804313	Número de documento:
Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X]	Institución:
Firma:	Firma:

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara 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"
Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner


Información Importante
Señor(a) CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS "CEMID", su solicitud quedo registrada bajo el No. 119778, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 119778 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
Cerrar


Inicio | Intranet ICBF - Instituto
Chat | M365 Copilot
Bandeja de entrada: Laura Roci
1.INTEGRAL_2026 - OneDrive
Negocios Saludables, Negocios
Salud
conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php
BOGOTÁ
Negocios Saludables
Negocios Rentable$
Información Importante
Estimado(a) Ciudadano,
A continuación se describe el estado de su solicitud: Confirmada
Su visita ha sido programada para: Julio de 2026
Recuerde que debe haber una persona autorizada al momento de realizar la visita
Cerrar
Inicio1 / Solicite su visita / Consulte su
Consulta estado solicitud
Señor usuario en esta página puede co
el estado de gestión
de su próxima visita de concepto sanit
Digite el Número de radicado
Entes de Control
Personería de Bogotá
Procuraduría General de la Nación
Contraloría General de la Nación
Concejo de Bogotá
Veeduría Distrital
Portal de Contratación a la Vista
Portal de Contratación - SECOP
Entes del Gobierno
Ministerio de Salud y Protección Social
Gobierno Digital
No más filas
Menú principal
Inicio
La Entidad
Salud Ambiental
Bogotá Vital es Salud Urbana
Agilínea
Secretaría Distrital de Salud
Cra 32# 12-81 Bogotá, Colombia
Teléfono: (571) 3649090
Código Postal: 0571
contactenos@saludcapital.gov.co
2019. © Todos los derechos reservados V 1.1.0
*Habeas data
*Terminos y condiciones
Buscar
CLP/COP +0,81%
ESP
11:45 a. m.
3/02/2026

CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
HOGARES INFANTILES Y CDI

CDI COPROGRESO

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Contenido

INTRODUCCION 6

OBJETIVOS 7

OBJETIVO GENERAL 7

OBJETIVOS ESPECIFICOS 7

ALCANCE 8

VIGENCIA 8

MARCO LEGAL 9

DEFINICIONES 10

1. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS 13

1.1. LOCALIZACION Y ACCESOS 13

1.2. DISEÑO Y CONSTRUCCION 13

1.3. ABASTECIMIENTO DE AGUA 14

1.4. DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS 15

1.5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS 15

1.5.1. Residuos COVID- 19 17

1.6. INSTALACIONES SANITARIAS 18

2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS 19

2.1. PISOS Y DRENAJES 19

2.2. PAREDES 19

2.3. TECHOS 19

2.4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS 20

2.5. PUERTAS 20

2.6. ESCALERAS 20

2.7. ILUMINACION 20

2.8. VENTILACION 21

2.9. EQUIPOS Y UTENSILIOS 21

3. CONDICIONES DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO 23

3.1. PROCEDIMIENTO Y CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS 23

3.1.1. Equipos a Inspeccionar 24

3.1.2. Operaciones de Mantenimiento 24

3.1.3. Aspectos generales a tener en cuenta 27

3.1.4. Cronograma de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos 28

4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 31

4.1. ESTADO DE SALUD 31

4.2. EDUCACION Y CAPACITACION 32

4.3. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION 33

4.3.1. ENVASES 34

4.3.2. FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION. 35

5. COMPRA DE MATERIA PRIMA 36

5.1. TRANSPORTE DE LA MATERIA PRIMA 36

5.2. RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA 37

5.2.1. Calidad de los alimentos 39

5.3. SELECCIÓN Y EVALUACION DE PROVEEDORES 40

5.4. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS 41

5.4.1. Almacenamiento seguro 42

5.4.2. Almacenamiento en seco 42

5.4.3. Almacenamiento refrigerado 43

5.4.4. Almacenamiento congelado 43

5.4.5. Almacenamiento temperatura ambiente 44

5.4.6. Primero en entrar, primero en salir 44

6. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS 45

6.1. SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS 46

6.2. TOMA DE CONTRA MUESTRA 47

6.3. PROCEDIMIENTO DE ENTREGA Y CONSUMO DE REFRIGERIOS 48

6.3.1. REFRIGERIOS SUMINISTRADOS POR LOS PADRES DE FAMILIA 48

6.3.2. REFRIGERIOS SUMINISTRADOS POR LA UDS EN ENCUENTROS GRUPALES 48

7. RACION PARA PREPARAR (RPP) Y AAVN 50

7.1. COMPRA DE ALIMENTOS 50

7.2. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS 51

7.3. PRACTICAS BPM PARA LOS TRANSPORTADORES 52

7.4. PROCESO DE ENSAMBLE 52

7.4.1. Protocolo de Ensamble de RPP: Manipuladoras de Alimentos 53

7.4.2. Practicas Higiénicas Y Medidas de Protección 54

7.5. Almacenamiento RPP y AAVN 55

7.6. ENTREGA A BENEFICIARIOS 57

8. BIBLIOGRAFÍA 59

ANEXOS 60

A. PROTOCOLOS OPERATIVOS REQUERIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BPM 61

A1. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS 61

A2. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES 62

A3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VAJILLA 63

A4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE 64

A5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES 65

A6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA ESTUFA Y EL HORNO 66

A7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA LICUADORA INDUSTRIAL 67

A8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA CAMPANA EXTRACTORA 68

A9. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS 69

A10. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA TUBERCULOS 70

A11. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LOS HUEVOS... 71

A12. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 72

A13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA DELANTALES DE PLÁSTICOS 73

A14. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE RESIDUOS SOLIDOS 74

A15. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CHUT DE RESIDUOS..... 75

A16. PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS 76

A17. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COJINES Y ALMOHADAS . 77

A18. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SABANAS Y FUNDAS 78

A19. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE COLCHONETAS 79

A20. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS 80

A21. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INODORO (BEBES) 81

A22. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SANITARIO DE NIÑOS 82

A23. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS..... 83

A24. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POCETAS 84

A25. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ZONAS VERDES 85

A26. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES 86

A27. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS.... 88

A28. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SALONES O AULAS 89

A29. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE OFICINAS..... 90

A30. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE AMBIENTES..... 91

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES AL TALENTO HUMANO..... 92

CONTROL DE ASISTENCIA SOCIALIZACIÓN MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 94 FORMATOS Y REGISTROS 95

TABLAS DE DOSIFICACION DESINFECTANTE 95

INTRODUCCION

La normatividad sanitaria vigente es cada vez más exigente en lo que se refiere a las normas higiénico-sanitarias en las que debe realizarse la prestación de servicios de alimentación. Este hecho justifica, por sí mismo, la necesidad de disponer de manuales y guías informativas que orienten al Equipo de Trabajo de las UDS - Unidades de Servicio en el desarrollo de sus actividades.

En este manual se describe los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo del personal, los niños y niñas vinculados a la unidad de servicio, con el fin de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y mitigar los riesgos que puedan afectar la inocuidad, a través de procedimientos previamente establecidos y verificables.

En este manual se describen las condiciones de higiénico sanitarias, condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos y procedimientos en el servicio de alimentación, para la UDS.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Establecer los requerimientos higiénicos sanitarios y procedimientos durante el transporte, almacenamiento y distribución de los alimentos dentro del **CDI Coprogreso,** con el fin de brindar productos inocuos para los niños, niñas y demás usuarios del servicio de alimentación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Implementar prácticas que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, almacenan, preparan y distribuyen dentro de la Unidad de Servicio.
- Describir los procedimientos en forma clara y detallada, para dar cumplimiento a las buenas practicar de manufactura que se aplican dentro de la unidad de servicio.
- Establecer un plan de capacitación continuo con el personal manipulador de alimentos con el fin de reforzar el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas.

ALCANCE

Los procedimientos descritos en este Manual de Buenas Prácticas de Manufactura son aplicables para la Unidad de Servicio:

Nombre de la UDS:	CDI COPROGRESO
Dirección:	CLL 161 # 7 F 11
Barrio:	San Cristóbal Norte
Localidad:	Usaquén (01)
UPZ:	San Cristóbal Norte (11)
Teléfono:	5933040 extensión: 1582
Entidad Administradora:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Representante Legal:	Camilo Aurelio Velandia
Directora General:	Denise Mahecha Rubio
Coordinadora:	Jessica Bautista
Descripción de la Población atendida:	Niños y Niñas entre 2 años y 5 años y 11 meses de edad.
Total de Población atendida.	179 niños y niñas
Total de Adultos:	25 permanentes
Niveles de Atención:	2 párvulos 1 y 2 (2 años -2 años 11 Meses). 3 Pre jardines 1, 2, y 3 (3 años -3 años 11 Meses). 4 jardines 1,2, 3 y 4 (4 años a 5 años y 11 Meses).

VIGENCIA

Este documento tiene vigencia a partir su publicación.

MARCO LEGAL

- Código Internacional Recomendado de Prácticas “Principios Generales de Higiene de los Alimentos” fue adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en 1969 y revisado en 1979 y 1985: este Código ha sido transmitido como texto de carácter orientativo a todos los Estados miembros y miembros asociados a la FAO y de la OMS y compete a cada gobierno decidir el uso que hacer de él. Este código recomienda la aplicación de prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos para el consumo humano, inclusive en el cultivo, recolección, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta, con objeto de garantizar un producto inocuo, saludable y sano.
- Ley 9 de 1979 o Código Sanitario Nacional, el cual establece las normas mínimas sanitarias de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
- Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para el Consumo Humano.
- Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, los cuales declaran el cumplimiento obligatorio de las Buenas Prácticas de Manufactura, especificando los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas durante la cadena de producción.
- Guía Técnica del Componente se Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF donde se consolida la información técnica disponible a nivel nacional del componente de alimentación y nutrición, que se debe desarrollar en las modalidades del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y orienta a los profesionales Nutricionistas Dietistas, tanto del ICBF como de las Entidades Administradoras de Servicio – EAS, en los aspectos técnicos para el adecuado desarrollo y seguimiento de las acciones de alimentación y nutrición, en todos los municipios donde hace presencia el ICBF en el país.

DEFINICIONES

- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas **no** alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **ALIMENTO ADULTERADO**: El alimento adulterado es: A) Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. B) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas. C) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales. D) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
- **ALIMENTO ALTERADO**: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA**: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, la actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.
- **ALIMENTO FALSIFICADO**: Alimento falsificado es aquel que: A) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde. B) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca. C) No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.
- **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento,

transporte y expendio.

- **AMBIENTE:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.
- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **EQUIPO:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **EXPENDIO DE ALIMENTOS:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.
- **FÁBRICA DE ALIMENTOS:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **INGREDIENTES PRIMARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
- **INGREDIENTES SEGUNDARIOS**: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

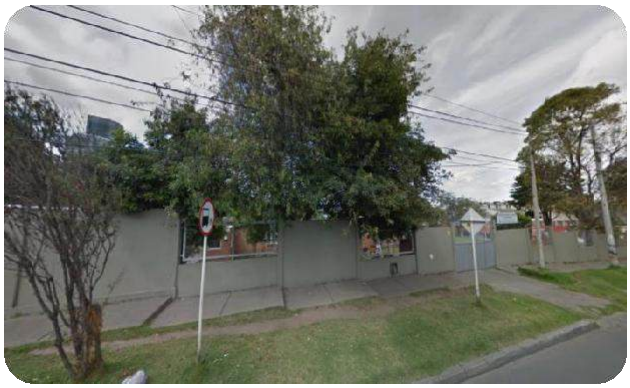
1. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

El **CDI Coprogreso** cuenta con una infraestructura física donde se puede mantener un ambiente sano y unas condiciones apropiadas para el manejo seguro de los alimentos haciendo parte de la garantía de la calidad.

1.1. LOCALIZACION Y ACCESOS

a. Para evitar la entrada de la contaminación del medio exterior, la Unidad de Servicio está ubicada lejos de foco de insalubridad que representen riesgos potenciales para la contaminación del alimento, es decir aislado de caños de agua negras, botaderos de basuras, etc.
b. El funcionamiento de la Unidad de Servicio, no coloca en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
c. Los accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras ya que cuenta con superficies pavimentadas que facilitan el mantenimiento sanitario e impiden la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para los alimentos.

1.2. DISEÑO Y CONSTRUCCION



El **CDI Coprogreso** presenta las siguientes condiciones de diseño y construcción:

Diseñado y construido de manera que protege los ambientes de producción e impiden la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y de animales domésticos.

a. Cuenta con una adecuada separación física y/o funcional de las áreas donde se realizan operaciones de almacenamiento, producción y distribución de los

alimentos, evitando cualquier tipo de contaminación cruzada.



b. El tamaño de la despensa dispone de espacio, neveras y anaqueles suficientes para el almacenamiento de la materia prima y alimentos terminados.

c. El área de preparación de alimentos, almacenamiento y distribución, se encuentra separada de las áreas de oficina y bodegas.

d. La unidad de servicio no permite el ingreso de mascotas, adicionalmente cuenta en la reja de ingreso con una malla protectora que impide el ingreso de estas cuando no se está supervisando.

1.3. ABASTECIMIENTO DE AGUA



a. El agua que se utiliza para las diferentes labores dentro de la unidad de servicio es potable y suministrada por la empresa de Acueducto y Alcantarillado de la Ciudad de Bogotá.
La temperatura del agua es suministra a temperatura ambiente y con una buena presión de forma continua.

b. Se disponen de dos pozos subterráneos para el almacenamiento de agua, uno con capacidad de **10** metros cúbicos de agua y otro con capacidad de 12 metros cúbicos de agua. Dichos pozos cumplen con los siguientes requisitos:

- ✓ Los pozos de agua están construidos en cemento recubierto con pintura lavable a prueba de agua, la cual no genera sustancias o contaminantes tóxicos, en acabado liso, libre de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
- ✓ Se encuentran protegidos con tapas de cementos que encajas correctamente, evitando la entrada de cualquier tipo de plaga o

contaminantes.

- ✓ Son de fácil acceso para la limpieza y la desinfección periódica según lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.

1.4. DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS.



a. El sistema de tuberías para aguas negras se encuentra en condiciones adecuadas ya que no se generan malos olores ni rebosamiento de estos residuos.

b. Todos los sifones de desagüe que se encuentran dentro y alrededor de la unidad de servicio cuentan con rejillas de protección, que impiden el ingreso de residuos y vía de acceso para plagas.

c. Los residuos líquidos que se generan dentro de la unidad de servicio son de tipo doméstico, y no ocasionan ningún tipo de contaminación.

d. Dentro de la unidad de servicio se realiza la recolección y correcto manejo del aceite vegetal usado de cocina, no es vertido en ningún momento a los desagües.

1.5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS.





a. Los residuos sólidos que se generen dentro de la unidad de servicio se

almacenan en forma temporal en el cuarto de residuos sólidos, el cual se encuentra construido en material lavable, puerta con angeo, adicionalmente se dispone de recipiente para la clasificación de los residuos.

b. Los residuos sólidos que no se utilicen para reciclaje u otro aprovechamiento son entregados a la empresa de aseo de Bogotá los días martes y jueves después de las 5:00 pm.

c. La separación de los residuos sólidos está dada de acuerdo al origen de estos: inorgánicos, orgánicos, sanitarios y aceite vegetal de cocina usado:

CLASIFICACION	TIPO DE RESIDUOS	DIAS DE RECOLECCION	DISPOSICION FINAL
Residuos orgánicos	Cascaras de alimentos y descomide.	Lunes después de las 3pm y martes en caso de ser lunes festivo después de las 3pm	Entregados a la empresa Logística Ambiental para elaboración de compostaje.
Residuos inorgánicos	Papel, cartón, plástico, residuos de barrido.	Diario	Llevados al chut de basuras de la unidad de servicio, para luego ser entregados los días martes y jueves después de las 5:00 pm a la empresa de aseo de la ciudad.
Residuos sanitarios	Pañales desechables, pañitos húmedos, toallas de papel y papel higiénico.	Diario	Llevados al chut de basuras de la unidad de servicio, para luego ser entregados los días martes y jueves después de las 5:00 pm a la empresa de aseo de la ciudad.
Aceite vegetal usado de cocina	Aceite vegetal usado de cocina	Mensual	Entregados a la empresa Logística Ambiental y ellos a la empresa Greenfuel Colombia para la elaboración de biodiesel.

d. Los residuos sólidos son que se generan en la cocina son removidos mínimo

dos veces al día, antes de las 11:00 am por parte de una de las señoras de servicios generales y después de las 4:30 pm por una persona que el área de cocina se encuentre realizando las labores de aseo.

El Ministerio del Medio Ambiente expidió la Resolución No. 2184 de 2019, que empezará a regir en el 2021, y establece el código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.

- **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, botellas, latas, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
- **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

1.5.1. Residuos COVID- 19

- Identificar los residuos generados en el área de trabajo.
- Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes, los cuales deben ir separados en doble bolsa de color negra. Además, dicha bolsa debe estar separada de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico desocupados y secos, los cuales van en bolsa blanca.
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir al menos, el procedimiento de higiene de manos.

1.6. INSTALACIONES SANITARIAS





a. La UDS dispone de dos baños para uso de los empleados operativos y administrativos, estos baños se encuentran separados de las áreas de elaboración.

b. Los servicios sanitarios se mantienen limpios, el aseo de estos se realiza a diría al iniciar la jornada y se dotan de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, jabón de manos, toallas desechables y papeleras.

c. Al ingreso del área de elaboración se cuenta con un lavamanos de pedal para la higiene del personal que participa en la manipulación de los alimentos, dotado de jabón de manos, toallas desechables, papelera y protocolo de lavado de manos en forma visible.

d. Dentro del área de producción se cuenta con lavaplatos adecuados en acero inoxidable para las labores de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados durante la elaboración de alimentos, haciendo uso de productos de limpieza aptos para la labor.

2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS

2.1. PISOS Y DRENAJES



a. Los pisos están construidos en baldosa de color claro, que no genera sustancias o contaminantes tóxicos, resistente, no poroso, impermeable, no absorbente, no deslizante y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

b. El piso de las áreas húmedas cuenta con un sifón protegido con rejilla que impide la salida de residuos sólidos, el ingreso de plagas y facilita la evacuación del agua durante las labores de limpieza y desinfección.

2.2. PAREDES



En el área de elaboración y almacenamiento de alimentos las paredes se encuentran elaboradas en baldosa resistente, impermeable, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección.

a. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos y entre las paredes y los techos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

2.3. TECHOS



Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilita la limpieza y el mantenimiento.

2.4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS



Las ventanas y otras aberturas en las paredes están construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.

2.5. PUERTAS



a. Las puertas son de superficie lisa, no absorbente, resistente y de suficiente amplitud, para la movilización del carro de alimentos y personal, en la parte inferior cuentan con un protector de caucho, de tal manera que se evite el ingreso de plagas.
b. No se cuenta con puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración.

2.6. ESCALERAS

Dentro del área de elaboración de los alimentos no se cuentan con ningún tipo de escaleras ya que la construcción de la unidad de servicio es de una sola planta.

2.7. ILUMINACION



a. La cocina y despensa cuentan con un sistema de iluminación natural y artificial, de calidad apropiada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
b. Las lámparas son del tipo de seguridad y están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, de fácil limpieza y cambio en caso de averiasen; en general la iluminación es uniforme que no altera los colores naturales.

2.8. VENTILACION



a. El área de elaboración posee una ventilación directa, la cual crea condiciones aptas para el trabajo de las manipuladoras de alimentos.
b. La ventilación es adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire están protegidas con mallas de angeo de material no corrosivo y se facilita la limpieza de estas.
c. Adicionalmente se cuenta con una campana extractora que ayuda a expulsar al exterior el vapor que se genera durante la elaboración de los alimentos.

2.9. EQUIPOS Y UTENSILIOS







a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
b. Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
c. Todas las superficies de contacto con el alimento son fácilmente desmontables para la limpieza e inspección.
d. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no poseen piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
e. Las superficies exteriores de los equipos están diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y evitan la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
f. Las mesas y mesones empleados en el

manejo de alimentos son de superficies lisas, con bordes sin aristas y están construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.



g. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, son a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y provistos de tapa.

3. CONDICIONES DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO

Los equipos y utensilios cuentan con las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:



a. Los equipos están instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el servido y distribución del producto terminado.

b. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, se hace tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.

3.1. PROCEDIMIENTO Y CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

Los tipos de mantenimiento que se llevan a cabo son:

a. Mantenimiento Preventivo: Revisión de la maquinaria, equipos e instalaciones, buscando evitar anomalías e incidencias que puedan provocar un comportamiento imprevisto en los diferentes procesos e instalaciones dentro del servicio de alimentación.
Este mantenimiento se realizará de acuerdo al cronograma por parte del área de mantenimiento, coordinación y con el apoyo del personal manipulador de alimentos de acuerdo a la información dada del funcionamiento de los equipos.

b. Mantenimiento Correctivo: Corrección a la maquinaria, equipos o instalaciones por parte de los responsables del mantenimiento cuando se produce una avería en los mismos.
Las solicitudes para el mantenimiento correctivo de los equipos se realizan por parte de coordinación al correo a *jabierb@colegiosminutodedios.edu.co.,* quien a su vez programa al técnico de acuerdo al tipo de equipo a revisar.

3.1.1. Equipos a Inspeccionar

Los equipos que conforman el servicio de alimentación y son objeto de este procedimiento son:

Estufa	Termómetros para alimentos y nevera
Campana Extractora	Gramera para alimentos
Horno estático a gas	Ollas a presión
Licuadora Industrial	Carros de transporte para alimentos
Licuadora 1.5 Lt	Congelador y Refrigerador Vertical

3.1.2. Operaciones de Mantenimiento

Las operaciones de Mantenimiento son las acciones preventivas que realizan el personal encargado en cada uno de los equipos. Se definen cada una de las operaciones:

a. Estufa



- **Control de fugas en la red:** Con agua jabonosa se rociará sobre todos los componentes de la red, comprobando que no existan fugas.
- **Control del estado general de toda la red de gas:** Se realiza una inspección visual comprobando que no existen deterioro en la red (tuberías dobladas, abrazaderas sueltas, etc.)
- **Control de válvulas:** Se comprueba la correcta actuación de las mismas, que su apertura y cierre es correcto.
- **Salida del gas por las hornillas:** Se verifica que no se presente olor por fugas de gas y la llama no genere hollín.

Plancha para asar: se verifica el estado de esta que no presente oxidación o deterioro, si es así se solicita suspender el uso y solicitar el cambio.

b. Campana Extractora

- **Control del funcionamiento eléctrico:** Se verifica el estado del cableado y que al ser encendida funcione
- **Control del estado de los filtros y las aspas:** Se revisa que los filtros, rejillas y las aspas se encuentren en buen estado de limpieza y funcionamiento en caso contrario se limpiaran o cambiaran.

c. Horno

- **Control estado de la conexión a gas:** Se comprueba el estado correcto de la conexión de gas propano, verificando las inexistencias de fugas.
- **Control estado de llaves de corte del gas:** Se comprueba la actuación correcta de la llave del gas, verificando la inexistencia de fugas.
- **Control estado del quemador:** Se verifica que se encuentre en buen estado, y que el encendido se produce correctamente.
- **Control cierre de puertas del horno:** Se comprueba que cierren completamente.



d. Licuadora Industrial y licuadora de 1.5 Lt





- **Control del funcionamiento eléctrico:** Se verifica el estado del cableado y que al ser encendida funcione.
- **Control del estado físico externo del equipo:** Se revisa que no presente oxido o deterioro.
- **Control del funcionamiento interno**: Se comprueba el estado físico de las cuchillas que no presenten oxidación, estén dobladas o con poco filo y su correcto funcionamiento.

e. Congelador y Refrigerador Vertical



- **Control cierre de puertas:** Se comprueba que cierren completamente y el estado de los empaques de caucho de la puerta.
- **Control del termómetro del equipo:** Se revisa que el termómetro se encuentre en funcionamiento y correcta respuesta a las lecturas.
- **Control sonido del motor:** Se verifica si el equipo presenta algún ruido fuerte o inusual del motor.
- **Control fuga de agua:** Se revisa si en la parte lateral del equipo o inferir está presentando fuga de agua.
- **Control del funcionamiento correcto de la red eléctrica:** Se verifica el estado del cableado y que al ser encendida funcione.
- **Control del estado físico externo del equipo:** Se revisa que no presente oxido o deterioro.

f. Termómetros para alimentos y Nevera



- **Control de estado del display:** Se verifica que el display del termómetro este en buen estado, que se vea con claridad el dato de la temperatura y la haya una respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.
- **Control del estado físico externo del equipo:** Se revisa que no presente oxido o deterioro.

g. Gramera para alimentos



- **Control de medición en el rango correcto:** Se verifica que la gramera de la medición en el rango indicado según la calibración.
- **Control del estado del display:** Se verifica que el display de la gramera este en buen estado, que se visualice claramente el dato del gramaje y haya respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.
- **Control del estado físico externo del equipo:** Se revisa que no presente oxido o deterioro.

h. Ollas a presión



- Control del estado de la tapa: Se revisa que la tapa esté funcionando correctamente se asegure correctamente, sin golpes, el estado del pito, caucho y válvula de seguridad.
- Control del estado físico externo e interno del equipo: Se revisa que no presente oxido, deterioro, golpes o fisuras.

i. Carros de transporte



- **Control del estado físico externo del equipo:** Se comprueba el buen estado del exterior del carro.
- **Control estado de las ruedas:** Se verifica el buen estado de las ruedas, si requieren cambio y/o engrase.

3.1.3. Aspectos generales a tener en cuenta

- Las solicitudes de mantenimiento que impactan la inocuidad de los alimentos tienen prioridad.

- Cuando exista el riesgo de contaminación directa o indirecta del producto, los lubricantes y líquidos térmicos utilizados son aptos para equipos usados para la preparación de alimentos.
- Ante de retomar el uso de un equipo al cual le han realizado mantenimiento, pasara a limpieza y desinfección.

3.1.4. Cronograma de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos

Para llevar a cabo el mantenimiento preventivo de los equipos se lleva cabo de acuerdo al cronograma establecido y con la frecuencia que en el cuadro siguiente se presenta, para cada uno de los equipos. Cada vez que se realice un mantenimiento preventivo o correctivo este se registra en el Registro de Mantenimiento (Ver Anexo).

Cuando se requiera un mantenimiento correctivo este es reportado vía correo electrónico al área encargada con registro fotográfico, quien informa la fecha y hora en que el técnico se acercara a la unidad de servicio a realiza la reparación o desplazamiento del equipo:

CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTACION				VERSION: 003
NOMBRE DEL EQUIPO	ASPECTOS A CONTROLAR	FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO	RESPONSABLE DE LA LABOR O DE RECIBIR SOLICITUD	VERIFICADOR
ESTUFA	Fugas de gas Estado de la red de gas Control de valvulas Salida de gas por las hornillas: llama	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora
CAMPANA EXTRACTORA	Funcionamiento electrico Estado de los filtros y de las aspas	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora
HORNO	Estado de la conexión a gas Estado de las llaves a gas Estado del quemador Cierre de las puertas del horno	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora
LICUADORA INDUSTRIAL	Funcionamiento electrico Estado fisico externo del equipo Funcionamiento interno:cuchillas	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora
LICUADORA 1.5 Lt	Funcionamiento electrico Estado fisico externo del equipo Funcionamiento interno:cuchillas	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora
CONGELADOR VERTICAL	Cierre de las puertas Funcionamiento del termometro Sonidos en el motor Fuga de agua ncionamiento correcto de la red electri Estado fisico externo del equipo	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora
REFRIGERADOR VERTICAL	cierre de las puertas Funcionamiento del termometro Sonidos en el motor Fuga de agua Funcionamiento correcto de la red electrica Estado fisico externo del equipo	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora
TERMOMETROS PARA ALIMENTOS	Estado del display Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas Estado fisico externo del equipo	Mensual	Tecnologa en alimentos-Alejandra Villabón	Nutricionista
TERMOMETROS PARA NEVERA	Estado del display Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas Estado fisico externo del equipo	Mensual	Tecnologa en alimentos-Alejandra Villabón	Nutricionista
GRAMERA PARA ALIMENTOS	Medicion en el rango correcto Estado del display Estado fisico externo del equipo	Mensual	Tecnologa en alimentos-Alejandra Villabón	Nutricionista
PICADORA DE ALIMENTOS	Funcionamiento correcto de la red electrica Funcionamiento interno:cuchillas Estado fisico del equipo	Semestral	Tecnologa en alimentos-Alejandra Villabón	Nutricionista
OLLAS A PRESION	Estado de la tapa: golpes, pito, caucho, valvula de seguridad Estado fisico externo del equipo	Trimestral	Ferreteria de la zona	Coordinadora
CARROS DE TRANSPORTE	Estado fisico externo del equipo Estado de las ruedas	Semestral	Jabier Barrera - Javier Mora	Coordinadora

4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

4.1. ESTADO DE SALUD

El personal manipulador de alimentos cumple con los siguientes requisitos:



a. Cuenta con una certificación médica, salud ocupacional y de aptitud para para la manipulación de alimentos. anual.
b. Examen anual de frotis de garganta, KOH de uñas y coprológico
c. Se le efectúa un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se realizan las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
d. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se expide un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
e. La UDS garantiza el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico expide un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
f. La Coordinadora de la UDS como jefe inmediato toma las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos

que represente un riesgo de este tipo lo comunica de inmediato.

g. En los casos en que se presentan alteraciones de salud con una persona que esta laborado dentro del servicio de alimentación esta es retirada del área y se le indica solicitar asistencia médica en su EPS, bien sea por urgencias, cita prioritaria o programada. Solo cuando la persona se encuentre en perfectas condiciones de salud y bajo la orden del médico retornara a sus labores.

4.2. EDUCACION Y CAPACITACION



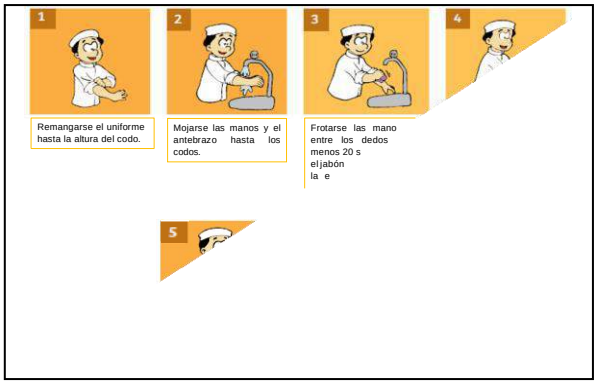
a. El personal manipulador de alimentos y de servicios generales de participa mensualmente en actividades de educación y capacitación en temas de Manipulación de Alimentos "Plan de Saneamiento Básico, Manual de Bpm", Minuta, preparaciones y porciones, Procedimientos de limpieza, desinfección y registros de control, Equipos y elementos de medición, Practicas higiénicos sanitarias, Manejo de residuos sólidos, control de plagas y control de calidad del agua, Criterios de recepción y rechazo de materia prima ,almacenamiento y transporte de alimentos, Enfermedades transmitidas por alimentos y contaminantes, Alteraciones de los alimentos de origen animal y vegetal y Normatividad alimentaria. Adicionalmente se capacitan para llevar a cabo las tareas que se les asigne.

b. La Unidad de Servicio, cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos y todo el talento humano de la UDS desde el momento de su contratación y luego se refuerza mediante charlas, cursos u otros medios de actualización. Estas capacitaciones están bajo la responsabilidad del Componente de Salud y Nutrición, las cuales se encuentran descritas en el cronograma. (Ver Anexo).

c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verifica el cumplimiento del plan de capacitación para los

manipuladores de alimentos que realiza la UDS.

d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se ubica en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénico sanitarias.



e. Las manipuladoras de alimentos son capacitadas en comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, conocen los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

4.3. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION



Cada una de las personas de la UDS que trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, adoptan las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se describen:

a. Mantienen una esmerada limpieza e higiene personal y aplican las buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

b. Usan vestimenta de trabajo que cumplen los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando utilizan delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

c. No se sientan, acuestan, inclinan o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
d. Realizan el lavado de manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salen y regresan al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
e. Mantienen el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro y uso de la tapa bocas durante todas las labores.
f. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
g. Hacen uso del calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
h. Cuando hacen usos de los guantes estos permanecen limpios, sin roturas o desperfectos y son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. Es claro para el equipo de servicios generales que el uso de guantes no las exime de la obligación de lavarse las manos.
i. No está permitido utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores, bien sea en el servicio de alimentación o de áreas comunes.
j. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
k. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
l. Las personas que actúan en calidad de visitantes a las áreas de elaboración cumplen con las medidas de protección y sanitarias ya mencionadas.

4.3.1. ENVASES



Los envases y recipientes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados reúnen los siguientes requisitos:
a. Están fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el

alimento, envases grado alimenticio, adecuados y confieren una protección apropiada contra la contaminación

b. Son totalmente nuevos, nunca han sido utilizados previamente para algún fin diferente que pudiese ocasionar la contaminación del alimento a contener.

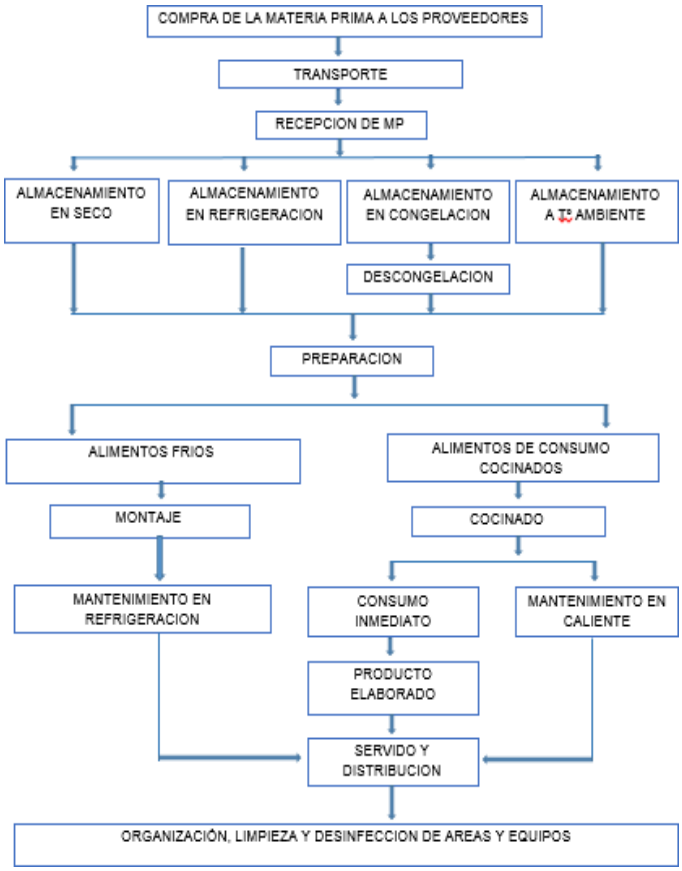
c. Los envases y embalajes que están en contacto directo con el alimento permanecen en buen estado, limpios y desinfectados.

d. Cuando son lavados, los mismos se escurrirán bien y se secan antes de ser usados.

e. Los envases y embalajes son almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

f. Los envases permanecen marcados y/o rotulados con el tipo de alimento que este contiene.

4.3.2. FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION



5. COMPRA DE MATERIA PRIMA

a. Los productos alimenticios adquiridos son aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños y las niñas.
b. Las compras son hechas en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente.
c. La cantidad de productos alimenticios adquiridos están en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento (especialmente refrigeradores) disponible y el inventario de existencias.
d. La cantidad y variedad de los productos se realiza a lo establecido en la minuta patrón y ciclos de menús.
e. La entrada y salida de víveres esta soportado en el UDS en el formato de recepción de materia prima y en el formato de Reporte de salidas semanales de víveres despensa. (Ver formatos anexos).

Los pedidos y recepción de los productos son realizado de la siguiente forma:

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA DE PEDIDO	FRECUENCIA DE RECEPCION
Frutas y verduras	Semanal	Semanal
Cárnicos, huevos y derivados lácteos	Semanal	Semanal
Víveres	Mensual	Mensual
Productos de panadería	Semanal	Semanal

5.1. TRANSPORTE DE LA MATERIA PRIMA

El transporte de la materia prima que llega a la UDS, cumple con las siguientes condiciones y es responsabilidad de quien recibe los pedidos de que estas se cumplan:



a. Los alimentos son transportados en condiciones que impiden la contaminación y la proliferación de microorganismos, evitando su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
b. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse refrigerados son

transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración hasta su destino final, estos en vehículos con thermoking.

c. Los medios de transporte y los recipientes, canastillas, en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, están fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

d. Los alimentos transportados son depositados en canastillas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación, nunca se colocan directamente sobre el piso del vehículo.

e. No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

f. Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

5.2. RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA

Las materias primas e insumos para alimentos cumplen con los siguientes requisitos:



a. La UDS dispone de un área adecuada para el recibo de los productos alimenticios adquiridos, la cual dispone buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos y los equipos necesarios para realizar el recibo, bascula.

Las zonas donde se reciben o almacenen materias primas están separadas de las que se destinan a elaboración del producto final.

b. El horario de entrega se hace de acuerdo a primera hora de iniciar el servicio, 6:30 am a 7:00am o después de las 2:30 pm finalizada la preparación de los alimentos hasta las 5:00pm; de llegarse a presentar alguna no conformidad esta se reporta a la coordinadora de la UDS quien a su vez informara a la persona encargada de compras.

c. La recepción de los pedidos se realiza por la puerta y espacios destinados, no por las áreas comunes donde circula los niños.

d. La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, esto en el caso de los productos

cárnicos y derivados lácteos, en seguida de su recepción toma de temperatura se almacena inmediatamente en refrigeración.

e. La materia prima e insumos se registran en el Registro de Control de Materias Primas e Insumos, el mismo día de su recepción. (Ver Anexo).

f. Los productos diferentes a frutas, verduras, cárnicos y huevos, cumplen con los requisitos de Resolución 5109 de 2005, de rotulado y etiquetado.

g. Los productos que no cumplan con las características organolépticas o de calidad serán rechazados y registrado en el Registro de Rechazo de Materias Primas e Insumos. (Ver Anexo).

h. El encargado del recibo de la materia prima:

- Evita que personal no autorizado ingrese al área de recibo, ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área.
- Verifica que el transporte de los productos recibidos se haya hecho en condiciones higiénicas aceptables.
- Verifica el pedido con lo recibido o remisión.
- Verifica la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos, prestando atención especial a los productos perecederos.
- Verifica que los productos procesados tengan una fecha de expiración suficientemente amplia como para permitir el almacenamiento del producto hasta la fecha de consumo prevista, sin riesgo de vencimiento.
- Mantiene separados los distintos tipos de alimentos, especialmente los cárnicos, los lácteos y sus derivados, con el fin de minimizar el riesgo de la "contaminación cruzada".
- Verifica el estado de los empaques de los alimentos que estos no presentes rupturas o daños en el empaque, al igual verificar los embalajes donde estos son transportados: cajas o canastillas limpias y en buen estado.
- Observa la presentación personal proveedor de alimentos, el cual hace uso de portar la vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos: gorro, bata u overol y tapa bocas, en buenas condiciones de aseo.
- Rotular todos alimentos con la siguiente información y según tipo de alimento:

Información del rotulo para frutas, verduras, cárnicos y huevos	Información del rotulo para víveres, y derivados lácteos
Nombre del alimento: _____ Fecha de ingreso: día /mes / año Fecha de salida: día /mes / año	Nombre del alimento: _____ Fecha de ingreso: día /mes / año Lote: _____ Fecha de vencimiento: día / mes / año

5.2.1. Calidad de los alimentos

La materia prima para la preparación de los diferentes alimentos en el servicio de alimentación, en general, reúnen los requisitos de calidad y sanidad establecidos. Los productos de origen animal como carne, leche y sus derivados, proceden de fuentes aprobadas por la autoridad de salud y están sujetos al control sanitario. Para lo cual se tiene en cuenta:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNES DE RES, CERDO	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos o congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4ºC o con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa
POLLO	Color rosado pálido, piel brillante Se compra en fresco la temperatura de recibo entre 1ºC y 4°C Solo se acepta pechuga o pierna pernil Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos o congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
LECHE, KUMIS, YOGURT	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C. La leche en polvo no es re empacada y es almacenada en el área de productos secos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico. Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1ºC y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C.

HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobre maduro
TUBERCULOS	Los tubérculos a recibir son sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho

5.3. SELECCIÓN Y EVALUACION DE PROVEEDORES

Para dar cumplimiento a la normatividad vigente y garantizar la calidad de los alimentos que llegan a la UDS, los proveedores:

a. Cumplen con las prácticas higiénicas para manipuladores de alimentos: usos de la dotación y prácticas higiénicas.
b. La recepción de la materia prima e insumos es registrada en el Registro de Control de Materia Primas e Insumos. (Ver Anexo)
c. Los productos que no cumplan con las características de organolépticas y calidad son rechazados y registrados en el Registro de Rechazos de Materia

Prima e Insumos. (Ver Anexo)

d. El etiquetado y rotulado de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 5109.

e. La entrega de los pedidos se realiza en su totalidad de acuerdo a la remisión, en cantidad, calidad de los productos y en el horario establecido.

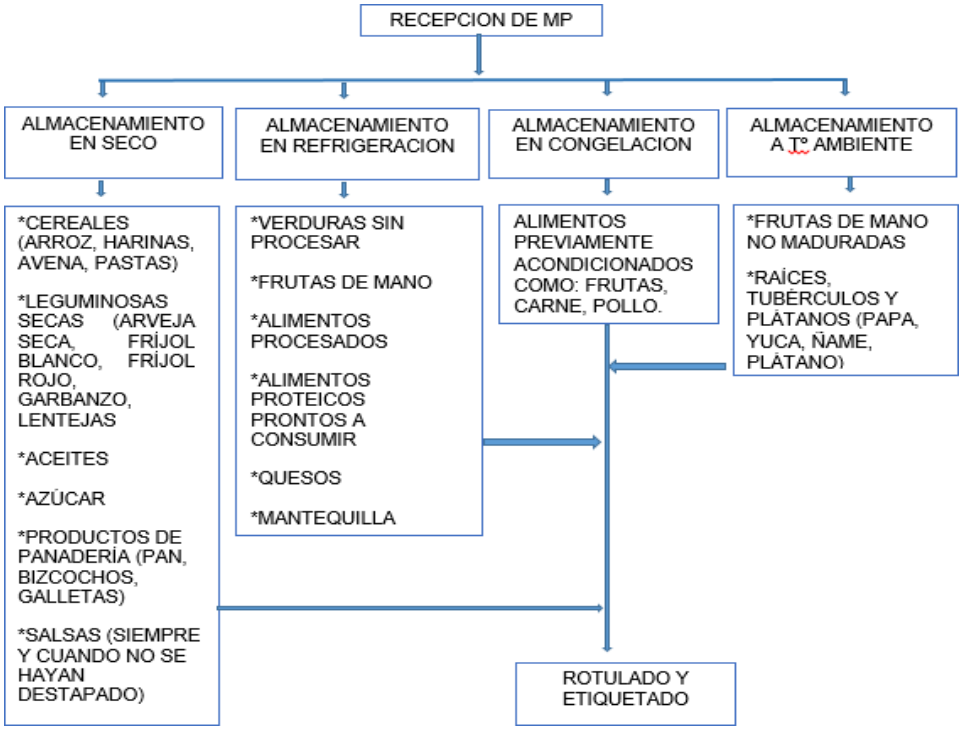
f. El horario para la recepción de la materia prima e insumos, no interfiere con los tiempos de preparación o distribución de los alimentos.

g. El empaque, transporte, manipulación y entrega de los alimentos es realizada de acuerdo a las condiciones establecidas en este manual.

h. La documentación de los proveedores de alimentos está en la UDS, con fecha vigente no mayor a un año: carnet de los manipuladores de alimentos, acta de visita de inspección sanitaria para el vehículo y el establecimiento con concepto sanitario favorable.

i. El seguimiento de la calidad de los proveedores se realizará trimestral, bajo una Lista de Chequeo de Supervisión y Evaluación, donde se califica aspectos con relación a la calidad de los productos, cumplimiento de la normatividad y prestación del servicio. (Ver Anexo).

5.4. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS



Los alimentos pueden deteriorarse y no ser seguros para el consumo si no se almacenan adecuadamente o no se consumen dentro del tiempo establecido. Procedimientos incorrectos de almacenamiento pueden hacer que los alimentos se contaminen. Por tal razón se tiene en cuenta:

5.4.1. Almacenamiento seguro

- Nunca se retiran las etiquetas de los alimentos procesados comercialmente. Si las etiquetas tienen que ser retiradas, se rotula el recipiente con el nombre del producto, fecha de ingreso, lote y fecha de vencimiento.
- Se rotan los productos de tal manera que los productos primero en entrar sean los primeros en salir.
- Se da de baja los productos que han caducado.
- Revisión diaria de la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
- Almacenamiento de los alimentos únicamente en las áreas designadas para tal fin.
- Áreas de almacenamiento siempre impías y secas.
- La persona encargad del almacenamiento verifica las condiciones del transporte de los productos entregados.

5.4.2. Almacenamiento en seco



En este grupo se encuentran todos los alimentos no perecederos, para los cuales se tiene en cuenta al momento de ser almacenados:

- La despensa se mantiene limpia, organizada, dotada de estantería, anaqueles suficientes para la organización de los productos.
- Los alimentos se ubican en la estantería alejados de las paredes y al menos a 15 cm del piso.
- Se tiene cuidado de mantener los alimentos secos alejados de la luz directa del sol.
- Los alimentos que requieren ser almacenados en recipientes son en material plástico de grado alimenticio y rotulado.
- Alimentos como las salsas, aderezos y mantequillas, luego de ser destapados son llevados a refrigeración y consumidos en el menor tiempo posible.

5.4.3. Almacenamiento refrigerado



En este grupo se encuentran algunos de los alimentos perecederos, para los cuales se tiene en cuenta al momento de ser almacenados:

- Mantienen la temperatura a 39°F (4ºC) o menos para prevenir el crecimiento de bacterias.
- Se dispone de termómetros para el control de temperatura de los equipos de refrigeración, registrando la temperatura en el Formato de Registro de Temperatura de Refrigeración, dos tomas por día 7 am y 5 pm). (Ver Anexo).
- Los alimentos crudos se guardan en los estantes inferiores, abajo de alimentos cocinados o listos para el consumo.
- Los alimentos se almacenan de tal forma que permite una adecuada circulación de aire dentro del refrigerador.
- No está permitido almacenar alimentos calientes para enfriar dentro del refrigerador.
- Los alimentos preparados son protegidos o tapados correctamente para prevenir la contaminación cruzada.

5.4.4. Almacenamiento congelado

- En este grupo se encuentran algunos de los alimentos perecederos, para los cuales se tiene en cuenta al momento de ser almacenados:
- El congelador se mantiene a una temperatura entre 0ºF (-18ºC) o menos.
- Se dispone de termómetros para el control de temperatura de los equipos de congelación, registrando la temperatura en el Formato de Registro de Temperatura de Congelación, dos tomas por día 7 am y 5 pm). (Ver Anexo).
- No se sobrecarga el congelador, los productos se distribuyen en todos los niveles disponibles.
- No se permite colocar alimentos calientes dentro del congelador, pues esto eleva la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
- Los alimentos se almacenan de tal forma que permite una adecuada circulación del aire dentro del congelador.

5.4.5. Almacenamiento temperatura ambiente

En este grupo se encuentran los alimentos como lo son frutas de mano no maduradas, raíces, tubérculos y plátanos los cuales necesitan un ambiente seco y fresco para su conservación.

5.4.6. Primero en entrar, primero en salir

Los alimentos que han pasado la fecha de vencimiento pierden la calidad y no son seguros para el consumo. Para evitar esto una forma de hacerlo se usa el método de "primero en entrar, primero en salir" (First In, First Out – FIFO). El método FIFO asegura que los alimentos tengan la rotación adecuada durante el almacenamiento. Cuando se recibe materia prima, se colocan los alimentos más viejos hacia el frente y los más nuevos hacia atrás.

6. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Las operaciones de preparación de los alimentos cumplen con los siguientes requisitos:



a. Los alimentos a preparar se realizan según la minuta establecida para ese día.

b. Todo el proceso de preparación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, se realizan en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento.

c. Se transportar los alimentos del refrigerador, congelador o despensa a la cocina de forma ordenada y sin mezclar los que serán cocinados de los que se servirán sin cocinar.

d. Las verduras y hortalizas que se consuman en crudo, son lavadas y desinfectadas previamente de acuerdo a las dosificaciones establecidas. (Ver Anexo).

e. En la elaboración de platos en los que se utilice huevo estos son previamente lavados y cocidos a una temperatura sea superior a 65°C en el centro de los mismos.

f. Los utensilios de cocina que han entrado en contactado con alimentos crudos, no son utilizados para ningún otro alimento, bien sea crudo o cocinado, a menos que sean perfectamente lavados y desinfectados previamente.

g. Se tiene establecido y registrados todos los procedimientos de control físico y organoléptico durante la preparación de los alimentos, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación (Formato de Inspección de Alimentos Preparados y Evaluación Físico Organoléptica de las Preparaciones). (Ver Anexo).

h. Los alimentos, cárnicos y productos lácteos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, se mantienen en condiciones de refrigeración o congelación, para evite su proliferación.

i. Las operaciones de preparación de alimentos se realizan en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento se mantiene protegido.

j. Cuando en los procesos de preparación se requiere el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.
k. No esta permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.
l. Todo alimento preparado es consumido en el día y en caso de existir sobras se desecharán. No se congela la comida sobrante ni re congelar productos ya des congelados previamente.

6.1. SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS




En el momento de servido y distribución de los alimentos es necesario tener en cuenta que se tienen un gran peligro asociado al crecimiento microbiano, y a la contaminación de los alimentos con los equipos y superficies utilizados en este proceso, por tal razón se tiene en cuenta:

a. La persona que sirve de los alimentos no realiza otras actividades como, por ejemplo, manipular alimentos no procesados o residuos.
b. El emplatado se hace en recipientes limpios, secos y lo más rápidamente posible para que la temperatura del alimento no varíe demasiado.
c. El servido de los alimentos se realiza con utensilios (pinzas, cucharas medidoras, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto de alimento con las manos.
d. Se suministran las porciones de los alimentos de acuerdo a la minuta patrón establecida por el ICBF para cada uno de los grupos de edades.
e. Antes de realizar la distribución de los alimentos en el comedor, este es organizado previamente con mesas y sillas, limpias para cada nivel.



f. El personal que realiza la distribuir los alimentos y docentes que realizan el acompañamiento a los niños y niñas de la UDS en los tiempos de alimentación cumplen con las Practicas Higiénicas y Medidas de Protección *(véase numeral 10.3)* mencionadas en este Manual.

g. El personal de Servicios Generales de Áreas Comunes no realiza el acompañamiento en los tiempos de alimentación de los niños y las niñas de la UDS, con la misma vestimenta, para dicho apoyo el personal se cambia completamente su dotación y cumplir con las Practicas Higiénicas y Medidas de Protección *(véase 10.3)* mencionadas en este Manual.

h. Finalizando cada tiempo de alimentación de los niños y niñas, la gestora y/o auxiliar pedagógica, llevan a la cocina los platos, vasos y cubiertos, en forma organizada, para realizar su proceso de limpieza y desinfección.

6.2. TOMA DE CONTRA MUESTRA





Para la toma de la contra muestra se tiene en cuenta:

a. Para la toma de las muestras se utiliza gramera para alimentos, bolsas, utensilios limpios y secos, utilizando toallas desechables.

b. La toma de la contra muestra de cada alimento en frio y con un gramaje de 100 gr; esta contra muestra se realiza en los tres tiempos de alimentación.

c. Cada una de las bolsas de la contra muestra es rotulada: nombre del alimento, fecha de preparación y fecha en que será desechado.

d. El tiempo de conservación de la contra muestra es de tres días en refrigeración. Transcurrido este tiempo son desechadas. Dado el caso de evidenciar algún cambio desfavorable en la contra muestra, la novedad es reportada a la Coordinadora de la UDS quien a su vez reporta a la Nutricionista de la UDS.

6.3. PROCEDIMIENTO DE ENTREGA Y CONSUMO DE REFRIGERIOS

6.3.1. REFRIGERIOS SUMINISTRADOS POR LOS PADRES DE FAMILIA

En los momentos en el que los padres de familia requieran realizar la entrega de algún tipo de refrigerio para los niños y niñas de la UDS por motivos de celebraciones de cumpleaños, día del niño u otro evento se cumple con el siguiente procedimiento:

- El padre de familia realiza la solicitud a través de una carta mínimo una semana antes al evento dirigida a la Coordinadora de la UDS informado la fecha, hora, tiempo requerido, los alimentos a brindar, nombres, numero de documento y parentesco, de los familiares que asistirán a la reunión, solo se permite un máximo de tres acompañantes. De igual forma informar si se contara con la compañía de alguna empresa de recreación, se reportar el nombre de esta, nombres y documentos de quienes van a asistir y tipo de actividades a desarrollar.
- Seguido de la recepción de la carta es dirigida a la Dirección de los Hogares Infantiles, para su aprobación y así dar respuesta a los padres de familia.
- Los alimentos que son permitidos durante este tipo de eventos y que van a ser entregados son aptos para la edad del niño, bajos en grasas y azucares, cumpliendo con las normas de higiene y fechas de vencimiento. No se permite brindar embutidos por su alto contenido de nitritos, grasas, sales y por las medidas de seguridad que se tienen con este tipo de alimentos para su manipulación.
- Antes de iniciar con la distribución de los alimentos el día del evento la Coordinadora o la Auxiliar de Enfermería realizan la revisión de estos, calidad del producto, fecha de vencimiento, prueba organoléptica y toma de contra muestra de cada uno.
- La distribución de los alimentos se realizará cumpliendo las normas de higiene, uso de platos, vasos, cubiertos, servilletas, guantes de manipulación y con el uso de utensilios acorde a las necesidades.

6.3.2. REFRIGERIOS SUMINISTRADOS POR LA UDS EN ENCUENTROS GRUPALES

En los momentos en que la UDS requiera realizar la entrega de algún tipo de refrigerio para los niños y niñas por motivos de celebraciones de cumpleaños, día

del niño, salidas pedagógicas u otro motivo, estos cumplen con el siguiente procedimiento:

- La Dirección de los Hogares Infantiles informara al equipo de nutricionistas de las Unidades de Servicio el día, fecha, hora y tipo de actividad que se desarrollara con los niños.
- El equipo de Nutricionistas plantea dos opciones de menú, acorde al grupo de edad, necesidades nutricionales, espacio donde este se tomará, y la hora de consumo. Dichas opciones son enviadas a la Dirección de Hogares Infantiles y compras de alimentos para su aprobación.
- La preparación y distribución de los alimentos se realiza con el equipo de manipuladoras de alimentos de la UDS, dando cumplimiento a las prácticas higiénicas de manipulación, haciendo uso de utensilios acordes a las necesidades, vasos, platos, cubiertos y servilletas.

7. RACION PARA PREPARAR (RPP) Y AAVN

7.1. COMPRA DE ALIMENTOS



En la compra de productos alimenticios, se especifica que el responsable defina los lugares de compra en sitios regulados por los entes de control sanitario, teniendo en cuenta su ubicación, seguridad y accesibilidad del mismo; buscando así garantizar a los usuarios productos de calidad, inocuidad y protección sanitaria. Los productos alimenticios adquiridos para la RPP están estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños y niñas de las UDS. La cantidad de productos alimenticios adquiridos se da en función del total de usuarios atendidos. Las compras son hechas en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Los pedidos a los proveedores se realizaron de acuerdo a las directrices establecidas en las minutas patrón entregadas por ICBF.

Como se menciona en el Manual de BPM, se deben tener en cuenta varios puntos para reducir las posibilidades de obtener alimentos de mala calidad:

- Se deben tener criterios de aceptación y rechazo establecidos tanto de proveedores como de la materia prima e insumos, donde registren especificaciones de calidad y registros del cumplimiento.
- Es conveniente programar un acompañamiento y vista a las instalaciones de los proveedores.
- Las empresas que van a realizar la distribución de las materias primas, deben estar habilitados y fiscalizados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- La calidad de los alimentos que se compran debe ser de buena calidad y contar con fichas técnicas que lo acredite.

Se anexa las fichas técnicas de los alimentos en PDF.

7.2. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS



El vehículo en el cual será transportadas las RPP del punto de empaque al punto de entrega final (UDS), deberá cumplir con las responsabilidades contempladas en la Resolución 2674 del 2013 y anteriormente nombradas en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Se realizará una inspección visual para verificar en general que el vehículo y los productos a descargar se encuentran en buen estado y no afectaran su calidad. Descargue de los productos

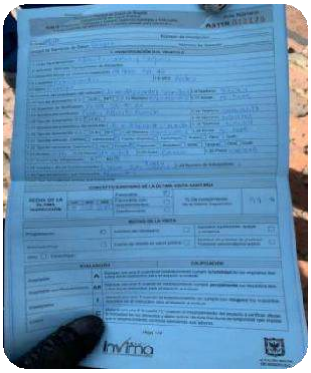
Para garantizar que los subproductos de la RPP lleguen en condiciones de calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente a la hora del descargue:

- Verificar que la cantidad solicitada sea la misma que se entrega.
- Supervisar que los elementos del vehículo cumplan con lo contemplado en la Resolución.
- Los alimentos transportados deben venir almacenados en forma adecuada, separados por tipo de producto y de ninguna manera se transportarán en conjunto con productos químicos o de aseo.
- Los alimentos que presenten alteraciones, se encuentren mojados o rotos se deberán separar, tomar evidencia y cuantificar para realizar su devolución.

7.3. PRACTICAS BPM PARA LOS TRANSPORTADORES









- Garantizar el uso de elementos de protección individual (tapabocas, guantes, entre otros).
- Evitar el contacto con personal que presente síntomas respiratorios.
- Se debe realizar lavado de manos y utilizar gel antibacterial al momento de la llegada y descarga de las RPP a las unidades de servicio y después de tener contacto con superficies o paquetes. Para esto se dirigirán al lavamanos más cercano a la zona de descargue previamente señalado.
- Se desinfectará con alcohol el vehículo y los paquetes de alimentos al momento de la llegada y entrega de los mismos.

En caso de que los transportadores no cuenten con los elementos personales de bioseguridad, la CEMID se los proporcionara, para así evitar el contagio y la expansión del virus. Ninguna persona tendrá permitido laborar o ingresar a las UDS sin los elementos de protección personal exigidas por el gobierno de Colombia y las entidades de salud pública.

7.4. PROCESO DE ENSAMBLE





En la Corporación Educativa Minuto de Dios, se desarrollarán protocolos de limpieza y desinfección en los momentos en que se tenga contacto con las RPP (Compra, almacenamiento, embalaje, transporte y distribución). El empaque secundario donde se llevará la agrupación de la RPP deberá

cumplir con las siguientes características:

Estar pegada en el empaque secundario la información de la RPP a entregar donde sea visible el nombre del producto y la cantidad del mismo.

- Debe permitir la manipulación, preservar la calidad y el empaque primario de los productos.
- Debe ser flexible, transparente, bolsa de polietileno de baja densidad, calibre 4.
- Debe soportar un peso mínimo de 12 Kg y máximo de 14 Kg.
- Las bolsas deben entregarse selladas. El proveedor deberá utilizar un empaque que garantice la protección del producto en los diferentes procesos a los cuales se enfrentará: Transporte y distribución, el cual contendrá las RPP.

7.4.1. Protocolo de Ensamble de RPP: Manipuladoras de Alimentos





Algunas de las acciones a incluir en el proceso de empaque de RPP por parte de las manipuladoras, están relacionadas con:

- Supervisar la limpieza y uso adecuado de la dotación (uniforme, cofias, tapabocas, guantes).
- Los guantes deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Extender la información de prevención de higiene, salud y manipulación a los proveedores de alimentos en el establecimiento.
- Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas de recepción de materia prima, almacenamiento, embalaje y distribución.
- No consumir alimentos ni bebidas en el momento del empaque de las RPP. El personal que presente tos, fiebre, congestión u otros síntomas gripales, debe evitar o desplazarse a las UDS.
- Poner dentro de la bolsa todos los alimentos de acuerdo a la minuta entregada por ICBF, previamente

publicada, los alimentos deben organizarse dentro de la bolsa de manera tal que se asegure su integridad y se eviten derrames.

7.4.2. Practicas Higiénicas Y Medidas de Protección



La responsable de la entrega, almacenamiento y distribución de las RPP y todas las personas que se relacionen a estos deben cumplir con las normas BPM para evitar contaminar los alimentos directa o indirectamente, para ello debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante, antes de comenzar con el trabajo, cuando salga o ingrese a las áreas establecidas para el manejo de alimentos.
- Mantener estricto aseo e higiene personal.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio.
- No se permite el uso de maquillaje.
- No se permite usar ningún accesorio ajeno al uniforme mientras el personal este en contacto directo o indirecto con los alimentos.
- El uso de guantes desechables es obligatorio sin excepción alguna de su portabilidad. El uso de guantes no exime al manipulador de lavarse las manos.
- No está permitido el consumo de alimentos ni bebidas en el lugar donde se está realizando cualquier proceso con las RPP.

7.5. Almacenamiento RPP y AAVN



El lugar adecuado donde se debe almacenar las RPP y los AAVN, debe cumplir unos requisitos mínimos, que garantice la conservacion de los alimentos, su inocuidad, para esto se debe:

- Garantizar las condiciones adecuadas para mantenerlos secos, libres de plagas y libres de cualquier tipo de contaminación.
- La UDS debe estar diseñada y construida de tal forma que proteja los sitios de almacenamiento libre de polvo, lluvia e ingreso de plagas.
- Debe ser un lugar adecuado e higiénico para el almacenamiento.
- Estas áreas deben estar separadas de las oficinas, baños y cualquier tipo de circulación de personas ajenas a la operación.
- El suministro de agua debe ser suficiente para el lavado de manos, de equipos, utensilios y áreas comunes.
- Se debe garantizar que el espacio sea adecuado para la cantidad a almacenar.
- Se debera realizar rotación a los productos.
- No se admite personal no autorizado en áreas donde se almacenen alimentos.
- El personal manipulador no podrán ingresar a las áreas de almacenamiento si no portan el uniforme adecuado, adoptando asi las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección.
- Las áreas destinadas para el almacenamiento de estos productos debe ser exclusiva.

El CDI COPROGRESO, se acoge a las pautas descritas y estricto cumplimiento de las mismas, en el ***punto 4.2.7.2. Almacenamiento- Estibado, de la guia de***

almacenamiento en puntos de entrega de alimentos de alto valor nutricional ICBF, que indica lo siguiente:

Todo alimento almacenado debe colocarse sobre estibas, teniendo en cuenta:

- Antes de colocar las estibas, el suelo deberá estar perfectamente limpio.
- Las estibas se deben distribuir de acuerdo con las demarcaciones cuando existan.
- Las estibas deben quedar completamente cubiertas con la carga.
- La estiba no deberá sobresalir del fondo del arrume.
- Las estibas deberán estar limpias, niveladas para que no se caiga el arrume, sin materiales que puedan romper o rasgar los bultos.
- Los alimentos no deben quedar en contacto con el piso.
- No se deben utilizar estibas sucias ni deterioradas.
- Cada estiba se identificará con tarjetas que permitan visualizar la siguiente información:

    - ✓ Nombre del AAVN
    - ✓ Fecha de vencimiento
    - ✓ Fecha de ingreso
    - ✓ Cantidad de AAVN

Y al punto ***4.2.7.3. Almacenamiento en otros recipientes:***

- Antes de colocar los recipientes el suelo deberá estar perfectamente limpio.
- Los recipientes deberán estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación de los alimentos, además deben ser de fácil lavado y se deberán almacenar de forma que no estén expuestos a contaminación.
- Se deben llenar los recipientes hasta su capacidad y no sobrepasarla.
- En caso de almacenar AAVN en su empaque primario, los recipientes de almacenamiento deberán disponer de tapa y se deberá hacer uso permanente de ésta.
- No se usarán recipientes sucios ni deteriorados.
- Cada recipiente se identificará con tarjetas que permitan visualizar la siguiente información:

    - ✓ Nombre del AAVN
    - ✓ Fecha de vencimiento

- ✓ Fecha de ingreso
- ✓ Cantidad de AAVN

Dada la emergencia sanitaria las instalaciones deben contar con lavamanos dotados de jabón, desinfectante y toallas desechables; en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de un objeto a otro; adicional cada una de las personas que tenga contacto con estos alimentos deberán estar dotadas con todos los elementos de bioseguridad y exigidos por la ley (Tapabocas y guantes) y al llegar al sitio de entrega se deberá realizar la adecuada desinfección.

7.6. ENTREGA A BENEFICIARIOS




Se establece de manera obligatoria y sin excepción el uso de elementos de protección personal para todo el personal, en función a la actividad que se realiza. Además de los siguientes procesos:

- Asegurar que la persona que entregue las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos en el Manual de BPM, las zonas se deben encontrar limpias y desinfectadas.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla de protección.
- La entrega de la RPP y Kits pedagógicos se deberá realizar con el menos contacto físico posible. Los mercados deberán ser dejados en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por el beneficiario.
- Promover que una sola persona asista a la entrega de RPP, para evitar aglomeración en pasillos y puntos de entrega.
- Evitar que la persona que va a recibir la RPP, presente síntomas respiratorios.
- Se debe utilizar gel antibacterial o desinfectante antes de la entrega y después de tener contacto con personas, superficies o paquetes.

- Se debe llevar un registro de entrega de las RPP y kits pedagógicos, que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso que algún trabajador o beneficiario salga positivo, de manera que se puedan rastrear los datos.

8. BIBLIOGRAFÍA

- CÓDIGO NACIONAL SANITARIO. LEY 9 DEL 19979. Por la cual se dictan medidas sanitarias.
- MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL EN COLOMBIA. Decreto 3075/ 1997. Por el cual se reglamenta parcial la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- RESOLUCIÓN 2674/2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL RESOLUCIÓN 5109/2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- DECRETO 1575 /2007. Por el cual se establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua para el consumo humano.
- MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL RESOLUCIÓN 719/2015. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
- CODEX ALIMENTARIUS. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969
- DIAZ MONTES, MARÍA FERNANDA. MANUAL DEL INGENIERO DE ALIMENTOS. ED. GRUPO LATINO LTDA. Pág. 15-31.
- GUÍA TÉCNICA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 2014 ICBF.
- GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL ICBF. VERSION 2

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

ANEXOS

A1. Protocolos operativos requeridos para el cumplimiento del manual de bpm.
A2. Cronograma de capacitaciones personal de servicios generales.

A3. Control de asistencia socialización manual de buenas prácticas de manufactura

A4. Formatos y registros

A. PROTOCOLOS OPERATIVOS REQUERIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BPM

A1. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS		
SECCION	**UTENSILIOS**	**RESPONSABLE**
Lavado de manos área de manipulación de alimentos	Agua, jabón líquido antibacterial, toallas desechables.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.	1. Pise el pedal que acciona la salida del agua del lava manos. 2. Humedezca las manos y antebrazos completamente con suficiente agua. 3. Tome jabón del dispensador en la palma de la mano. 4. Enjabónese y frótese las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos las uñas y el antebrazo. 5. Enjuague con abundante agua potable dejando caer agua de la mano hacia el antebrazo. 6. Tome una toalla desechable seque las manos.	

A2. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Pisos, paredes, mesones, puertas y ventanas.	Escoba, recogedor, balde, cepillo, sabra, trapero, haragán, agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario y cada vez que se observen residuos.	1. Retire manualmente la mugre visible, si es el caso, utilizando escoba y recogedor. 2. Coloque los residuos en el lugar destinado para estos. 3. Preparare la solución jabonosa 2 gramos de detergente X Lt de agua o 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua y aplique al área a limpiar. 4. Remueva la suciedad con ayuda de un cepillo, escoba y sabras. 5. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 6. Verifique que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita el proceso. 7. Aplique la solución desinfectante: 4 ml de hipoclorito de sodio X Litro de agua. 8. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con agua potable. 10. Deje secar al aire.	

A3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VAJILLA

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA VAJILLA		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Platos, vasos, pocillos y cubiertos.	Jabón lava vajillas, sabras, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Retire manualmente los residuos de alimentos de la vajilla y demás utensilios. 2. Enjuague con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños. 3. Enjabone la vajilla (platos, vasos, cucharas, etc.) utilizando esponja y cepillo según la necesidad. 4. Enjuague con abundante agua hasta que desaparezca la espuma. 5. Prepare la solución desinfectante por cada litro de agua agregar 4 ml de hipoclorito de sodio. 6. Introduzca la vajilla en esta solución y deje actuar por 15 minutos. 7. Enjuague con agua potable. 8. Deje escurrir y secar al ambiente.	

A4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Ollas, tapas, tabla de picar, cuchillos, vasijas plásticas, vaso y tapa de la licuadora pequeña (no industrial).	Jabón lava vajillas, sabras, cepillo, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios. 2. Enjuague con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños. 3. Para el caso de la licuadora, separe el vaso de la base (donde van las cuchillas), luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo, retire la tapita de la tapa grande. 4. Prepare la solución jabonosa 100 ml de jabón por cada litro de agua. 5. Enjabone cada uno de los utensilios utilizando sabrá y solución jabonosa, y cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión. 6. Enjuague con agua abundante hasta que desaparezca la espuma. 7. Prepare la solución desinfectante por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito. 8. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con abundante agua potable. 10. Deje escurrir y secar al ambiente.	

A5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERAS Y CONGELADORES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Neveras y congeladores.	Jabón lava vajillas, sabras, cepillo, toalla desechable, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Programe la descongelación del equipo de acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados. 2. Desocupe la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos. 3. Retire la mugre visible con una toalla desechable mojada. 4. Humedezca la sabra y aplique el jabón lava vajillas. 5. Lave las diferentes áreas de la nevera, incluyendo el empaque, utilizando un cepillo para esta actividad. 6. Retire el jabón con la ayuda de una toalla desechable húmeda. 7. Prepare la solución desinfectante 2 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua aplique la solución con ayuda del atomizador. 8. Deje actuar durante 5 minutos y retírelo con una toalla desechable húmeda. 9. Seque muy bien con tollas desechables.	

A6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA ESTUFA Y EL HORNO

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA ESTUFA Y EL HORNO		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Estufa y horno.	Jabón lava vajillas, desengrasante, sabra, esponjilla, cepillo, atomizador, agua potable e hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Cierre la llave de paso del gas y deje enfriar los equipos para iniciar su limpieza. 2. Desocupe los equipos, retirando rejillas, quemadores, bandejas, etc. 3. Retire la mugre visible con una toalla desechable mojada. 4. Humedezca la esponja y aplique jabón lava vajilla. 5. Remueva la suciedad de las diferentes áreas de los equipos y cada uno de sus partes (rejillas, quemadores, bandejas) utilizando un cepillo para esta actividad. 6. Retirar el jabón con la ayuda de una toalla desechable húmeda para las superficies de la estufa y el horno. Para las partes sueltas enjuáguelas a chorro. 7. Aplique el desengrasante utilizando el atomizador o brocha del producto, remueva la suciedad con una esponjilla y enjuague con la ayuda de una toalla desechable húmeda para las superficies de la estufa y el horno. Para las partes sueltas enjuáguelas a chorro 8. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito 4 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua. 9. Aplique la solución desinfectante utilizar el atomizador. 10. Deje actuar durante 5 minutos. 11. Retire el desinfectante y seque con una toalla desechable.	

A7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA LICUADORA INDUSTRIAL

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA LICUADORA INDUSTRIAL		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Licuadora Industrial	Jabón lava vajillas, sabras, atomizador, agua potable e hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Desconecte la licuadora de la toma eléctrica. 2. Desocupe el equipo. 3. Retirare los residuos visibles realizando un enjuague solo con agua. 4. Humedezca la sabra y adicionar jabón lava vajillas. 5. Con la sabra limpie las diferentes áreas del equipo incluyendo la base, cuidando de no dejar caer agua en las partes eléctricas y de no contarse los dedos con las cuchillas. 6. Retire el jabón del vaso adicionando agua y en la base con la ayuda de una toalla desechable húmeda. 7. Prepare una solución desinfectante de hipoclorito de sodio, 4 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua. 8. Aplique la solución desinfectante con el atomizador para el caso de vaso y para el exterior con una toalla desechable. 9. Deje actuar durante 10 minutos. 10. Retire el desinfectante con agua y una toalla desechable húmeda. 11. Deje secar al aire.	

A8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA CAMPANA EXTRACTORA

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA CAMPANA EXTRACTORA		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Campana extractora área de cocina	Balde, toallas desechables, esponjilla, atomizador, jabón lava vajillas, desengrasante, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Retire la suciedad de la campana utilizando una esponjilla húmeda y jabón lava vajilla. 2. Retire el jabón utilizando una toalla desechable húmeda. 3. Aplique el desinfectante utilizando el atomizador del mismo producto y deje actuar por 5 min. 4. Pase nuevamente la esponjilla para retirar la grasa pegada y retire el producto con una toalla desechable húmeda. 5. Prepare la solución desinfectante 2 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua y aplíquela con ayuda del atomizador. Deje actuar por 10 min y luego retire el exceso con una toalla desechable húmeda. 6. Seque la campana con una toalla seca desechable.	

A9. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Frutas, verduras y tubérculos.	Agua potable e hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario antes de cada preparación o consumo.	1. Retire manualmente los residuos de visibles, raíces, hojas, etc. 2. Realice un lavado con agua a chorro. 3. Prepare la solución desinfectante para hacer la inmersión de las frutas o verduras, 1 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua 4. Deje actuar de 5 minutos. 5. Enjuague con suficiente agua potable. 6. Deje escurrir para retirar la humedad 7. Continúe con el proceso preparación inmediata o conservación.	

A10. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA TUBERCULOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA TUBERCULOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Tubérculos (yuca, arracacha papa, plátano)	Agua potable, cepillo de mano.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario antes de cada preparación o consumo.	1. Retire manualmente los residuos de visibles, raíces, hojas, etc. 2. Realice un lavado con agua a chorro y con la ayuda de un cepillo de mano retírela tierra. 3. Nuevamente realice un lavado con agua a chorro. 4. Deje escurrir para retirar la humedad 5. Continúe con el proceso preparación inmediata o conservación.	

A11. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LOS HUEVOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS HUEVOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Huevos	Agua potable	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Antes de cada preparación	1. Enjuague suavemente con suficiente agua potable hasta retirar cualquier suciedad. 2. Deje escurrir. 3. Continúe con el proceso preparación inmediata.	

A12. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Cuarto de almacenamiento de alimentos	Balde, escoba, trapero, toallas desechables, sabras, atomizador, jabón multiusos, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Una vez por semana	1. Retire los alimentos del área a limpiar. Barra toda el área, debajo y detrás de los estantes. Prepare una solución jabonosa ,200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 2. Aplique la solución jabonosa en las paredes y retire la suciedad utilizando una sabra y retire el jabón utilizando una toalla de tela húmeda. 3. Humedezca el piso con la solución jabonosa, retire la suciedad con la escoba y retire el jabón utilizando un trapero húmedo. 4. Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, aplíquela a la pared y al piso. 5. Deje actuar por 15 minutos y enjuague con un trapero húmedo limpio para el caso de los pisos y una toalla desechable limpia húmeda para las paredes. Deje secar al aire. 6. Limpie los estantes utilizando sabra y jabón; retire el producto con una toalla desechable húmeda. Aplique la solución desinfectante con ayuda del atomizador 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, dejar actuar por 15 min y enjuague con una toalla desechable húmeda limpia. 7. Seque con una toalla seca desechable.	

A13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA DELANTALES DE PLÁSTICOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA DELANTALES PLASTICOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Delantales de plástico	Cepillo, jabón multiusos, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario o cada vez que sea necesario	1. Humedezca el delantal, sumérjalo en la solución jabonosa, 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua, por 30 o 40 minutos, sáquelas del contenedor y retire la suciedad utilizando un cepillo de mano y enjuague con abundante agua. 2. Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua y sumerja el delantal deje actuar por 15 minutos. 3. Enjuague con suficiente agua, escurra y deje secar al aire para ser usado al siguiente día.	

A14. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE RESIDUOS SOLIDOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE RESIDUOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Canecas de residuos solidos	Cepillo, jabón en líquido multiusos, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario o cada vez que sea necesario	1. Anude las bolsas y sáquelas de las canecas. 2. Prepare la solución de jabonosa, 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua y vierta en las canecas. 3. Retire la suciedad con el cepillo hasta que quede sin residuos, en la parte interna y externa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua hasta quitar el jabón y los residuos, si los hay. 5. Prepare la solución desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, deje actuar por 15 min y enjuague. 6. Secar al ambiente.	

A15. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CHUT DE RESIDUOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL CHUT DE RESIDUOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Chut de residuos	Escoba, recogedor, agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Dos veces por semana	1. Desocupe completamente el lugar 2. Barra y recoja todos los desechos. 3. Prepare la solución de jabonosa, 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 4. Humedezca el lugar con la solución jabonosa y restriegue toda el área con la escoba hasta eliminar por completo la suciedad, en piso, paredes. 5. Enjuague con agua para evacuar el jabón y las impurezas. 6. Prepare la solución desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt, y aplíquela por toda el área. 7. Enjuague, escurra muy bien y dejar secar al ambiente.	

A16. PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS	
SECCION	**RESPONSABLE**
Residuos orgánicos	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**
2 veces al día (11 am y 5 pm)	1. Se generan los residuos orgánicos en el servicio de alimentación. 2. Se depositan en la caneca de residuos orgánicos de cocina, retirando el exceso de agua que algunos de estos pueden generar. 3. Aproximadamente a las 11:00 am, las señoras de servicios generales de áreas comunes realizan la primera recogida de residuos orgánicos del área de cocina vaciándolos en el recipiente destinado para ser llevada por Logística Ambiental. 4. Antes y después de vaciar los residuos en dicho recipiente se agrega la mezcla liquida biológica para residuos orgánicos, usando el vaso medidor. 5. Para finalizar se coloca la tapa hermética y el zuncho metálico para evitar la salida del residuo y el ingreso de plagas. 6. La segunda recogida de residuos orgánicos generados en el servicio de alimentación, es realizado al finalizar la jornada por el personal de esta área. 7. Cada vez que se realice la manipulación de las canecas de los residuos bien sean orgánicos e inorgánicos, realizado por el personal de servicios generales de áreas comunes o cocina, deberán lavar sus manos de acuerdo a protocolo establecido. 8. La recolección final de los residuos se realizará una vez a la semana por la empresa Logística Ambiental, quien llevará las canecas que se encuentren llenas, 1 o 2, dejará el mismo número de estas vacías y limpias, adicionalmente mezcla liquida biológica para residuos orgánicos. 9. Como evidencia de este proceso Logística Ambiental hace entrega de un recibo del número de canecas recogidas y si es el caso de aceite vegetal usado de cocina, adicionalmente firmada la planilla de control de entrega de residuos, la cual permanece en la UDS. 10. Las canecas de residuos del área de cocina deberán quedar diariamente vacías y limpias.

A17. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COJINES Y ALMOHADAS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COJINES Y ALMOHADAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Cojines y almohadas	Jabón para lavadora, hipoclorito de sodio, atomizador y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal o cada vez que sea necesario	1. Separa el forro de la espuma, para ser llevado a la lavadora. 2. Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua y viértala en el atomizador. 3. Sobre una toalla de tela limpia aplique la solución desinfectante, dejando esta semi húmeda. 4. Pase esta toalla sobre la espuma limpiándola completa. 5. Deje secar la espuma donde reciba suficiente aire para que esta seque completamente. 6. Coloque una funda limpia.	

A18. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SABANAS Y FUNDAS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SABANA Y FUNDAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Sabanas y fundas	Jabón líquido para lavadora, suavizante textil y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Una vez a la semana o cada vez que sea necesario	1. Prepare la mezcla de agua jabón para la lavadora; Agregue 1 ml. por capacidad de libra de la lavadora. 2. Deje en remojo por espacio de 30 minutos y de inicio al ciclo de lavado. 3. Finalizado el ciclo de lavado agregue suavizante textil y continúe con el ciclo de lavado. 4. Saque de la lavadora las prendas y deje secar al aire. 5. Planche a temperatura media y deje organizadas las prendas en el cajón asignado.	

A19. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE COLCHONETAS

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COLCHONETAS Y/O ESPUMAS PARA JUEGOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Colchonetas y/o espumas para juegos	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio, atomizador, toalla desechable y cepillo de ropa.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 2. Retire la sabana o forro para ser lavado. 3. Aplique la solución jabonosa a la colchoneta y retire la suciedad con la ayuda de un cepillo para ropa. 4. Con una toalla húmeda retire el jabón, hasta que quede completamente limpia. 5. Prepare la solución desinfectante de 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, y aplíquela con la ayuda del atomizador. 6. Deje actuar el producto por 15 min y pase una toalla desechable húmeda. 7. Seque con una toalla seca desechable.	

A20. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Baños (paredes, pisos y batería sanitaria)	Escoba, escobillón, trapero, recogedor, baldes, sabra, atomizador, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Ubique a la entrada del baño el aviso de piso húmedo. 2. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible 3. Retire los residuos de las canecas. 4. Preparar la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 5. Lave las baterías sanitarias con ayuda de un cepillo, sabras y escobillón. 6. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 7. Verifique que las áreas estén totalmente limpias. 8. Prepare la solución en un balde limpio desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, aplíquela en todas las áreas del baño. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con agua potable, escurrir y secar muy bien. 10. Llene los dispensadores de papel higiénico, toallas de manos, jabón y coloque la papelera limpia, vacía y con bolsa.	

A21. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INODORO (BEBES)

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION INODORO (BEBES)		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Inodoro (Bebes)	Balde, sabra, cepillo atomizador, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Ubique a la entrada del área del inodoro el aviso de piso mojado. 2. Retire la papelera de los pañales, para lavado y cambio de bolsa. 3. Usando guantes, retire la mugre visible 4. Preparar la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 5. Lave el inodoro con ayuda de un cepillo o sabras. 6. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 7. Verifique que las áreas estén totalmente limpias. 8. Prepare la solución desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con agua potable, escurrir y dejar secar ambiente. 10. Llene los dispensadores de papel higiénico, toallas de manos, jabón y coloque la papelera limpia, vacía y con bolsa.	

A22. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SANITARIO DE NIÑOS

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SANITARIO DE NIÑOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Sanitario de niños	Jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Vacié los residuos que tenga el sanitario. 2. Preparar la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 3. Lave el sanitario de niños con ayuda de una sabras. 4. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 5. Aplicar la solución desinfectante: 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. Deje actuar por 15 minutos. 6. Enjuague con agua potable, escurrir y dejar secar al ambiente. 7. Deje el sanitario de niños limpio ubicado en el espacio destinada para estas. .	

A23. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAPEROS Y TOALLAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Traperos y toallas	Balde, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 2. Sumergir por separado las toallas y los traperos de 5 a 10 minutos. 3. Remueva la suciedad completamente. 4. Enjuague con suficiente agua potable hasta que desaparezca la espuma. 5. Prepare una solución de hipoclorito: por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito de sodio. 6. Deje actuar por 15 minutos. 7. Enjuague con suficiente agua, escurrir y dejar secar.	

A24. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POCETAS

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE POCETAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Pocetas	Balde, cepillo, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Humedezca con agua las pocetas. 2. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 3. Lave las superficies con ayuda de un cepillo y enjuague con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma. 4. Prepare la solución desinfectante, 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. Deje actuar por 15 minutos y enjuague con suficiente agua potable.	

A25. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ZONAS VERDES

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ZONA VERDES Y/O PARQUES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Zonas verdes y/o parques	Balde, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Retire todos los elementos de la zona verde y/o parque. (Juguetes, sillas, etc.) 2. Recoger residuos de excremento de los animales, papeles, hojas secas o cualquier otro residuo. 3. Prepare la solución de agua con jabón para lavar las zonas verdes donde se haya encontrado excremento de animales y las áreas de los juegos (rodadero, pasamanos, columpios, etc.) 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 4. Enjuague con bastante agua potable. 5. Prepare la solución desinfectante 5 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua, y agréguela sobre los juegos y donde se haya encontrado residuos de excremento de animales. 6. Deje actuar por 15 min. 7. Enjuague con bastante agua potable. 8. Dejar secar al aire.	

A26. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE JUGUETES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Juguetes de los salones	Balde, cepillo, sabra, jabón líquido, hipoclorito de sodio, atomizador y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Recoja uno a uno los juguetes de cada salón y ludoteca, utilizando dos o más baldes sin mezclarlos con los demás salones. 2. Clasifique los juguetes por tamaño y por dureza o tipo de material: Juguetes duros: plástico (carros, triciclos, aros, chancha de futbol) Juguetes semi duros: balones, caballitos y demás juguetes hechos en material de caucho, goma, silicona. Juguetes en madera y/o didácticos: domino, parques, rompecabezas, fichas. Juguetes de tela: muñecas de trapo, ropa para muñecas, títeres 3. Clasifique y realice la limpieza y desinfección de los juguetes de acuerdo al tipo de material y tamaño de estos:	
	✓ **Limpieza y desinfección para los juguetes duros y semiduros:** - Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. - Sumerja los juguetes pequeños en esta mezcla. Con los juguetes grandes agregue la mezcla directamente. - Con la ayuda de un cepillo de cerdas duras y una sabra limpie cada uno de los juguetes y las ranuras que estos puedan tener. - Retire el jabón y enjuague con bastante agua potable. - Prepare la solución desinfectante 3 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua, y sumerja los juguetes pequeños. Para los juguetes grandes utilice el atomizador.	

Semanal	- Deje actuar por 15 minutos y enjuague con suficiente agua potable. - Secar al aire hasta que la humedad se haya retirado por completo. - Ubicar los juguetes en cada salón en forma organizada.
Semanal	✓ **Limpieza y desinfección de juguetes en madera y/o didácticos:** - Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. - Sumerja una toalla, exprímala para que quede hasta que quede semi húmeda. - Con esta toalla limpie cada uno de los juguetes y las ranuras que estos puedan tener. - Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua, y agréguela sobre los juguetes. - Con otra toalla humedecida con agua retire el jabón. - Prepare la solución desinfectante 3 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua y aplíquelo con la ayuda de un atomizador. - Desinfecte los juguetes y deje actuar por 15 minutos y retire el producto con la ayuda de una toalla limpia semi húmeda con agua. - Secar al aire hasta que la humedad se haya retirado por completo. - Ubicar los juguetes en cada salón en forma organizada. ✓ **Limpieza y desinfección de juguetes de tela** - Retire las piezas removibles de los juguetes de tela: zapatos, ropa, sombrero, etc. - Deposítelos en la lavadora, agregue agua y jabón para lavadora - Inicie el ciclo de lavado. - Finalizado el ciclo de lavado agregue 3 ml de hipoclorito de sodio para ropa de color x Lt de agua, y continúe con el ciclo de lavado. - Deje secar al aire hasta que estén completamente secos. - Coloque las piezas que del juguete que retiro al inicio del lavado y ubíquelos nuevamente en el salón correspondiente.

A27. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS

PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE MESAS Y SILLAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Mesas y sillas	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio y toallas desechables	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario y cada vez que sea necesario	1. Retire la suciedad visible 2. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 3. Con una toalla de tela humedecida con la solución jabonosa limpie las mesas y las sillas. 4. Retire el jabón con otra toalla desechable húmeda con agua. 5. Prepare la solución desinfectante de 4ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. 6. Aplique la solución desinfectante con el atomizador, deje actuar por 15 min enjuague con una toalla desechable húmeda, deje secar al aire. 7. Al finalizar ubique las mesas y sillas en su lugar.	

A28. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SALONES O AULAS

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SALONES O AULAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Salones o aulas	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio y toallas desechables.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario 2 veces al día (11: 00 am y 4:30 pm)	1. Utilice adecuadamente sus elementos de protección personal (guantes, tapabocas, delantal). 2. Deje puerta y/o ventanas abiertas, para que no se exponga a partículas y/o concentraciones inadecuadas de productos químicos. 3. Limpie mesas y sillas según procedimiento. 4. Acomode mesas, sillas adecuadamente. 5. Proceda a barrer los pisos con escoba suave desde el interior hacia la salida retirando toda suciedad gruesa y fina. 6. Con trapero grueso humedecido en mezcla de detergente con agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas, hasta que el piso este libre detergente. 7. Con trapero grueso humedecido en mezcla de 4 ml de hipoclorito de sodio por litro de agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas en el piso limpio y desinfectado.	

A29. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE OFICINAS

PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE OFICINAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Oficinas	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio, limpia vidrios y toallas desechables	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario una vez al día (9:00 am)	1. Recolecte los residuos de cada cesto. 2. Con una escoba suave retire suciedad gruesa y fina del piso desde adentro hacia las salidas. 3. Con una toalla desechable húmeda retire el polvo y partículas de escritorios, sillas, archivadores (muebles y enseres). 4. Con trapero grueso humedecido en mezcla de detergente con agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas, hasta que el piso este libre detergente. 5. Con trapero grueso humedecido en mezcla de 4 ml de hipoclorito de sodio por litro de agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas en el piso limpio y desinfectado. 6. Finalice realizando limpieza de las ventanas con limpia vidrios y una toalla húmeda desechable.	

A30. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE AMBIENTES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Ambientes	Agua potable, hipoclorito de sodio y atomizador.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
2 veces al día (7am y 5 pm)	1. Prepare la solución desinfectante de 4ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, y adiciónela en el atomizador. 2. Aplique la solución en todas las áreas dos veces al día, antes de iniciar las labores y al finalizar el día, cuidando que en el momento no hay niños en el área.	

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS						Versión: 2
	HOGARES INFANTILES – CDI						
	CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2025						
TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	FECHA	PRODUCTO	TIEMPO	RESPONSABLE
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	Contribuir a prevenir una enfermedad transmitida por alimentos, por medio de la socialización del Manual de enfermedades transmitidas por alimentos y la ruta de atención, si se presenta.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Marzo	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
IMPORTANCIA DEL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Contribuir a la prevención de contaminación de los elementos y accidentes laborales, por medio del uso adecuado de los elementos de protección personal.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática. Se usarán ejemplos prácticos.	Talento humano de la UDS	Abril	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
MINUTA PATRÓN, CICLO DE MINUTAS Y LISTA DE INTERCAMBIOS, ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONESY GRAMAJES, MANEJO DE UTENSILIOS Y MANEJO DE DIETAS ESPECIALES	Contribuir a garantizar el cumplimiento del ciclo de menús, minuta patrón, guía de preparaciones y lista de intercambio, para que los usuarios del servicio, reciban el aporte nutricional establecido.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática. Se usarán ejemplos prácticos.	Talento humano de la UDS	Mayo	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista

ADECUADA MANIPULACIÓN DE LA BIENESTARINA: CANTIDADES A USAR, USO ADECUADO Y ASPECTOS DE MANIPULACIÓN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	Contribuir a mejorar el aprovechamiento y uso de la bienestarina en el servicio de alimentación.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Junio	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS I: Compra, transporte, recibo, almacenamiento y rotulación de alimentos.	Contribuir a garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los procesos del manual de BPM.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Julio	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS II: Preparación, cocción, servido y distribución de alimentos.	Contribuir a garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los procesos del manual de BPM.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Agosto	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO I: Limpieza y desinfección, Abastecimiento de agua y limpieza de tanques.	Contribuir a garantizar las condiciones higiénico sanitarias de los espacios y de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los programas del Plan de saneamiento.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Septiembre	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO II: Control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos.	Contribuir a garantizar las condiciones higiénico sanitarias de los espacios y de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los programas del Plan de saneamiento.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Octubre	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PRÁCTICAS ADECUADAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Contribuir a la prevención de contaminación de los alimentos, por medio de las adecuadas prácticas de manipulación del personal.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Noviembre	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista

CONTROL DE ASISTENCIA SOCIALIZACIÓN MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI FORMATO ACUSO DE RECIBIDO Y/O ASISTENCIA TALENTO HUMANO	VERSIÓN:2010 CÓDIGO:

COMPONENTE:_____

TEMA Y/O ACTIVIDAD: _____

FECHA:_____No. ACTA_____

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD DE SERVICIO	N° CEDULA	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

AUTORIZACIÓN DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES EN FORMATOS DE LISTA DE ESPERA HOGARES INFANTILES Y/O CDI: LOS PADRES y/o EL REPRESENTANTE LEGAL autorizan expresamente al HOGAR INFANTIL y/o CDI como responsable de la información, a obtener, usar, almacenar, administrar la información personal de los padres, acudientes y del Aspirante, para las siguientes finalidades: gestión y ofrecimiento de servicios DE atención integral, invitación a eventos, envío de comunicaciones físicas y electrónicas, atención de Peticiones, Quejas y Reclamos. El HOGAR INFANTIL y/o CDI informa que el titular de la información tiene derecho de solicitar la actualización, rectificación y/o supresión de los datos personales recolectados o la revocatoria de la autorización otorgada, lo cual puede solicitar mediante un correo electrónico enviado a habeasdata@colegiosminutodedios.edu.co o una comunicación dirigida a la dirección: Transversal 74 N° 81 C – 05, Bogotá La política de Protección de Datos Personales, se encuentra disponible en www.colegiosminutodedios.edu.co

Revisó y Vo.Bo. Dirección General.

FORMATOS Y REGISTROS

- Evaluación organoléptica de los alimentos
- Registro de control para el cambio de menú
- Registro toma de contra muestra
- Formato limpieza y desinfección frutas y verduras
- Formato de inspección de alimentos preparados
- Formato control de temperatura congeladores
- Formato control de temperatura refrigeradores
- Registro de control de materias primas e insumos servicio de alimentación
- Registro de rechazo de materias primas e insumos
- Reporte de producto no conforme
- Formato de limpieza y desinfección cocina
- Formato de limpieza y desinfección áreas comunes
- Verificación de áreas control preventivo de plagas
- Kardex productos de aseo
- Registro mantenimiento equipos servicio de alimentación
- Supervisión y evaluación servicio de alimentación
- Supervisión y evaluación áreas comunes
- Supervisión y evaluación proveedores de alimentos

TABLAS DE DOSIFICACION DESINFECTANTE

- Cocina
- Áreas comunes

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
HOGARES INFANTILES Y CDI.

CDI COPROGRESO.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

Contenido

BASE DOCUMENTAL 7
MARCO LEGAL 8
ALCANCE 9
VIGENCIA 9
1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 10
1.1 INTRODUCCIÓN. 10
1.2 OBJETIVOS 10
1.2.1. OBJETIVO GENERAL. 10
1.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS 10
1.3. ALCANCE 11
1.4. VIGENCIA 11
1.5. RESPONSABILIDAD 11
1.6. DEFINICIONES BASICAS 11
1.7 DESARROLLO DEL PROGRAMA 13
1.7.1 COMPUESTOS UTILIZADOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. 13
1.7.2 AREAS DE LA UDS A LIMPIAR Y DESINFECTAR. 14
1.7.3 TECNICAS PARA LLEVAR LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 15
1.7.4. PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN OBLIGATORIAS EN COCINA 17
1.7.5 CONDICIONES DE HIGIENE PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN EL ÁREA DE COCINA 18
2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS 19
2.1 INTRODUCCIÓN. 19
2.2. OBJETIVO GENERAL 19
2.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 19
2.4. ALCANCE 19
2.5. VIGENCIA 19
2.6. RESPONSABILIDAD. 20

2.7 DEFINICIONES 20
2.8 CLASIFICACIÓN Y SEPARACION DE RESIDUOS SÓLIDOS 21
2.8.1. Residuos COVID- 19 23
3. PROGRAMA PARA EL CONTROL DE PLAGAS 24
3.1 INTRODUCCION. 24
3.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA 24
3.2.1 OBJETIVO GENERAL 24
3.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS 24
3.3 ALCANCE 24
3.4. VIGENCIA 25
3.5. RESPONSABILIDAD 25
3.6 DEFINICIONES 25
3.7 PREVENCIÓN DE LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS 26
3.8. BIOLOGIA Y HABITOS DE LAS PLAGAS 27
3.9 CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN y DESINFECCIÓN. 29
3.9.1 REQUISITOS EXIGUIDOS A LA EMPRESA DE FUMIGACIÓN 29
3.9.2 PROTOCOLO DE MANEJO PREVENTIVO DE CONTAMINACIÓN POR PLAGUICIDAS O DESINFECTANTES 29
4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA 31
4.1. INTRODUCCIÓN 31
4.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA 31
4.2.1 OBJETIVO GENERAL. 31
4.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 31
4.3 ALCANCE 31
4.4. VIGENCIA 32
4.5. DEFINICIONES 32
4.6 FUENTES DE AGUA 33
4.7 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES 33
4.8. PLAN DE CONTINGENCIA 35
5. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN. 36

5.1 INTRODUCCIÓN 36
5.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA 36
5.2.1 OBJETIVO GENERAL 36
5.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 36
5.3. ALCANCE 36
5.4. VIGENCIA 36
5.5. DEFINICIONES 37
5.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA 37
6. PROGRAMA DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN A PROVEEDORES 39
6.1. INTRODUCCION 39
6.2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA 39
6.2.1. OBJETIVO GENERAL 39
6.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS 39
6.3. ALCANCE 39
6.4. VIGENCIA 39
6.5. DEFINICIONES 40
6.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA 40
6.7. RECEPCION DE MATERIA PRIMA 41
6.7.1. Calidad de los alimentos 42
7. BIBLIOGRAFIA 45
ANEXOS 46
- CRONOGRAMA DE CAPACITACION 46
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 48

A1. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS 48
A2. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES 49
A3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VAJILLA 50
A4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE 51
A5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES 52

A6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA ESTUFA Y EL HORNO. 53

A7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA LICUADORA INDUSTRIAL 54

A8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA CAMPANA EXTRACTORA 55

A9. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS 56

A10. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA TUBERCULOS 57

A11. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LOS HUEVOS 58

A12. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 59

A13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA DELANTALES DE PLÁSTICOS 60

A14. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE RESIDUOS SOLIDOS 61

A15. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CHUT DE RESIDUOS 62

A16. PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS 63

A17. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COJINES Y ALMOHADAS 64

A18. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SABANAS Y FUNDAS 65

A19. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE COLCHONETAS 66

A20. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS 67

A21. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL INODORO (BEBES) 68

A22. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SANITARIO DE NIÑOS 69

A23. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS 70

A24. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POCETAS 71

A25. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ZONAS VERDES 72

A26. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES.....73

A27. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS.....75

A28. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SALONES O AULAS.....76

A29. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE OFICINAS.....77

A30. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE AMBIENTES.....78

FORMATOS Y REGISTROS.....79

TABLAS DE DOSIFICACION DESINFECTANTE.....79

BASE DOCUMENTAL

Dando cumplimiento a la normatividad vigente, Decreto 3075 de 1997 y a la Resolución 2674 de 2013: Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, es por tal razón que se establece el siguiente Plan de Saneamiento Básico para el **CDI Coprogreso** de la Corporación Educativa Minuto de Dios.

El Plan de Saneamiento Básico está escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluye los siguientes programas:

1. **Programa de Limpieza y desinfección**

Los procedimientos de limpieza y desinfección buscan satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. La unidad de servicio cuenta por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. **Programa de Desechos Sólidos:**

En cuanto a los desechos sólidos se cuenta con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garantizan una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual se realiza observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

3. **Programa de Control de Plagas:**

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores son objeto de un programa de control específico, el cual involucra un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis de orden preventivo.

4. **Programa de abastecimiento de agua potable:**

Se desarrolla a través de un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de los procesos de la unidad de servicio con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los alimentos.

5. Programa de capacitación:

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

6. Programa de selección y evaluación de proveedores:

Se desarrolla con el fin de evitar que las materias primas y otros productos alimenticios de los que se provee el CDI, presenten un peligro para la seguridad alimentaria de los usuarios. En las especificaciones de compra además de los requisitos de inocuidad, se tienen en cuenta otros aspectos. En cualquier caso, siempre deberán recoger como prioridades los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

MARCO LEGAL

- ✓ La Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
- ✓ Decreto 3075 y la Resolución 2674 de 2013: describe que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.
- ✓ El agua para consumo humano se encuentra reglamentada por el Decreto 1575 de 2007, el cual establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por el consumo, exceptuando el agua envasada; aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios.
- ✓ Proyecto de acuerdo 284 de 2012, por el cual se establece la actualización del Registro de generadores de residuos comida y se dispone la recolección, transporte y aprovechamiento de tales residuos en el área urbana del Distrito Capital.
- ✓ Guía Técnica del Componente se Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF donde se consolida la información técnica disponible a nivel nacional del componente de alimentación y nutrición, que se debe desarrollar en las modalidades del Instituto Colombiano de Bienestar

Familiar – ICBF y orienta a los profesionales Nutricionistas Dietistas, tanto del ICBF como de las Entidades Administradoras de Servicio – EAS, en los aspectos técnicos para el adecuado desarrollo y seguimiento de las acciones de alimentación y nutrición, en todos los municipios donde hace presencia el ICBF en el país.

ALCANCE

Los programas descritos en este documento son aplicables para la limpieza y desinfección del área de cocina, áreas comunes y baños para la Unidad de Servicio:

Nombre de la UDS:	CDI COPROGRESO
Dirección:	CLL 161 # 7 F 11
Barrio:	San Cristóbal Norte
Localidad:	Usaquén (01)
UPZ:	San Cristóbal Norte (11)
Teléfono:	5933040 extensión: 1582
Entidad Administradora	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Representante Legal:	Camilo Aurelio Velandia
Directora General:	Denise Mahecha Rubio
Coordinadora:	Jessica Bautista
Descripción de la Población atendida:	Niños y Niñas entre 2 años y 5 años y 11 meses de edad.
Total de Población atendida.	179 niños y niñas
Total de Adultos:	23 permanentes
Niveles de Atención:	2 párvulos 1 y 2 (2 años -2 años 11 Meses). 3 Pre jardines 1, 2, y 3 (3 años -3 años 11 Meses). 4 jardines 1,2, 3 y 4 (4 años a 5 años y 11 Meses).

VIGENCIA

Este documento tiene vigencia a partir su publicación.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

1.1 INTRODUCCIÓN.

La industria alimenticia en Colombia ha experimentado varios cambios en los últimos años al involucrar el concepto de calidad dentro de sus procesos.

La calidad y la higiene en un servicio de alimentos, sirve para eliminar los riesgos de contaminación alimentaría y al mismo tiempo proporcionar a los consumidores comida segura, sin alteraciones y con buena presentación.

En la actualidad existen normas nacionales e internacionales de calidad dirigidas al servicio de alimentación cuya implementación permite crear confianza en los consumidores, dentro del compromiso de inocuidad por medio de buenas prácticas higiénicas y mejores estándares de calidad**.**

Con el presente programa se busca dar cumplimiento a la normatividad vigente con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud de los niños, niñas y todo el personal en general del **CDI Coprogreso** de la Corporación Educativa Minuto de Dios.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1. OBJETIVO GENERAL.

Implementar, documentar y mejorar continuamente los procesos requeridos para la limpieza y desinfección del área de cocina, áreas comunes y baños para el **CDI Coprogreso**, con el fin de controlar los riesgos de contaminación microbiológica, química y física que pongan en riesgo la calidad e inocuidad de las instalaciones y la salud de los que allí se encuentren.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Definir y mantener procedimientos adecuados de higienización en áreas, utensilios, equipos y procesos.
- Prevenir la aparición de focos de contaminación física, química y biológica.
- Cumplir con los requisitos de la normatividad vigente para mantener la inocuidad de los alimentos.
- Hacer verificación periódica de la eficacia de los productos y recursos utilizados para los procesos de limpieza y desinfección.
- Llevar registro y control de las verificaciones realizadas para el apropiado cumplimiento en el programa de limpieza y desinfección.

- Capacitar al personal sobre los programas de limpieza y desinfección que se manejan en el área de cocina, áreas comunes.

1.3. ALCANCE

Los procedimientos descritos en este programa son aplicables para la limpieza y desinfección del área de cocina, áreas comunes y baños para el **CDI Coprogreso** de la Corporación Educativa Minuto de Dios.

1.4. VIGENCIA

Este documento tiene vigencia a partir su publicación.

1.5. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad de la gestión del área de coordinación y del personal a cargo, cumplir y hacer el seguimiento de los procesos descritos en este programa. Son las auxiliares de cocina, de áreas comunes y baños las encargadas de la realización de las diferentes actividades de limpieza, de acuerdo a la asignación de zonas dados por la coordinación de la UDS. Tanto las actividades de limpieza como las actividades de desinfección se deben registrar diariamente en el formato protocolo de limpieza y desinfección: cocina, áreas comunes y baños.

1.6. DEFINICIONES BASICAS.

- **ACCION CORRECTIVA:** Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad real detectada, para prevenir que esta pueda prevenirse.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en las normas reconocidas internacionalmente.
- **AMBIENTE:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente, que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **ASPERSION:** Método de aplicación de un agente limpiador o desinfectante en el cual la solución se pulveriza o se esparce.
- **BIODEGRADABILIDAD:** Susceptible que tiene un compuesto o sustancia química para ser descompuesta por microorganismos.
- **CALIDAD:** Conjunto de inherentes que cumplen con los requisitos establecidos.

- **CONTAMINACION MACROSCÓPICA:** Todo tipo de materia visible que afecta la calidad del alimento está representado por restos de alimentos, pelos, arena, papeles, etc.
- **CONTAMINACION MICROBIOLOGICA:** Carga de microorganismos que están afectando la calidad integral de un alimento, superficie o equipo.
- **CONTAMINANTE:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos.
- **DESINFECCION:** Es la destrucción de todas las formas vegetativas de microorganismos patógenos y no patógenos. Se puede considerar una reducción total de la carga microbiana en un 99.9% de la población inicial. Dentro de las clases de desinfectantes según su composición química se encuentran: alcoholes, aldehídos, ácidos orgánicos, ácidos minerales, bases fuertes, fenoles, sustancias tenso-activas, metales pesados, halógenos y sus derivados, peróxidos.
- **DESINFECTANTE:** Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas**.**
- **DETERGENTE:** Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
- **ENJUAGUE**: Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y disolución.
- **EQUIPOS:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes y demás accesorios, que se emplean en la fabricación, procesamiento, preparación, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **ESTERILIZACION**: destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.
- **INOCUIDAD:** Certeza de que el producto final, no va a causar daño al consumidor.
- **JABÓN DESINFECTANTE**: Producto químico líquido, con propiedades detergentes y desinfectantes que ayudan a eliminar de superficies, equipos y utensilios, todo tipo de suciedad y microorganismos.
- **LIMPIEZA:** Es la acción de arrastre, la cual es ejercida por un agente detergente constituido por uno o varios componentes de acción tenso activa; a su vez es la eliminación parcial de la suciedad visible adherida a una superficie y de la materia orgánica.
- **PELIGRO:** Un agente biológico, químico o físico, presente en el alimento que puede causar un efecto adverso para la salud.

- **SANEAMIENTO:** Es la aplicación conjunta de programas de limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos y líquidos con el fin de lograr ambientes, superficies, equipos, utensilios y personal manipulador aptos para el procesamiento de alimentos teniendo en cuenta la protección del medio ambiente.

1.7 DESARROLLO DEL PROGRAMA.

1.7.1 COMPUESTOS UTILIZADOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

LIMPIEZA

- **Alcalinos:** Son de naturaleza alcalina (pH mayor de 7). Puede ser de acción muy fuerte, como los utilizados para eliminar suciedades pesadas como las que se encuentran en los hornos o también para remover grasa.

- **Sintéticos:** Tiene una función muy importante como componentes de agentes limpiadores, tienen poder para separar la suciedad de las superficies, detergentes en polvo o jabones líquido.

  Los productos utilizados para los procesos de limpieza en la UDS se relacionan a continuación describiendo en la ficha técnica la identificación del producto, usos, especificaciones, aplicación y medidas de seguridad:

- Jabón antibacterial para manos
- Jabón líquido para lavandería
- Jabón desinfectante multiusos
- Jabón lava vajillas
- Desengrasante industrial
- Cera polimérica auto brillante
- Removedor de ceras
- Sellador para pisos
- Limpia vidrios
- Suavizante textil

DESINFECCIÓN

- **Hipoclorito de sodio:** tiene efecto importante sobre los microorganismos, además de ser económicos, se usa en la desinfección de ambientes, todo tipo de superficies y enceres.

- **Gel desinfectante para manos:** Producto en gel sanitizante compuesto por una mezcla de alcoholes, carbomero y productos bactericidas (triclosán y ácido láctico) formulado para proporcionar una especial acción bactericida y desinfectante sobre las manos y antebrazos.

1.7.2 AREAS DE LA UDS A LIMPIAR Y DESINFECTAR.

El **CDI Coprogreso** está distribuido en una planta en las siguientes áreas:

- 2 baños para adultos: con 2 unidades sanitarias
- 2 baños para niños y niñas: con 20 unidades sanitarias
- 1 cocina
- 1 despensa de alimentos
- 1 comedor para niños
- 1 comedor para personal
- 3 áreas de Oficinas: coordinación, psicosocial, salud y nutrición.
- 1 sala de espera
- 9 salones por niveles
- 1 ludoteca
- 1 biblioteca.
- Parque o patio
- Cuarto de almacenamiento de residuos sólidos
- Lavandería
- 1 bodega de almacenamiento para aseo y papelería

Para la limpieza y desinfección de cada una de estas áreas y los elementos que los conforman, se cuenta con procedimientos establecidos y escritos en este documento.

1.7.3 TECNICAS PARA LLEVAR LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Para llevar a cabo el procedimiento de limpieza y desinfección de las áreas se tiene en cuenta:

LIMPIEZA



- Se despejan las áreas a limpiar, recogiendo y desechando los residuos de productos, polvo o cualquier otra suciedad que esté presente en el área a limpiar.
- Se enjabonan las superficies a limpiar aplicando las soluciones de detergente con una esponja o cepillo previamente lavadas y desinfectadas.
- Son restregadas las superficies fuertemente con los elementos de aseo eliminando toda suciedad posible; cuidando de limpiar en ángulos o bordes.
- La solución detergente aplicada se deja aplicada por el tiempo necesario para que el detergente actué.
- Al realizar la limpieza de las áreas se tiene en cuenta siempre enjuagar bien los detergentes utilizados ya que los residuos de estos pueden inhibir la acción de los desinfectantes.
- Para medir de cantidad a utilizar de un detergente o un desinfectante, se utiliza una taza medidora o jeringa, según sea el caso, y se disuelve en un recipiente, balde o atomizador limpio.
- Los detergentes y el desinfectante se disuelven en agua potable, la cantidad que está establecida en las tablas de dosificación del producto y el tamaño del área a trabajar.
- Todos los productos de limpieza y desinfección están rotulados, contenidos en sus recipientes originales o en recipientes que no alteren sus propiedades físicas o químicas.
- No se permitir la entrada de personas no autorizadas o niños a las áreas donde se esté realizando procedimientos de limpieza y desinfección.
- Después de cada limpieza y desinfección la persona encargada de la revisión del protocolo, inspecciona la efectividad del proceso, si el resultado no es satisfactorio se deberá repetir el proceso tantas veces como sea necesario.

TRAPEADO.

- Se inicia trapeando los bordes, iniciando por el lugar más alejado de la vía de acceso. Los movimientos se hacen en forma de ocho (ver gráfico 1), tratando de no pasar dos veces por el mismo lugar y cubriendo toda la superficie
- Se enjuaga el trapeador hasta que se vea limpio, pasándolo dos veces más. Se tiene cuidado de no dejar agua estancada o espacios mojados que favorecen el crecimiento bacteriano. Se realiza la verificación del estado de los drenajes, que estos estén protegidos con rejillas, adicionalmente se retiran todas las suciedades que se encuentren en el piso como chicles, manchas, etc.
- Siempre es ubicado el aviso de precaución por piso húmedo para evitar accidentes.

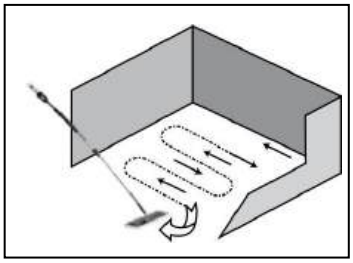


Grafico1. *Técnica del ocho. Tomado de "Lineamientos para limpieza y desinfección" de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.*

LIMPIEZA DEL POLVO

- Se toma una tolla desechable y esta es doblada en cuadros y humedecida con agua, cambiando el paño a medida que este se ensucia. Se realiza una limpieza horizontal o vertical, pasando el paño en línea recta (técnica de arrastre, ver gráfico 2), lo cual ayuda a no dejar marcas en la superficie.
- No se sacude el paño para no dispersar el polvo, este es enjuagado nuevamente con agua.
- Finalmente se verifica que todos los espacios limpiados queden en perfectas condiciones.

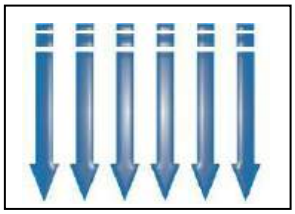


Gráfico 2. Técnica de arrastre. Tomado de "Lineamientos para limpieza y desinfección" de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

DESINFECCION:

- Se asegura que la superficie esté completamente limpia de detergente o suciedad para poder aplicar la solución desinfectante.
- Antes de iniciar el proceso de desinfección, esta se tiene preparada teniendo en cuenta la tabla de dosificación y el área a desinfectar.
- La solución desinfectante se deja actuar sobre la superficie por el tiempo necesario de acción (el recomendado por el fabricante, también descrita en la tabla de dosificación).

1.7.4. PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN OBLIGATORIAS EN COCINA.



- Las superficies de áreas de trabajo, los equipos y utensilios se limpian y desinfectan con la frecuencia necesaria siempre que las circunstancias lo exijan. Tomando las precauciones con los productos utilizados para no contaminar los alimentos.
- Durante las operaciones en la cocina se recoge del piso alimentos, líquidos u otros desperdicios que puedan generar un accidente, utilizando una toalla húmeda desechable, nunca con escoba ya que se pueden levantar contaminantes del piso hacia los alimentos.
- Inmediatamente después de terminada la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos se limpian minuciosamente y desinfectan incluido los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- Los vestieres y servicios sanitarios se mantienen limpios y ordenados en todo momento.
- Las sillas para niños se limpiar y desinfectan después de cada uso.

- Se dispone de áreas o compartimentos separados, para el almacenamiento de implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza (escobas, traperos, detergentes, etc.) de manera que no contaminen alimentos, utensilios, equipos.

1.7.5 CONDICIONES DE HIGIENE PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN EL ÁREA DE COCINA.

Todas las personas que laboran en el área de cocina cumplen con las siguientes condiciones:

- Mantienen una esmerada limpieza e higiene personal y aplican las buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evita la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
- Realizan el lavado de manos de acuerdo con lo estipulado en el protocolo, ante de iniciar las labores, en el cambio de labor, al salir e ingresar de nuevo al área de producción de alimentos, después de salir del baño y todas las veces que sean necesarias.
- No utilizan el delantal para limpiar utensilios ni la transpiración de la cara.
- Mantienen las uñas cortas limpias y sin esmalte.
- Mantienen el cabello corto y/o recogido dentro de la cofia.
- No usan maquillaje.
- No utilizan joyas u objetos personales durante la manipulación de los alimentos (anillos, reloj, pulseras y celulares)
- No se peinan en el área de producción.
- No consumen o beben alimentos o mastican chicle, estornudar, fumar o expectorar en el área de preparación o distribución de los alimentos.
- Utilizan un utensilio nuevo cada vez que desee degustar.
- No manipulan alimentos después de limpiar mesas o lavar platos sucios sin antes lavarse las manos.
- Utilizar uniforme, gorro y tapabocas, los cuales deben estar limpios
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación cumplen con las medidas de protección y sanitarias mencionadas anteriormente.

2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS.

2.1 INTRODUCCIÓN.

En el área de cocina, baños y áreas comunes, se generan una serie de subproductos y desechos sólidos, que deben ser manejados de tal forman que impidan la contaminación de los alimentos, los espacios y el ambiente en general del **CDI Coprogreso**. La totalidad de estos desechos originados en cada una de las áreas son considerados residuos. Estos residuos los cuales en su mayoría son aprovechables, los cuales de acuerdo a sus características tienen definido una disposición final con el de mitigar el impacto ambiental que estos puedan ocasionar.

2.2. OBJETIVO GENERAL

Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos orgánicos e inorgánicos y residuos sanitarios originados en el **CDI Coprogreso.**

2.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Mejorar y optimizar la recolección de los residuos generados en las diferentes áreas.
- Mitigar el deterioro del medio ambiente a través del manejo correcto de los residuos y el reciclaje.
- Prevenir la contaminación de la materia prima, del producto final y de los utensilios utilizados en el proceso productivo a causa de los residuos generados.
- Capacitar al personal encargado del manejo y disposición final de los residuos sólidos para evitar cualquier tipo de contaminación dentro y fuera de la UDS.

2.4. ALCANCE.

El programa de residuos sólidos está orientado hacia a la recolección, clasificación, almacenamiento y disposición final, de los residuos generados antes y después del proceso productivo del área de cocina, despensa, baños, salones y áreas comunes del **CDI Coprogreso** de la Corporación Educativa Minuto de Dios.

2.5. VIGENCIA.

Este documento tiene vigencia a partir de su publicación.

2.6. RESPONSABILIDAD.

Es responsabilidad de la gestión de servicios generales y de coordinación de la UDS, cumplir y hacer el seguimiento de los procesos descritos en este programa.

Son las auxiliares de cocina y de servicios generales áreas comunes, según corresponda, las encargadas de la realización de las diferentes actividades de recolección, clasificación y almacenamiento de los residuos sólidos. De igual manera, son las encargadas de cocina y de aseo de áreas comunes de velar por el cumplimiento de las disposiciones dadas en el presente programa.

2.7 DEFINICIONES

- **BASURA:** todo residuo solidó o semisólido putrescible o no putrescible, con excepción de las excretas de origen animal. Se incluyen los desechos, desperdicios, cenizas y barrido.
- **DESECHO:** cualquier producto deficiente inservible o inutilizado.
- **DESPERDICIO:** todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la preparación o manipulación de alimentos.
- **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS:** Proceso mediante el cual se coloca las basuras en su disposición final ya sea en agua o el enterramiento.
- **RECICLAJE:** transformación física, química o biológica de los materiales contenidos en los desechos, de manera que se obtenga nuevamente una materia para la elaboración de los mismos productos u otros diferentes.
- **RELLENO SANITARIO:** es un sitio alejado de la ciudad, que se escoge para enterrar los residuos sólidos con una adecuación técnica y con manejo controlado del tipo de residuo que allí se depositen.
- **RESIDUOS ORGANICOS:** son biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.
- **RESIDUOS INORGANICOS:** son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural, no son biodegradables, por ejemplo, los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas, etc.
- **RESIDUOS SANITARIOS:** Son los residuos sanitarios específicos de la actividad sanitaria propiamente dichos, potencialmente contaminados con substancias biológicas.
- **RESIDUO SÓLIDO DOMICILIARIO:** el que por su naturaleza se genera en las viviendas o similares.

- **SEPARACION EN LA FUENTE:** Es la clasificación de los residuos sólidos en el sitio en dónde se generan, que tiene como objetivo separar los residuos que tienen un valor de uso indirecto por su potencial de re uso de aquellos que no lo tienen, mejorando así sus posibilidades de recuperación
- **TRATAMIENTO:** la transformación física, química o biología que sufren los residuos para aprovechar su potencial.

2.8 CLASIFICACIÓN Y SEPARACION DE RESIDUOS SÓLIDOS.

De acuerdo a los residuos originados en el **CDI Coprogreso** y a sus características, se clasifican en:

CLASIFICACION	TIPO DE RESIDUOS	DIAS DE RECOLECCION	DISPOSICION FINAL
Residuos orgánicos	Cascaras de alimentos y descomide.	Lunes después de las 3pm y martes en caso de ser lunes festivo después de las 3pm	Entregados a la empresa Logística Ambiental SAS para elaboración de compostaje.
Residuos inorgánicos	Papel, cartón, plástico, residuos de barrido.	Diario	Llevados al chut de basuras de la unidad de servicio, para luego ser entregados los días martes y jueves después de las 5:00 pm a la empresa de aseo de la ciudad.
Residuos sanitarios	Pañales desechables, pañitos húmedos, toallas de papel y papel higiénico.	Diario	Llevados al chut de basuras de la unidad de servicio, para luego ser entregados los días martes y jueves después de las 5:00 pm a la empresa de aseo de la ciudad.
Aceite vegetal usado de cocina	Aceite vegetal usado de cocina	Mensual	Entregados a la empresa Logística ambiental para la elaboración de biodiesel.

Para el manejo de los residuos sólidos dentro de la UDS se tiene en cuenta:





a) Los residuos sólidos que se generen dentro de la unidad de servicio se almacenan en forma temporal en el cuarto de residuos sólidos, el cual se encuentra construido en material lavable, puerta con angeo, adicionalmente se dispone de recipiente para la clasificación de estos.
b) No está permitido dejar ninguna bolsa con residuos a la salida de la unidad de servicio, antes del día y hora programa para la recolección de los residuos.
c) La separación de los residuos sólidos está dada de acuerdo al origen de estos: inorgánicos, orgánicos, sanitarios y aceite vegetal de cocina usado.
d) Los residuos sólidos son que se generan en la cocina son removidos mínimo dos veces al día, antes de las 11:00 am por parte de una de las señoras de servicios generales y después de las 4:30 por una persona que el área de cocina se encuentre realizando las labores de aseo.
e) Dentro del **CDI Coprogreso** se cuenta con 1 punto ecológico ubicado al ingreso de la unidad de servicio a la vista de todas las personas que laboran o visitan la UDS. Este permite la separación de los residuos de acuerdo al material en que está elaborado, orgánicos, plástico y papel, facilitando la clasificación para su disposición final.

El Ministerio del Medio Ambiente expidió la Resolución No. 2184 de 2019, que empezará a regir en el 2021, y establece el código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.

- **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, botellas, latas, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel

higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

- **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

2.8.1. Residuos COVID- 19

- Identificar los residuos generados en el área de trabajo.
- Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes, los cuales deben ir separados en doble bolsa de color negra. Además, dicha bolsa debe estar separada de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico desocupados y secos, los cuales van en bolsa blanca.
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir al menos, el procedimiento de higiene de manos.

3. PROGRAMA PARA EL CONTROL DE PLAGAS.

3.1 INTRODUCCION.

Las plagas representan una amenaza a la salud de la población, a la inocuidad y a la economía. Se desarrollan sin disturbios cuando en el ambiente encuentran las condiciones apropiadas para anidar, alimentarse y reproducirse.

El control de plagas debe ser considerado en términos del ambiente, en el cual la plaga está activa, teniendo en cuenta la especie, su biología y su ecología y no basado solamente en la aplicación de insecticidas y venenos. Muchas veces las acciones de control son llevadas a cabo por demandas, sin contar con diagnóstico de la problemática, ni estrategias adecuadas, y conducen solo perdidas incalculables.

Por lo anterior para el **CDI Coprogreso** es de vital importancia, tener medidas de prevención y control ante las plagas, ya que la presencia de estas es considerada un riesgo y la salud de todas las personas que se encuentran dentro de la unidad de servicio.

3.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA

3.2.1 OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia, control y prevención que mantenga y proteja del ingreso o aparición de plagas dentro del **CDI Coprogreso** y evitar los daños que estos producen.

3.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Desarrollar un plan preventivo para evitar la aparición de plagas o ingreso de estas a la unidad de servicio.
- Dar cumplimiento a la frecuencia semestral para la fumigación preventiva dentro de la unidad se servicio.

3.3 ALCANCE.

Este plan se aplica en el área de despensa, cocina, baños, chut de basura, salones, parque y áreas comunes para prevenir la aparición y multiplicación de artrópodos y roedores, dentro y alrededor de las instalaciones del **CDI Coprogreso** de la Corporación Educativa Minuto de Dios.

3.4. VIGENCIA

Este documento tiene vigencia a partir su publicación.

3.5. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad del área de coordinación, área de mantenimiento y personal de servicios generales, el cumplir y hacer el seguimiento de los procesos descritos en este programa.
El área de mantenimiento es el encargado de coordinar las actividades necesarias para prestación del servicio de la empresa de control de plagas. De igual, manera el personal de servicios generales es el encargado de hacer la revisión del estado de los rincones, sifones, desagües, zonas de almacenamiento. Techos, lámparas, y demás sitios donde se puede llegar a presentar la presencia de algún tipo de plaga.

3.6 DEFINICIONES.

- **ANTROPODO:** Es el reino animal más numeroso cerca del 80% son insectos (moscas, cucarachas).
- **ASPERSIÓN:** Método de aplicación de una sustancia.
- **CEBOS:** Son muy útiles debido a su efecto atrayente. Están diseñados para atraer y matar las plagas. Se pueden usar en comedores y cocinas.
- **CUARENTENA:** Periodo de aislamiento de una población.
- **FUMIGACIÓN:** Método de control químico de plagas.
- **INFESTACIÓN:** Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.
- **NEBULIZACION:** Método de aplicación de plaguicidas**.**
- **PLAGA:** Numerosas especies de planta o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos.
- **PLAGUICIDA:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinada a prevenir o controlar la aparición de plagas indeseables.
- **ROEDOR:** Constituye el orden más numeroso de los mamíferos, dotado de incisivos fuertes y largos de crecimiento continuo, carecen de premolares son muy proliferas y voraces.

3.7 PREVENCIÓN DE LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS

Para prevenir la proliferación de plagas en las instalaciones del **CDI Coprogreso** se toman las siguientes medidas:




Se protegen todas las aberturas del establecimiento (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, entre otros) hacia el exterior, con malla y/o angeo plástico o metálico.

- Se mantiene el orden dentro y fuera del establecimiento, todo el tiempo. No se permite deja bolsas de residuos fuera de la unidad de servicio.
- No se permitir el acceso de perros, gatos o cualquier otro tipo de mascota a la unidad de servicio.
- Se aplican las buenas prácticas de almacenamiento en el área de la despensa, limpieza continua de la estantería, ventanas, recipientes, el no uso de cajas de cartón para el almacenamiento y rotación de los productos según sus fechas de vencimiento.
- Se mantienen los recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados.
- Se limpian todas las suciedades tan pronto como se presenten.
- Se mantiene una buena iluminación en las áreas para eliminar las zonas oscuras que pudieran facilitar la proliferación de plagas.
- Se realiza una adecuada rotación de materiales almacenados en bodegas de papelería, archivo y productos de aseo.
- Todos los recipientes recolectores de residuos son tapados adecuadamente para evitar el ingreso de cualquier plaga.
- Se mantienen los diferentes equipos utilizados en el proceso productivo alejados de paredes, de tal forma que se mantenga una distancia entre éstos y el piso para facilitar su inspección.
- Los materiales, utensilios y equipos en desuso se reportan a Coordinación quien autoriza el retiro del elemento o baja de este, ya que pueden llegar a ser fuente de refugio para plagas.
- Se revisa semanalmente en el área de cocina, despensa de alimentos, salones, oficinas, cuarto de residuos sólidos, baños, bodegas y áreas en general, los techos, lámparas, debajo y detrás de los muebles, equipos, ventanas, toma

corrientes, y demás espacios donde se puede llegar a refugiar algún tipo de plaga.

3.8. BIOLOGIA Y HABITOS DE LAS PLAGAS.

Cada tipo de plaga posee ciertas características que facilitan su aparición, materiales que ataca y el tipo de daño que ocasionan, los cuales se relacionan a continuación:

AGENTE CAUSAL	CARACTERISTICAS	MATERIAL QUE ATACA	TIPO DE DAÑO QUE DEJA
Hongos	• Microscópicos, variedad de formas y colores • Se reproducen por esporas que al germinar producen un micelio • Atacan prácticamente todos los componentes de los alimentos	Papel, material plástico, alimentos madera, etc.	El material queda picado por numerosos puntos negros o pardos, rojos, amarillos, etc.
Bacterias	• Organismos microscópicos, formados por una célula. • Para desarrollarse necesitan un medio con una humedad determinada • Atacan prácticamente todos los componentes de los alimentos	Papel, textiles y alimentos	Manchas de colores diversas, brillantes y mucosas bajo las cuales el material se deteriora rápidamente.
Insectos	Insectos Primarios: Son aquellos insectos que se alimentan y dañan directamente los materiales orgánicos de una organización (archivos, textiles, alimentos, maderas, frutos secos, etc.). Ejemplos: gorgojo, "pececito de plata", cucarachas, polillas, etc.	Papel, alimentos, materias primas orgánicas	Daño superficial. Manchas oscuras. Huecos y depresiones por las mordeduras.
	Insectos Secundarios: Son aquellos insectos que no deterioran directamente la materia prima o los productos terminados o en proceso, pero pueden eteriorarlo a través de las heces, formación de telas de arañas, etc. Ejemplo: arañas, moscas, hormigas, etc. Insectos Accidentales: insectos cuya presencia es de tipo estacional o migratorio: Ejemplo: mariposas polinizadoras, chinches, etc.		Daño superficial. Merodea por zonas de acumulación de residuos.
Ratas y ratones	· Alta capacidad de reproducción.	Madera, papel, materias primas orgánicas, alimentos etc.	Dejan excrementos y marcas de dientes en los materiales.
	· Se alimentan de insectos muertos, granos, alimentos, etc.		
	· Utilizan materia orgánica (libros, madera, cuero, textiles, etc.), para la construcción de nidos y para roer.		
	· Atraen enfermedades y otras plagas.		
	· Cuando mueren se convierten en focos de infestación.		
Palomas	· Utilizan madera, textiles, etc., para la construcción de los nidos.	Forman obstrucción en canales y bajantes	Con sus excrementos, dejan marcas como de ácidos fuertes en los materiales.
	· Sus defecaciones contienen ácidos muy fuertes.		
	· Transportan insectos y microorganismos productores de enfermedades.		

PLAGA	HABITOS	REPRODUCCION	ALIMENTACION
CUCARACHAS: Son omnívoras y causan grandes daños, generalmente en papelería. Estos daños pueden ser causados por las heces o por la actividad de alimentación (raspado). Generalmente frecuentan sitios cálidos y húmedos.	Tienen un comportamiento gregario y de actividad nocturna.	La hembra deposita los huevos en una estructura denominada "cocón" (medio de dispersión). Las ninfas carecen de alas hasta la madurez sexual.	Se alimentan de materia orgánica cereales, migas de pan, grasa, desperdicios, etc.)
Mosca Domestica: color gris claro, entre 6 y 8 milímetros de largo; posee cuatro franjas en el tórax.	Durante el día habitan o descansan en pisos, paredes y cielorrasos; en exteriores, prefieren las plantas. En la noche reposan en áreas cercanas a alimentos o desechos	la hembra deposita entre 5 y 6 lotes de 70 a 100 huevos cada uno. Los mismos nacen en un período que oscila entre las 2 y las 24 horas, mutando a larvas que crecen y pasan al estado de pupas en 4-7 días. Finalmente, la larva madura rompe la pupa convirtiéndose en adulta. Su ciclo de vida es de 7 a 45 días.	Son atraídas a una gran variedad de alimentos; sus preferencias son el desecho animal, la basura y materiales orgánicos en descomposición. Los órganos bucales de esta especie le permiten ingerir materiales cálidos y húmedos.
Ratón Doméstico: De aspecto pequeño y delgado, pesan de 10 a 21 g., orejas largas, cola semidesnuda y larga; mide de 7 a 11 cm. de largo, coloración muy variable, desde café grisáceo hasta gris claro en el dorso y desde gris a blanco en el vientre.	Prefiere la mayoría de las veces alimentos nuevos a los ya conocidos. Por lo general, buscan establecerse cerca de áreas de almacenamiento de alimentos. Son territoriales	La hembra tiene un lapso de gestación de 19 días promedio. Produce entre 4 y 7 crías por parto, Su producción promedio es de 8 camadas durante su vida. La cría alcanza su madurez sexual en un período que oscila entre los 35 y los 56 días. Viven aproximadamente un año.	Son poco estrictas en su alimentación, prefiere ingerir alimentos y semillas a base de vegetales o frutas frescas.
Rata Noruega o Parda: Pesan entre 150 y 600 g y miden de 18 a 25 cm, su color varía de rojizo a marrón grisáceo; por debajo tiene áreas de color blanquecino. Cuerpo robusto, nariz corta, piel gruesa, la cola es más corta que el cuerpo (16 a 21 cm), orejas pequeñas.	Viven preferentemente bajo tierra tanto en interiores como en exteriores, es buena nadadora tanto sobre cómo bajo el agua.	La hembra tiene un período de gestación de alrededor de 22 días; produce entre 8 y 12 crías. Las crías alcanzan su madurez en aproximadamente 3 meses.	Son extremadamente neofóbicas, se alimentan generalmente de recursos ya explotados y bien conocidos. Comen aproximadamente el 10% de su peso diariamente.

3.9 CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN y DESINFECCIÓN.



La entidad encargada de la aplicación de plaguicidas y rodenticidas es FUMISALUD LTDA, quienes con una periodicidad dos veces por año (cada 6 meses) realizan las labores de fumigación, como medida preventiva y en el caso de una medida correctiva el servicio es inmediato, realizando en cualquiera de los dos casos la solicitud al área de mantenimiento.

3.9.1 REQUISITOS EXIGUIDOS A LA EMPRESA DE FUMIGACIÓN

La empresa que presta el servicio de control de plagas al **CDI Coprogreso**, cumple con los siguientes requisitos:

- Cuenta con Concepto Sanitario vigente.
- Hace entrega de las Hojas de Seguridad de los productos utilizados durante el proceso de fumigación.
- Informa el cambio de productos utilizados y suministrar las correspondientes hojas de seguridad.
- Finalizada la fumigación realiza la entrega de la Certificación de Servicios, donde reporta el tipo de control realizado (artrópodos, microorganismos, roedores, cucarachas, hormigas o a palomas), los productos utilizados y la técnica utilizada para su aplicación (Aspersión, cebado).

3.9.2 PROTOCOLO DE MANEJO PREVENTIVO DE CONTAMINACIÓN POR PLAGUICIDAS O DESINFECTANTES

ANTES

- El área de mantenimiento reporta a la Coordinación una semana antes de la fecha y hora programada para realizar la fumigación, de esta forma organizar las áreas a fumigar, y definir qué persona va atender a los funcionarios.

- Las áreas a fumigar son despejadas, recogiendo todos los materiales cubriéndolos con bolsas plásticas. Retirando del área a tratar alimentos, utensilios de mesa y cocina, artículos valiosos o delicados; en caso de no poder hacerlo se asegura su debida protección.
- La fumigación se programa para un día sábado con el fin de que no haya niños o personal laborando.

DURANTE

- No se permite el ingreso a las áreas durante la fumigación a personas diferentes de la empresa de fumigación.

DESPUES

- Realizada la fumigación si se requiere ingresar a las instalaciones se puede realizar una vez se cumpla el tiempo de aireación de 3 horas.
- El día lunes antes de retomar las labores en las áreas fumigadas se realiza limpieza y organización de los espacios.
- En caso de que hayan dejado parafinados o en pellets, para el control de algún tipo de plaga detectado no sé, permite tener contacto con estos, solo han de ser manipulados por los funcionarios de la empresa de fumigación y reportar a ellos cualquier novedad.

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA.

4.1. INTRODUCCIÓN

El suministro de agua con las características adecuadas, son de gran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado en los procesos de elaboración y consumidor de alimentos.

Este programa se diseña con el fin de garantizar la calidad físicoquímica, organoléptica y microbiológica del agua utilizada tanto en los procesos de preparación de alimentos, limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de cocina que tienen contacto directo o indirecto con los mismos.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro de esta.

Asegurando que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan dentro de la Unidad de Servicio cumpla con las características físicas, organolépticas y microbiológicas, garantizando la inocuidad de los alimentos y la salud de todos los beneficiarios y equipo de trabajo.

4.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

4.2.1 OBJETIVO GENERAL.

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en los diferentes procesos de limpieza, desinfección y preparación de alimentos que se realizan dentro del **CDI Coprogreso.**

4.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Dar cumplimiento a la normatividad vigente en el abastecimiento y manejo adecuado del agua para consumo humano y las labores de limpieza y desinfección.
- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

4.3 ALCANCE.

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en la preparación de alimentos y en todos los procesos de limpieza y desinfección que se realizan al

interior del **CDI Coprogreso** de la Corporación Educativa Minuto de Dios y a los sistemas de almacenamiento de esta.

4.4. VIGENCIA

Este documento tiene vigencia a partir su publicación.

4.5. DEFINICIONES.

- **AGUA CRUDA:** Es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.
- **AGUA PARA CONSUMO HUMANO:** Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo
- **AGUA POTABLE:** Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el presente decreto, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DEL AGUA:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.
- **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AGUA:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
- **ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:** Para los fines del presente decreto se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.
- **CONTAMINACIÓN DEL AGUA:** Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.
- **CALIDAD DEL AGUA:** Es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.
- **CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA**: Son los análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos realizados al agua en cualquier punto de la red de distribución con el objeto de garantizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente decreto.

- **CLORO RESIDUAL:** Es el cloro que permanece en el agua en forma activa, el cual es el responsable de la destrucción de microorganismos perjudiciales para la salud.
- **FUENTE DE ABASTECIMIENTO**: Es todo recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

- **SISTEMA DE SUMINISTRO DE AGUA POTABLE:** Es el conjunto de obras, equipos y materiales utilizados para la captación, aducción, conducción, tratamiento, almacenamiento y distribución del agua potable para consumo humano.

4.6 FUENTES DE AGUA

El **CDI Coprogreso** cuenta con agua potable suministrada por la empresa de acueducto y alcantarillado de la Ciudad de Bogotá, con presión y servicio continuo.

Se cuenta con 2 tanques de agua con capacidad de 500 litros, los cuales dan cumplimiento al abastecimiento necesario para un día de trabajo, en el caso de que el servicio sea suspendido por la empresa de acueducto. Dichos tanques cumplen el procedimiento de limpieza y desinfección semestral realizada con una empresa externa, especializada en esta labor.

4.7 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES



Para llevar a cabo la limpieza y desinfección de los tanques del agua, el área de mantenimiento informa la fecha y hora en que se realizara el procedimiento de esta forma cerrar la llave del paso del agua a los tanques un día antes, así desocuparlos en gran parte y dejar solo una poca cantidad para el proceso de lavado de estos. Este procedimiento se realiza un día sábado así no se interferir con ninguna de las labres de la unidad de servicio.

Este procedimiento de limpieza y desinfección es realzado por la empresa **FUMISALUD LTDA** con una frecuencia de cada 6 meses, para cual realiza el siguiente procedimiento:

1. Se realiza la toma de dos muestras de agua, pre lavado y post lavado, de dos grifos diferentes del área de cocina, para realizar una prueba fisicoquímica y microbiológico:

PRUEBA FISICOQUIMICA			
PARAMETRO	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION**	**METODO DE ANALISIS**
Cloro libre residual	Mg/L Cl2	0.3 – 2.0 mg	Método HANNA – Adaptación método EPA 330.5 DPD
pH	Unidades de pH a 23.3 °C	6.5 – 9.0	Standard methods 4500H+ Ed 22.2012.

PRUEBA MICROBILOGICA			
PARAMETRO	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION**	**METODO DE ANALISIS**
Recuento de coliformes totales	UFC/100 Ml	0 UFC	SM 9222 Ed. 23 2017
Recuento de Escherichia coli	UFC/100 Ml	0 UFC	SM 9222 Ed. 23 2017

Para los límites de aceptación de las muestras se toma como referencia: Resolución 2115/2007 – Agua Consumo Humano.

2. Para evitar desperdicio de agua, se utiliza una parte de la capacidad total del tanque para realizar el lavado.
3. Se instala un tamiz en las salidas del tanque de agua para evitar que los procedimientos posteriores obstruyan la red hidráulica por los residuos sólidos.
4. Se procede a retirar los residuos sólidos como lama, barro, sedimentos y otras partículas.
5. Posteriormente se lavan las paredes y piso del tanque mediante procedimiento manual.
6. Se extraen los elementos sólidos y sedimentos mediante succión de bombas, se abre la válvula de entrada del agua al tanque para obtener agua limpia y enjuagar las superficies del tanque.
7. Se prepara una solución de 1800 ppm de Cl2, tomamos 855 de ml de Hipoclorito de Sodio al 5% y lo llevamos a 25 Lt con agua.
8. Se desinfectan y enjuagan las caras internas del tanque y su base.
9. Una vez fuera del tanque se desinfecta su acceso y procede con su cierre.
10. Llenado del tanque.
11. Para utilizar de nuevo el agua después de realizado el lavado y desinfección del tanque se recomienda abrir los grifos por unos segundos para dejar correr el agua contenida en la tubería cuando se efectuó el lavado.
12. Toma de muestra de agua para prueba físico química y microbiológica final.

13. Se realiza la entrega del Certificado de Servicios, donde se reporta la cantidad de tanques lavados y la ficha técnica del producto utilizado.

4.8. PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar inconvenientes en la preparación de los alimentos, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el suministro del agua:

- Suspensión del servicio de acueducto y/o daño de las tuberías: Se hace uso del agua que se encuentra almacenada en los 2 pozos subterráneos, uno con capacidad de 12 metros cúbicos y otro de 10 metros cúbicos.
- Se solicita a cada Padre de Familia, traer una bolsa de agua por 5 litros.
- Si se continúa sin el servicio se procede a solicitar el agua potable, a la empresa de acueducto y alcantarillado de Bogotá.

5. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN.

5.1 INTRODUCCIÓN

Con el fin de preservar la salud de la población, es necesaria la vigilancia, control y capacitación de las personas que manipulan alimentos. Estas acciones conllevan el propósito de velar por la salud de los consumidores y de los manipuladores de alimentos, incluyendo el saneamiento de sitios utilizados para el desarrollo de sus actividades a fin de evitar que transmitan distintas enfermedades que puedan llegar a colocar en riesgo la vida propia y de otros. Es por tal razón la importancia de contar en con un programa de capacitación continuo y enfocado a las actividades propias de las áreas de trabajo.

5.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA

5.2.1 OBJETIVO GENERAL

Educar y capacitar a todo el personal mediante actividades donde se da conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura, para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto final.

5.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar en forma continua al personal manipulador de alimentos y servicios generales en los programas y procedimientos descritos en el manual de BPM y PSB.
- Documentar y capacitar al personal manipulador de alimentos en los procesos que se llevan a cabo durante la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos según lo establecido en la normatividad vigente.

5.3. ALCANCE

El presente programa aplica a todo a todo el talento humano del **CDI Coprogreso**.

5.4. VIGENCIA

Este documento tiene vigencia a partir su publicación.

5.5. DEFINICIONES

- **CAPACITACIÓN:** Es la adquisición de conocimiento técnicos, teóricos y prácticos que van a contribuir al desarrollo del individuo en el desempeño de una actividad.
- **CONDICIONES DE TRABAJO:** Son el conjunto de variables subjetivas y objetivas que definen la realización de una labor concreta y el entorno en que esta se realiza e incluye el análisis de aspectos relacionados como la organización, el ambiente, la tarea, los instrumentos y materias que pueden determinar o condicionar la situación de salud de las personas.
- **INDUCCIÓN:** La inducción es el proceso inicial por medio del cual se proporcionará al nuevo empleado la información básica que le permita integrarse rápidamente al lugar de trabajo.
- **PLAN DE CAPACITACIÓN:** Es una estrategia indispensable para alcanzar los objetivos.

5.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA



El programa de capacitación y formación va dirigido a todo el talento humano de la unidad de servicio.

Las capacitaciones son llevadas a cabo por medio de charlas, videos educativos, talleres teórico práctico y evaluaciones.

Las temáticas a desarrollar van enfocadas a los procedimientos establecidos en el manual de BPM y PSB.

Adicionalmente en los procesos que implican la preparación de los alimentos como lo son minuta patrón, guía de preparaciones, lista de intercambios, tiempos de preparación, estandarización de porciones y servido de los alimentos.

Para dichas capacitaciones se cuenta con un cronograma de temas ya establecidos para el año vigente, el cual se anexa en el este documento. Cada una de las capacitaciones quedara documentada a través de un acta y lista de asistencia a esta.

Las capacitaciones se realizarán en lugares seleccionados por la persona que la dicte, donde se permitan la participación activa del personal y el desarrollo de habilidades en el ejercicio diario de sus labores en el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, garantizando la cantidad y calidad nutricional.

6. PROGRAMA DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN A PROVEEDORES

6.1. INTRODUCCION

Las materias primas y cualquier producto alimenticio, pueden ser una fuente de contaminación, si no se garantizan condiciones higiénicas en toda su cadena productiva y si en la recepción de los mismos no se tienen practicas adecuadas de higiene.

Por esta razón, el **CDI Coprogreso**, establece condiciones necesarias que se deben cumplir, antes de la compra, para garantizar la inocuidad y calidad con la que serán entregadas a los usuarios de la UDS.

6.2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

6.2.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las materias primas e insumos suministrados por los diferentes proveedores manejados en el **CDI Coprogreso**, cumplan con los parámetros establecidos de higiene, inocuidad y calidad, que son exigidos por la entidad.

6.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer criterios de selección, aceptación y/o rechazo de proveedores.
- Plantear un proceso de recepción de materia prima, que cumpla con lo estipulado en la normativa vigente.

6.3. ALCANCE

Este programa se aplica para todos los proveedores de materias primas e insumos del **CDI Coprogreso**.

6.4. VIGENCIA

Este documento tiene vigencia a partir su publicación.

6.5. DEFINICIONES

- **ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** Conjunto de acciones planificadas y sistemáticas que son necesarias para proporcionar la confianza adecuada de que un producto pueda satisfaces los requisitos de calidad dados.
- **AUDITORIA:** Metodo utilizado para evaluar el grado de cumplimiento de las BPM.
- **CALIDAD:** Grado en el que un conjunto de características inherentes a un objeto cumple con los requisitos.
- **FICHA TECNICA:** Documento que describe un producto como nombre, composición, presentaciones, empaques y proceso.
- **INSPECCION:** Accion de medir, examinar, ensayar o verificar una o varias características de un producto y de compararlas con los requisitos especificados con el fin de establecer su conformidad.
- **MATERIA PRIMA:** Es todo aquel elemento que se transforma e incorpora al producto final.
- **NO CONFORMIDAD:** Falta de cumplimiento de los requisitos especificados.
- **PROVEEDOR:** Empresa o persona que abastece de algunos artículos necesarios a otras empresas.

6.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA

Para dar cumplimiento a la normatividad vigente y garantizar la calidad de los alimentos que llegan a la UDS, los proveedores:

a. Cumplen con las prácticas higiénicas para manipuladores de alimentos: usos de la dotación y prácticas higiénicas.
b. La recepción de la materia prima e insumos es registrada en el Registro de Control de Materia Primas e Insumos. (Ver Anexo)
c. Los productos que no cumplan con las características de organolépticas y calidad son rechazados y registrados en el Registro de Rechazos de Materia Prima e Insumos. (Ver Anexo)
d. El etiquetado y rotulado de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 5109.
e. La entrega de los pedidos se realiza en su totalidad de acuerdo a la remisión, en cantidad, calidad de los productos y en el horario establecido.
f. El horario para la recepción de la materia prima e insumos, no interfiere con los tiempos de preparación o distribución de los alimentos.
g. El empaque, transporte, manipulación y entrega de los alimentos es realizada de acuerdo a las condiciones establecidas en este manual.
h. La documentación de los proveedores de alimentos está en la UDS, con fecha

vigente no mayor a un año: carnet de los manipuladores de alimentos, acta de visita de inspección sanitaria para el vehículo y el establecimiento con concepto sanitario favorable.

i. El seguimiento de la calidad de los proveedores se realizará trimestral, bajo una Lista de Chequeo de Supervisión y Evaluación, donde se califica aspectos con relación a la calidad de los productos, cumplimiento de la normatividad y prestación del servicio. (Ver Anexo).

6.7. RECEPCION DE MATERIA PRIMA



Las materias primas e insumos para alimentos cumplen con los siguientes requisitos:

a. La UDS dispone de un área adecuada para el recibo de los productos alimenticios adquiridos, la cual dispone buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos y los equipos necesarios para realizar el recibo, bascula.
Las zonas donde se reciben o almacenen materias primas están separadas de las que se destinan a elaboración del producto final.

b. El horario de entrega se hace de acuerdo a primera hora de iniciar el servicio, 6:30 am a 7:00am o después de las 2:30 pm finalizada la preparación de los alimentos hasta las 5:00pm; de llegarse a presentar alguna no conformidad esta se reporta a la coordinadora de la UDS quien a su vez informara a la persona encargada de compras.

c. La recepción de los pedidos se realiza por la puerta y espacios destinados, no por las áreas comunes donde circula los niños.

d. La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, esto en el caso de los productos cárnicos y derivados lácteos, en seguida de su recepción toma de temperatura se almacena inmediatamente en refrigeración.

e. La materia prima e insumos se registran en el Registro de Control de Materias Primas e Insumos, el mismo día de su recepción. (Ver Anexo).

f. Los productos diferentes a frutas, verduras, cárnicos y huevos, cumplen con los

requisitos de Resolución 5109 de 2005, de rotulado y etiquetado.

g. Los productos que no cumplan con las características organolépticas o de calidad serán rechazados y registrado en el Registro de Rechazo de Materias Primas e Insumos. (Ver Anexo).

h. El encargado del recibo de la materia prima:

- Evita que personal no autorizado ingrese al área de recibo, ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área.
- Verifica que el transporte de los productos recibidos se haya hecho en condiciones higiénicas aceptables.
- Verifica el pedido con lo recibido o remisión.
- Verifica la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos, prestando atención especial a los productos perecederos.
- Verifica que los productos procesados tengan una fecha de expiración suficientemente amplia como para permitir el almacenamiento del producto hasta la fecha de consumo prevista, sin riesgo de vencimiento.
- Mantiene separados los distintos tipos de alimentos, especialmente los cárnicos, los lácteos y sus derivados, con el fin de minimizar el riesgo de la “contaminación cruzada”.
- Verifica el estado de los empaques de los alimentos que estos no presentes rupturas o daños en el empaque, al igual verificar los embalajes donde estos son transportados: cajas o canastillas limpias y en buen estado.
- Observa la presentación personal proveedor de alimentos, el cual hace uso de portar la vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos: gorro, bata u overol y tapa bocas, en buenas condiciones de aseo.
- Rotular todos alimentos con la siguiente información y según tipo de alimento:

Información del rotulo para frutas, verduras, cárnicos y huevos	Información del rotulo para víveres, y derivados lácteos
Nombre del alimento: _____ Fecha de ingreso: día /mes / año Fecha de salida: día /mes / año	Nombre del alimento: _____ Fecha de ingreso: día /mes / año Lote: _____ Fecha de vencimiento: día / mes / año

6.7.1. Calidad de los alimentos

La materia prima para la preparación de los diferentes alimentos en el servicio de alimentación, en general, reúnen los requisitos de calidad y sanidad establecidos. Los productos de origen animal como carne, leche y sus derivados, proceden de fuentes aprobadas por la autoridad de salud y están sujetos al control sanitario. Para lo cual se tiene en cuenta:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNES DE RES, CERDO	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos o congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4ºC o con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa
POLLO	Color rosado pálido, piel brillante Se compra en fresco la temperatura de recibo entre 1ºC y 4°C Solo se acepta pechuga o pierna pernil Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos o congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
LECHE, KUMIS, YOGURT	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C. La leche en polvo no es re empacada y es almacenada en el área de productos secos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico. Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1ºC y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada

ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobre maduro
TUBERCULOS	Los tubérculos a recibir son sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho

7. BIBLIOGRAFIA

- CÓDIGO NACIONAL SANITARIO. LEY 9 DEL 19979. Por la cual se dictan medidas sanitarias.
- MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL EN COLOMBIA. Decreto 3075/ 1997. Por el cual se reglamenta parcial la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- RESOLUCIÓN 2674/1993. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Inocuidad de los alimentos. [En línea].
- http://www.who.int/topics/food_safety/es/
- PROYECTO DE ACUERDO 284 DE 2012. Por el cual se establece la actualización del Registro de generadores de residuos comida (lavazas) y se dispone la recolección, transporte y aprovechamiento de tales residuos en el área urbana del Distrito Capital.
- http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-246X2012000200005
- *Guía Técnica Del Componente De Alimentación y Nutrición ICBF v5*. (2020, 2 julio). Portal ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF. https://www.icbf.gov.co/guia-tecnica-del-componente-de-alimentacion-y-nutricion-icbf-v5

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

ANEXOS

- ## CRONOGRAMA DE CAPACITACION

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS							Versión: 2
	HOGARES INFANTILES – CDI							
	CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2025							
TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	FECHA	PRODUCTO	TIEMPO	RESPONSABLE	
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	Contribuir a prevenir una enfermedad transmitida por alimentos, por medio de la socialización del Manual de enfermedades transmitidas por alimentos y la ruta de atención, si se presenta.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Marzo	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista	
IMPORTANCIA DEL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Contribuir a la prevención de contaminación de los elementos y accidentes laborales, por medio del uso adecuado de los elementos de protección personal.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática. Se usarán ejemplos prácticos.	Talento humano de la UDS	Abril	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista	
MINUTA PATRÓN, CICLO DE MINUTAS Y LISTA DE INTERCAMBIOS, ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONESY GRAMAJES, MANEJO DE UTENSILIOS Y MANEJO DE DIETAS ESPECIALES	Contribuir a garantizar el cumplimiento del ciclo de menús, minuta patrón, guía de preparaciones y lista de intercambio, para que los usuarios del servicio, reciban el aporte nutricional establecido.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática. Se usarán ejemplos prácticos.	Talento humano de la UDS	Mayo	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista	

ADECUADA MANIPULACIÓN DE LA BIENESTARINA: CANTIDADES A USAR, USO ADECUADO Y ASPECTOS DE MANIPULACIÓN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	Contribuir a mejorar el aprovechamiento y uso de la bienestarina en el servicio de alimentación.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Junio	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS I: Compra, transporte, recibo, almacenamiento y rotulación de alimentos.	Contribuir a garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los procesos del manual de BPM.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Julio	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS II: Preparación, cocción, servido y distribución de alimentos.	Contribuir a garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los procesos del manual de BPM.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Agosto	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO I: Limpieza y desinfección, Abastecimiento de agua y limpieza de tanques.	Contribuir a garantizar las condiciones higiénico sanitarias de los espacios y de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los programas del Plan de saneamiento.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Septiembre	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO II: Control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos.	Contribuir a garantizar las condiciones higiénico sanitarias de los espacios y de calidad e inocuidad de la alimentación suministrada a los niños y niñas de las unidades de servicio, por medio de la socialización de los programas del Plan de saneamiento.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Octubre	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista
PRÁCTICAS ADECUADAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Contribuir a la prevención de contaminación de los alimentos, por medio de las adecuadas prácticas de manipulación del personal.	Con el apoyo de material audiovisual (Presentación de diapositivas, videos) se hará la presentación de la temática.	Talento humano de la UDS	Noviembre	Capacitación al talento humano	1 hora	Nutricionista

- **PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

A1. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS.

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS		
SECCION	**UTENSILIOS**	**RESPONSABLE**
Lavado de manos área de manipulación de alimentos	Agua, jabón líquido antibacterial, toallas desechables.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.	1. Pise el pedal que acciona la salida del agua del lava manos. 2. Humedezca las manos y antebrazos completamente con suficiente agua. 3. Tome jabón del dispensador en la palma de la mano. 4. Enjabónese y frótese las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos las uñas y el antebrazo. 5. Enjuague con abundante agua potable dejando caer agua de la mano hacia el antebrazo. 6. Tome una toalla desechable seque las manos.	

A2. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Pisos, paredes, mesones, puertas y ventanas.	Escoba, recogedor, balde, cepillo, sabra, trapero, haragán, agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario y cada vez que se observen residuos.	1. Retire manualmente la mugre visible, si es el caso, utilizando escoba y recogedor. 2. Coloque los residuos en el lugar destinado para estos. 3. Preparare la solución jabonosa 2 gramos de detergente X Lt de agua o 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua y aplique al área a limpiar. 4. Remueva la suciedad con ayuda de un cepillo, escoba y sabras. 5. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 6. Verifique que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita el proceso. 7. Aplique la solución desinfectante: 4 ml de hipoclorito de sodio X Litro de agua. 8. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con agua potable. 10. Deje secar al aire.	

A3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VAJILLA.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA VAJILLA		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Platos, vasos, pocillos y cubiertos.	Jabón lava vajillas, sabras, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Retire manualmente los residuos de alimentos de la vajilla y demás utensilios. 2. Enjuague con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños. 3. Enjabone la vajilla (platos, vasos, cucharas, etc.) utilizando esponja y cepillo según la necesidad. 4. Enjuague con abundante agua hasta que desaparezca la espuma. 5. Prepare la solución desinfectante por cada litro de agua agregar 4 ml de hipoclorito de sodio. 6. Introduzca la vajilla en esta solución y deje actuar por 15 minutos. 7. Enjuague con agua potable. 8. Deje escurrir y secar al ambiente.	

A4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Ollas, tapas, tabla de picar, cuchillos, vasijas plásticas, vaso y tapa de la licuadora pequeña (no industrial).	Jabón lava vajillas, sabras, cepillo, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios. 2. Enjuague con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños. 3. Para el caso de la licuadora, separe el vaso de la base (donde van las cuchillas), luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo, retire la tapita de la tapa grande. 4. Prepare la solución jabonosa 100 ml de jabón por cada litro de agua. 5. Enjabone cada uno de los utensilios utilizando sabrá y solución jabonosa, y cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión. 6. Enjuague con agua abundante hasta que desaparezca la espuma. 7. Prepare la solución desinfectante por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito. 8. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con abundante agua potable. 10. Deje escurrir y secar al ambiente.	

A5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERAS Y CONGELADORES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Neveras y congeladores.	Jabón lava vajillas, sabras, cepillo, toalla desechable, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Programe la descongelación del equipo de acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados. 2. Desocupe la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos. 3. Retire la mugre visible con una toalla desechable mojada. 4. Humedezca la sabra y aplique el jabón lava vajillas. 5. Lave las diferentes áreas de la nevera, incluyendo el empaque, utilizando un cepillo para esta actividad. 6. Retire el jabón con la ayuda de una toalla desechable húmeda. 7. Prepare la solución desinfectante 2 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua aplique la solución con ayuda del atomizador. 8. Deje actuar durante 5 minutos y retírelo con una toalla desechable húmeda. 9. Seque muy bien con tollas desechables.	

A6. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA ESTUFA Y EL HORNO.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA ESTUFA Y EL HORNO		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Estufa y horno.	Jabón lava vajillas, desengrasante, sabra, esponjilla, cepillo, atomizador, agua potable e hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Cierre la llave de paso del gas y deje enfriar los equipos para iniciar su limpieza. 2. Desocupe los equipos, retirando rejillas, quemadores, bandejas, etc. 3. Retire la mugre visible con una toalla desechable mojada. 4. Humedezca la esponja y aplique jabón lava vajilla. 5. Remueva la suciedad de las diferentes áreas de los equipos y cada uno de sus partes (rejillas, quemadores, bandejas) utilizando un cepillo para esta actividad. 6. Retirar el jabón con la ayuda de una toalla desechable húmeda para las superficies de la estufa y el horno. Para las partes sueltas enjuáguelas a chorro. 7. Aplique el desengrasante utilizando el atomizador o brocha del producto, remueva la suciedad con una esponjilla y enjuague con la ayuda de una toalla desechable húmeda para las superficies de la estufa y el horno. Para las partes sueltas enjuáguelas a chorro 8. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito 4 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua. 9. Aplique la solución desinfectante utilizar el atomizador. 10. Deje actuar durante 5 minutos. 11. Retire el desinfectante y seque con una toalla desechable.	

A7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA LICUADORA INDUSTRIAL.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA LICUADORA INDUSTRIAL		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Licuadora Industrial	Jabón lava vajillas, sabras, atomizador, agua potable e hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario después de cada uso.	1. Desconecte la licuadora de la toma eléctrica. 2. Desocupe el equipo. 3. Retirare los residuos visibles realizando un enjuague solo con agua. 4. Humedezca la sabra y adicionar jabón lava vajillas. 5. Con la sabra limpie las diferentes áreas del equipo incluyendo la base, cuidando de no dejar caer agua en las partes eléctricas y de no contarse los dedos con las cuchillas. 6. Retire el jabón del vaso adicionando agua y en la base con la ayuda de una toalla desechable húmeda. 7. Prepare una solución desinfectante de hipoclorito de sodio, 4 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua. 8. Aplique la solución desinfectante con el atomizador para el caso de vaso y para el exterior con una toalla desechable. 9. Deje actuar durante 10 minutos. 10. Retire el desinfectante con agua y una toalla desechable húmeda. 11. Deje secar al aire.	

A8. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA CAMPANA EXTRACTORA.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA CAMPANA EXTRACTORA		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Campana extractora área de cocina	Balde, toallas desechables, esponjilla, atomizador, jabón lava vajillas, desengrasante, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Retire la suciedad de la campana utilizando una esponjilla húmeda y jabón lava vajilla. 2. Retire el jabón utilizando una toalla desechable húmeda. 3. Aplique el desinfectante utilizando el atomizador del mismo producto y deje actuar por 5 min. 4. Pase nuevamente la esponjilla para retirar la grasa pegada y retire el producto con una toalla desechable húmeda. 5. Prepare la solución desinfectante 2 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua y aplíquela con ayuda del atomizador. Deje actuar por 10 min y luego retire el exceso con una toalla desechable húmeda. 6. Seque la campana con una toalla seca desechable.	

A9. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Frutas, verduras y tubérculos.	Agua potable e hipoclorito de sodio.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario antes de cada preparación o consumo.	1. Retire manualmente los residuos de visibles, raíces, hojas, etc. 2. Realice un lavado con agua a chorro. 3. Prepare la solución desinfectante para hacer la inmersión de las frutas o verduras, 1 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua 4. Deje actuar de 5 minutos. 5. Enjuague con suficiente agua potable. 6. Deje escurrir para retirar la humedad 7. Continúe con el proceso preparación inmediata o conservación.	

A10. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA TUBERCULOS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA TUBERCULOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Tubérculos (yuca, arracacha papa, plátano)	Agua potable, cepillo de mano.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
A diario antes de cada preparación o consumo.	1. Retire manualmente los residuos de visibles, raíces, hojas, etc. 2. Realice un lavado con agua a chorro y con la ayuda de un cepillo de mano retírela tierra. 3. Nuevamente realice un lavado con agua a chorro. 4. Deje escurrir para retirar la humedad 5. Continúe con el proceso preparación inmediata o conservación.	

A11. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LOS HUEVOS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS HUEVOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Huevos	Agua potable	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Antes de cada preparación	1. Enjuague suavemente con suficiente agua potable hasta retirar cualquier suciedad. 2. Deje escurrir. 3. Continúe con el proceso preparación inmediata.	

A12. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Cuarto de almacenamiento de alimentos	Balde, escoba, trapero, toallas desechables, sabras, atomizador, jabón multiusos, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Una vez por semana	1. Retire los alimentos del área a limpiar. Barra toda el área, debajo y detrás de los estantes. Prepare una solución jabonosa ,200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 2. Aplique la solución jabonosa en las paredes y retire la suciedad utilizando una sabra y retire el jabón utilizando una toalla de tela húmeda. 3. Humedezca el piso con la solución jabonosa, retire la suciedad con la escoba y retire el jabón utilizando un trapero húmedo. 4. Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, aplíquela a la pared y al piso. 5. Deje actuar por 15 minutos y enjuague con un trapero húmedo limpio para el caso de los pisos y una toalla desechable limpia húmeda para las paredes. Deje secar al aire. 6. Limpie los estantes utilizando sabra y jabón; retire el producto con una toalla desechable húmeda. Aplique la solución desinfectante con ayuda del atomizador 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, dejar actuar por 15 min y enjuague con una toalla desechable húmeda limpia. 7. Seque con una toalla seca desechable.	

A13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA DELANTALES DE PLÁSTICOS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA DELANTALES PLASTICOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Delantales de plástico	Cepillo, jabón multiusos, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario o cada vez que sea necesario	1. Humedezca el delantal, sumérjalo en la solución jabonosa, 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua, por 30 o 40 minutos, sáquelas del contenedor y retire la suciedad utilizando un cepillo de mano y enjuague con abundante agua. 2. Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua y sumerja el delantal deje actuar por 15 minutos. 3. Enjuague con suficiente agua, escurra y deje secar al aire para ser usado al siguiente día.	

A14. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE RESIDUOS SOLIDOS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE RESIDUOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Canecas de residuos solidos	Cepillo, jabón en líquido multiusos, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario o cada vez que sea necesario	1. Anude las bolsas y sáquelas de las canecas. 2. Prepare la solución de jabonosa, 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua y vierta en las canecas. 3. Retire la suciedad con el cepillo hasta que quede sin residuos, en la parte interna y externa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua hasta quitar el jabón y los residuos, si los hay. 5. Prepare la solución desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, deje actuar por 15 min y enjuague. 6. Secar al ambiente.	

A15. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CHUT DE RESIDUOS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL CHUT DE RESIDUOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Shut de residuos	Escoba, recogedor, agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Dos veces por semana	1. Desocupe completamente el lugar 2. Barra y recoja todos los desechos. 3. Prepare la solución de jabonosa, 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 4. Humedezca el lugar con la solución jabonosa y restriegue toda el área con la escoba hasta eliminar por completo la suciedad, en piso, paredes. 5. Enjuague con agua para evacuar el jabón y las impurezas. 6. Prepare la solución desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt, y aplíquela por toda el área. 7. Enjuague, escurra muy bien y dejar secar al ambiente.	

A16. PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS.

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS	
SECCION	**RESPONSABLE**
Residuos orgánicos	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**
2 veces al día (11 am y 5 pm)	1. Se generan los residuos orgánicos en el servicio de alimentación. 2. Se depositan en la caneca de residuos orgánicos de cocina, retirando el exceso de agua que algunos de estos pueden generar. 3. Aproximadamente a las 11:00 am, las señoras de servicios generales de áreas comunes realizan la primera recogida de residuos orgánicos del área de cocina vaciándolos en el recipiente destinado para ser llevada por Deslab. 4. Antes y después de vaciar los residuos en dicho recipiente se agrega la mezcla liquida biológica para residuos orgánicos, usando el vaso medidor. 5. Para finalizar se coloca la tapa hermética y el zuncho metálico para evitar la salida del residuo y el ingreso de plagas. 6. La segunda recogida de residuos orgánicos generados en el servicio de alimentación, es realizado al finalizar la jornada por el personal de esta área. 7. Cada vez que se realice la manipulación de las canecas de los residuos bien sean orgánicos e inorgánicos, realizado por el personal de servicios generales de áreas comunes o cocina, deberán lavar sus manos de acuerdo a protocolo establecido. 8. La recolección final de los residuos se realizará una vez a la semana por la empresa Deslab, quien llevará las canecas que se encuentren llenas, 1 o 2, dejará el mismo número de estas vacías y limpias, adicionalmente mezcla liquida biológica para residuos orgánicos. 9. Como evidencia de este proceso Deslab hace entrega de un recibo del número de canecas recogidas y si es el caso de aceite vegetal usado de cocina, adicionalmente firmada la planilla de control de entrega de residuos, la cual permanece en la UDS. 10. Las canecas de residuos del área de cocina deberán quedar diariamente vacías y limpias.

A17. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COJINES Y ALMOHADAS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COJINES Y ALMOHADAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Cojines y almohadas	Jabón para lavadora, hipoclorito de sodio, atomizador y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal o cada vez que sea necesario	1. Separa el forro de la espuma, para ser llevado a la lavadora. 2. Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua y viértala en el atomizador. 3. Sobre una toalla de tela limpia aplique la solución desinfectante, dejando esta semi húmeda. 4. Pase esta toalla sobre la espuma limpiándola completa. 5. Deje secar la espuma donde reciba suficiente aire para que esta seque completamente. 6. Coloque una funda limpia.	

A18. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SABANAS Y FUNDAS.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SABANA Y FUNDAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Sabanas y fundas	Jabón líquido para lavadora, suavizante textil y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Una vez a la semana o cada vez que sea necesario	1. Prepare la mezcla de agua jabón para la lavadora; Agregue 1 ml. por capacidad de libra de la lavadora. 2. Deje en remojo por espacio de 30 minutos y de inicio al ciclo de lavado. 3. Finalizado el ciclo de lavado agregue suavizante textil y continúe con el ciclo de lavado. 4. Saque de la lavadora las prendas y deje secar al aire. 5. Planche a temperatura media y deje organizadas las prendas en el cajón asignado.	

A19. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE COLCHONETAS.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COLCHONETAS Y/O ESPUMAS PARA JUEGOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Colchonetas y/o espumas para juegos	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio, atomizador, toalla desechable y cepillo de ropa.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 2. Retire la sabana o forro para ser lavado. 3. Aplique la solución jabonosa a la colchoneta y retire la suciedad con la ayuda de un cepillo para ropa. 4. Con una toalla húmeda retire el jabón, hasta que quede completamente limpia. 5. Prepare la solución desinfectante de 4 ml de hipoclorito de sodio x lt de agua, y aplíquela con la ayuda del atomizador. 6. Deje actuar el producto por 15 min y pase una toalla desechable húmeda. 7. Seque con una toalla seca desechable.	

A20. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Baños (paredes, pisos y batería sanitaria)	Escoba, escobillón, trapero, recogedor, baldes, sabra, atomizador, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Ubique a la entrada del baño el aviso de piso húmedo. 2. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible 3. Retire los residuos de las canecas. 4. Preparar la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 5. Lave las baterías sanitarias con ayuda de un cepillo, sabras y escobillón. 6. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 7. Verifique que las áreas estén totalmente limpias. 8. Prepare la solución en un balde limpio desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, aplíquela en todas las áreas del baño. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con agua potable, escurrir y secar muy bien. 10. Llene los dispensadores de papel higiénico, toallas de manos, jabón y coloque la papelera limpia, vacía y con bolsa.	

A21. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL INODORO (BEBES)

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION INODORO (BEBES)		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Inodoro (Bebes)	Balde, sabra, cepillo atomizador, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Ubique a la entrada del área del inodoro (bebes) el aviso de piso mojado. 2. Retire la papelera de los pañales, para lavado y cambio de bolsa. 3. Usando guantes, retire la mugre visible 4. Preparar la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 5. Lave el inodoro (bebes) con ayuda de un cepillo o sabras. 6. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 7. Verifique que las áreas estén totalmente limpias. 8. Prepare la solución desinfectante, 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. Deje actuar por 15 minutos. 9. Enjuague con agua potable, escurrir y dejar secar ambiente. 10. Llene los dispensadores de papel higiénico, toallas de manos, jabón y coloque la papelera limpia, vacía y con bolsa.	

A22. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SANITARIO DE NIÑOS.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SANITARIOS DE NIÑOS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Sanitarios de niños	Jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Vacié los residuos que tenga el sanitario. 2. Preparar la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 3. Lave los sanitarios con ayuda de una sabras. 4. Enjuague con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 5. Aplicar la solución desinfectante: 5 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. Deje actuar por 15 minutos. 6. Enjuague con agua potable, escurrir y dejar secar al ambiente.	

A23. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAPEROS Y TOALLAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Traperos y toallas	Balde, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 2. Sumergir por separado las toallas y los traperos de 5 a 10 minutos. 3. Remueva la suciedad completamente. 4. Enjuague con suficiente agua potable hasta que desaparezca la espuma. 5. Prepare una solución de hipoclorito: por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito de sodio. 6. Deje actuar por 15 minutos. 7. Enjuague con suficiente agua, escurrir y dejar secar.	

A24. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POCETAS.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE POCETAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Pocetas	Balde, cepillo, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario	1. Humedezca con agua las pocetas. 2. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 3. Lave las superficies con ayuda de un cepillo y enjuague con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma. 4. Prepare la solución desinfectante, 4 ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. Deje actuar por 15 minutos y enjuague con suficiente agua potable.	

A25. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ZONAS VERDES.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ZONA VERDES Y/O PARQUES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Zonas verdes y/o parques	Balde, jabón líquido, hipoclorito de sodio y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Retire todos los elementos de la zona verde y/o parque. (Juguetes, sillas, etc.) 2. Recoger residuos de excremento de los animales, papeles, hojas secas o cualquier otro residuo. 3. Prepare la solución de agua con jabón para lavar las zonas verdes donde se haya encontrado excremento de animales y las áreas de los juegos (rodadero, pasamanos, columpios, etc.) 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 4. Enjuague con bastante agua potable. 5. Prepare la solución desinfectante 5 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua, y agréguela sobre los juegos y donde se haya encontrado residuos de excremento de animales. 6. Deje actuar por 15 min. 7. Enjuague con bastante agua potable. 8. Dejar secar al aire.	

A26. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE JUGUETES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Juguetes de los salones	Balde, cepillo, sabra, jabón líquido, hipoclorito de sodio, atomizador y agua potable.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Semanal	1. Recoja uno a uno los juguetes de cada salón y ludoteca, utilizando dos o más baldes sin mezclarlos con los demás salones. 2. Clasifique los juguetes por tamaño y por dureza o tipo de material: Juguetes duros: plástico (carros, triciclos, aros, chancha de futbol) Juguetes semi duros: balones, caballitos y demás juguetes hechos en material de caucho, goma, silicona. Juguetes en madera y/o didácticos: domino, parques, rompecabezas, fichas. Juguetes de tela: muñecas de trapo, ropa para muñecas, títeres 3. Clasifique y realice la limpieza y desinfección de los juguetes de acuerdo al tipo de material y tamaño de estos: ✓ **Limpieza y desinfección para los juguetes duros y semiduros:** • Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. • Sumerja los juguetes pequeños en esta mezcla. Con los juguetes grandes agregue la mezcla directamente. • Con la ayuda de un cepillo de cerdas duras y una sabra limpie cada uno de los juguetes y las ranuras que estos puedan tener. • Retire el jabón y enjuague con bastante agua potable. • Prepare la solución desinfectante 3 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua, y sumerja los juguetes pequeños. Para los juguetes grandes utilice el atomizador. • Deje actuar por 15 minutos y enjuague con suficiente agua potable. • Secar al aire hasta que la humedad se haya retirado por completo.	

Semanal	• Ubicar los juguetes en cada salón en forma organizada. ✓ **Limpieza y desinfección de juguetes en madera y/o didácticos:** - Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. - Sumerja una toalla, exprímala para que quede hasta que quede semi húmeda. - Con esta toalla limpie cada uno de los juguetes y las ranuras que estos puedan tener. - Prepare la solución desinfectante 4 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua, y agréguela sobre los juguetes. - Con otra toalla humedecida con agua retire el jabón. - Prepare la solución desinfectante 3 ml de hipoclorito de sodio X Lt de agua y aplíquelo con la ayuda de un atomizador. - Desinfecte los juguetes y deje actuar por 15 minutos y retire el producto con la ayuda de una toalla limpia semi húmeda con agua. - Secar al aire hasta que la humedad se haya retirado por completo. - Ubicar los juguetes en cada salón en forma organizada.
Semanal	✓ **Limpieza y desinfección de juguetes de tela** - Retire las piezas removibles de los juguetes de tela: zapatos, ropa, sombrero, etc. - Deposítelos en la lavadora, agregue agua y jabón para lavadora - Inicie el ciclo de lavado. - Finalizado el ciclo de lavado agregue 3 ml de hipoclorito de sodio para ropa de color x lt de agua, y continúe con el ciclo de lavado. - Deje secar al aire hasta que estén completamente secos. - Coloque las piezas que del juguete que retiro al inicio del lavado y ubíquelos nuevamente en el salón correspondiente.

A27. PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS

PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE MESAS Y SILLAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Mesas y sillas	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio y toallas desechables	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario y cada vez que sea necesario	1. Retire la suciedad visible 2. Prepare la solución jabonosa 200 ml de jabón multiusos en 5 Lt de agua. 3. Con una toalla de tela humedecida con la solución jabonosa limpie las mesas y las sillas. 4. Retire el jabón con otra toalla desechable húmeda con agua. 5. Prepare la solución desinfectante de 4ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua. 6. Aplique la solución desinfectante con el atomizador, deje actuar por 15 min enjuague con una toalla desechable húmeda, deje secar al aire. 7. Al finalizar ubique las mesas y sillas en su lugar.	

A28. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SALONES O AULAS

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SALONES O AULAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Salones o aulas	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio y toallas desechables.	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario 2 veces al día (11: 00 am y 4:30 pm)	1. Utilice adecuadamente sus elementos de protección personal (guantes, tapabocas, delantal). 2. Deje puerta y/o ventanas abiertas, para que no se exponga a partículas y/o concentraciones inadecuadas de productos químicos. 3. Limpie mesas y sillas según procedimiento. 4. Acomode mesas, sillas adecuadamente. 5. Proceda a barrer los pisos con escoba suave desde el interior hacia la salida retirando toda suciedad gruesa y fina. 6. Con trapero grueso humedecido en mezcla de detergente con agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas, hasta que el piso este libre detergente. 7. Con trapero grueso humedecido en mezcla de 4 ml de hipoclorito de sodio por litro de agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas en el piso limpio y desinfectado.	

A29. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE OFICINAS

PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE OFICINAS		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Oficinas	Agua potable, jabón líquido, hipoclorito de sodio, limpia vidrios y toallas desechables	Auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
Diario una vez al día (9:00 am)	1. Recolecte los residuos de cada cesto. 2. Con una escoba suave retire suciedad gruesa y fina del piso desde adentro hacia las salidas. 3. Con una toalla desechable húmeda retire el polvo y partículas de escritorios, sillas, archivadores (muebles y enseres). 4. Con trapero grueso humedecido en mezcla de detergente con agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas, hasta que el piso este libre detergente. 5. Con trapero grueso humedecido en mezcla de 4 ml de hipoclorito de sodio por litro de agua, trapee retrocediendo en dirección a la puerta, para no dejar huellas en el piso limpio y desinfectado. 6. Finalice realizando limpieza de las ventanas con limpia vidrios y una toalla húmeda desechable.	

A30. PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCION DE AMBIENTES		
SECCION	**UTENSILIOS/PRODUCTOS**	**RESPONSABLE**
Ambientes	Agua potable, hipoclorito de sodio y atomizador.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales.
FRECUENCIA	**PROCEDIMIENTO**	
2 veces al día (7am y 5 pm)	1. Prepare la solución desinfectante de 4ml de hipoclorito de sodio x Lt de agua, y adiciónela en el atomizador. 2. Aplique la solución en todas las áreas dos veces al día, antes de iniciar las labores y al finalizar el día, cuidando que en el momento no hay niños en el área.	

FORMATOS Y REGISTROS

1. Evaluación organoléptica de los alimentos
2. Registro de control para el cambio de menú
3. Registro toma de contra muestra
4. Formato limpieza y desinfección frutas y verduras
5. Formato de inspección de alimentos preparados
6. Formato control de temperatura congeladores
7. Formato control de temperatura refrigeradores
8. Registro de control de materias primas e insumos servicio de alimentación
9. Registro de rechazo de materias primas e insumos
10. Reporte de producto no conforme
11. Formato de limpieza y desinfección cocina
12. Formato de limpieza y desinfección áreas comunes
13. Verificación de áreas control preventivo de plagas
14. Kardex productos de aseo
15. Registro mantenimiento equipos servicio de alimentación
16. Supervisión y evaluación servicio de alimentación
17. Supervisión y evaluación áreas comunes
18. Supervisión y evaluación proveedores de alimentos

TABLAS DE DOSIFICACION DESINFECTANTE

- ✓ Cocina
- ✓ Áreas comunes

Nº	NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO (EAS)	NIT	NUMERO DE CONTRATO	NUMERO DE CUPOS TOTALES	CORREO DE LA EAS	NOMBRE DEL PUNTO DE ENTREGA DE AAVN	CODIGO PUNTO DE ENTREGA AAVN	DIRECCION COMPLETA Y BARRIO PUNTO DE ENTREGA AAVN	NOMBRE DEL RESPONSABLE PRINCIPAL DEL PUNTO DE ENTREGA DE BIENESTARINA	CEDULA RESPONSABLE PRINCIPAL DEL PUNTO AAVN	NUMERO DE CONTACTO RESPONSABLE PRINCIPAL DEL PUNTO AAVN	CORREO ELECTRONICO RESPONSABLE PRINCIPAL DEL PUNTO AAVN	NIVEL EDUCATIVO RESPONSABLE PRINCIPAL DEL PUNTO AAVN	NOMBRE DEL RESPONSABLE SECUNDARIO DEL PUNTO DE AAVN	CEDULA RESPONSABLE SECUNDARIO DEL PUNTO AAVN	NUMERO DE CONTACTO RESPONSABLE SECUNDARIO DEL PUNTO AAVN	CORREO ELECTRONICO RESPONSABLE SECUNDARIO DEL PUNTO AAVN	NIVEL EDUCATIVO RESPONSABLE SECUNDARIO DEL PUNTO AAVN
1	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	800215465-7	11023492025	144	corporativa@colegiosantandertullave.edu.co	CDI COPROGRESO	115001641	ALLE 161 7F-11 SAN CRISTOBAL NORTE	JACQUELINE CARVAJAL BOCANEGRA	2.328.095	3104786179	corporativa@colegiosantandertullave.edu.co	PROFESIONAL	BLANCA LUA PERILLA	51872537	3144335519	Blanca.p@hogarai.org	BACHILLER

Yo, Jacqueline Carvajal Bocachica, mayor de edad, identificado(a) con la cédula de ciudadanía Nº 52.328.095 expedida en Bogotá, me comprometo con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a participar en forma activa y responsable en el proceso de distribución de Alimentos de Alto Valor Nutricional que realiza esta entidad para el apoyo y fortalecimiento nutricional de los niños, niñas, adolescentes, mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia en condiciones de vulnerabilidad.

En este sentido, me comprometo a disponer del espacio necesario para almacenar y manejar adecuadamente los Alimentos de Alto Valor Nutricional que distribuya el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a través del punto de entrega primario denominado Centro de Desarrollo Infantil Coprogreso, localizado en la dirección Calle 161 N° 7F-11 del Municipio Bogotá del departamento Cundinamarca.

Adicionalmente, me responsabilizo de lo siguiente:

- ✓ Asistir a las reuniones, cursos o talleres de capacitación y a las mesas públicas que programe el ICBF.
- ✓ Multiplicar el conocimiento obtenido sobre buenas prácticas de almacenamiento y manipulación de alimentos dentro de la población beneficiaria.
- ✓ Difundir las recetas y formas de preparación de los Alimentos de Alto Valor Nutricional.
- ✓ Distribuir el producto de acuerdo con las necesidades de cada Unidad de Servicio o Unidad Ejecutora, de acuerdo con el lineamiento técnico y las necesidades reflejadas en el acta de entrega.
- ✓ Firmar las actas de entrega del producto, verificando que la fecha de vencimiento y número de lotes registrados en el acta de entrega correspondan con lo recibido físicamente. En caso tal de presentarse novedades con lo entregado, indicar esto en el espacio observaciones del acta de entrega.
- ✓ Informar oportunamente a los beneficiarios la llegada del producto, para que lo retiren a la mayor brevedad posible.
- ✓ Llevar el registro de la cantidad de Alimentos de Alto Valor Nutricional que ingresa y sale del inventario, utilizando los formatos que para tal efecto ha diseñado el ICBF.
- ✓ Diligenciar y hacer firmar por parte de los responsables de cada Unidad de Servicio o Unidad Ejecutora, las planillas de distribución del producto, identificando los números de lote de los productos entregados.
- ✓ Entregar el producto únicamente a los responsables registrados de cada Unidad de Servicio o Unidad Ejecutora.
- ✓ Abstenerse de entregar producto a Unidades de Servicio o Unidades Ejecutoras distintas a las destinatarias o a personas no beneficiarias de los programas del ICBF.
- ✓ Llevar en forma separada los registros de distribución y/o utilización del producto que le correspondan por ser punto de entrega y a la vez una Unidad de Servicio o Unidad Ejecutora, de acuerdo con los formatos aprobados por el ICBF.
- ✓ Proteger y salvaguardar el producto, dándole un almacenamiento adecuado.

PÚBLICA

- ✓ Rotar adecuadamente el producto para evitar que llegue a su fecha de vencimiento sin haber sido consumido o distribuido.
- ✓ Dar aviso al Centro Zonal respectivo sobre exceso de producto en el punto, con el fin de ajustar los despachos futuros. Hacer estas notificaciones antes de los días 20 de cada mes.
- ✓ Abstenerse de disponer del producto para usos diferentes a los establecidos por el ICBF.
- ✓ Solicitar la custodia del producto cuando las autoridades sanitarias dispongan su posible decomiso y solicitar de inmediato la presencia de los funcionarios del ICBF para la realización del trámite correspondiente, dándole a conocer las condiciones bajo las cuales tal decomiso se produciría.
- ✓ En caso de traslado del sitio, dar aviso previo al Centro Zonal del ICBF de inmediato para proceder con los procedimientos correspondientes.
- ✓ Permitir el ingreso a los funcionarios del ICBF y la Interventoría contratada por el ICBF para el seguimiento y verificación del proceso de distribución de alimentos de alto valor nutricional, con el fin de verificar las condiciones de almacenamiento y manipulación de los productos y de los documentos de soporte de la distribución realizada.
- ✓ Cancelar al ICBF el valor de los Alimentos de Alto Valor Nutricional, cuando se presenten vencimientos o generen averías por mala manipulación, almacenamiento o redistribución de producto por causas atribuibles a los responsables del punto.

El presente compromiso tendrá vigencia durante el período de tiempo comprendido entre el 31 de diciembre de 2025 al 31 de julio de 2026, pero puede darse por terminado a solicitud del firmante, previo aviso al Centro Zonal con una antelación no inferior a 60 días.

En constancia, se firma a al primer (1) día del mes de enero de 2026.



_____

Jacqueline Carvajal Bocachica
Coordinadora CDI Coprogreso

PÚBLICA

NOTA: En ningún caso se permite la delegación de menores de edad tanto para responsable como para suplente de los puntos de entrega primario.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Bogotá, 5 de enero de 2026

Señores
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR – ICBF
Ciudad

ASUNTO: AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA.

Cordial saludo.

Yo, CAMILO AURELIO VELANDIA RODRÍGUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.558.178, actuando en calidad de Representante Legal de la **CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS – CEMID**, con NIT 800.215.465-7, y en atención al Artículo 56 de la ley 1437 de 2011, me permito comunicar a esa entidad que autorizo ser notificado por la vía electrónica de actos administrativos, requerimiento, solicitudes, consultas y demás, que sean emitidos por el ICBF y dirigidos a la CEMID.

Las direcciones de correo electrónico autorizadas para surtir las notificaciones son los siguientes:

1. Representante Legal (camilovelandia@colegiosminutodedios.edu.co)
2. Dirección Primera Infancia (direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co)
3. Contadora Deicy Casallas González (deicyc@colegiosminutodedios.edu.co)
4. Coordinadora Jacqueline Carvajal Bochica (coprogreso@colegiosminutodedios.edu.co)
5. Nutricionista Diana Alejandra Vargas (NutricionistaHI@colegiosminutodedios.edu.co)

Atentamente,

CAMILO AURELIO VELANDIA RODRÍGUEZ
Representante Legal
Corporación Educativa Minuto de Dios

CONSOLIDACIÓN DE PREINSCRIPCIONES DE NIÑOS Y NIÑAS PARA LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN INTEGRAL EN LA PRIMERA INFANCIA

Regional	BOGOTÁ	**Centro Zonal:** USAQUEN	Fecha de Análisis de Focalización
Nombre del Prestador del Servicio	CORPORACIÓN EDUCAITVA MINUTO DE DIOS	**Municipio:** BOGOTÁ	09/12/2025
Número de Contrato o Convenio:	11023492025	**Nombre de la Unidad de Servicio:** CDI COPROGRESO	

Alcance: Inicia con el diligenciamiento de los datos para evaluar la posibilidad de ingreso a un servicio de atención integral, de acuerdo los criterios de focalización

No	1. NOMBRE Y APELLIDOS DEL NIÑO O NIÑA	2. DOCUMENTO DE IDENTIDAD	3. EDAD EN AÑOS Y MESES	4. MODALIDAD A LA QUE APLICA	5. PUNTAJE DEL SISBEN	6. DESPLAZADO (Si o No)	7. RED UNIDOS (Si o No)	8. MINORIAS ETNICAS (Si o No)	9. NUMERO DE SMMLV POR NUCLEO FAMILIAR	10. DISCAPACIDAD (Si o No)	11. DILIGENCIO FICHA INTEGRAL O CARACTERIZACIÓN:	12. PROVIENE DE RNA:
1	JUAN PABLO BERNAL PINZON	1016837757	2 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C10	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
2	MATEO LOPEZ LUGO	1025333954	2 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C8	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
3	MADDY ADHARA PEREZ CADEVILLA	1028410906	2 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	B7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
4	LIAM MARTIN SANDOVAL ANGULOP	1025334172	1 AÑO 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
5	ANGELA LUCIANA CUITRAGO CANTERO	1028410855	2 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	B4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
6	DIANA VALENTINA LOPEZ MORALES	1025333598	2 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
7	JAIME DAVID ROA AMARANTO	1033125937	2 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C10	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
8	GABRIEL RODRIGUEZ RAMIREZ	1033125971	2 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
9	JEREMIAS MORA CORRALES	1067039082	2 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
10	STIVEN JOEL URRIBARRI MURILLO	1238350873	2 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
11	MIGUEL ANGLE SANTAMARIA PIRA	1025333610	2 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
12	GERONIMO PINEDA CAMARGO	1020852142	2 AÑOS 6 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
13	JUAN SEBASTIAN VAQUERO CORTES	1025333758	2 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
14	LIAM MORENO SANTANILLA	1145936911	2 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
15	MATIAS BELTRAN MARTINEZ	1020851552	3 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	C1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
16	FABIAN SANTIAGO ROJAS PEREZ	1025333427	3 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	C9	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
17	MARIA GABRIELA BAQUERO TORRES	1025333480	3 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	A2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
18	CRISTOPHER NIÑO BAQUERO	1020851512	3 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	B5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
19	MATHEO ALEJANDRO MONTILLA VASQUEZ	8052862	3 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	POBLACIÓN MIGRANTE	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
20	DYLAN MATEO LOPEZ RODRIGUEZ	1015488927	3 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	B5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
21	JULIAN GAEL RIVERA SANCHEZ	1243764133	3 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C8	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
22	SAMANTHA AMADO BARRERA	1033125713	3 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
23	SEAN PAUL MARTINEZ GARCÍA	1020854580	3 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
24	EVELYN SAMANTHA DIAZ YOPASA	1233926824	3 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
25	ARENA LUCIANA ZAFRA CORTES	1025333364	3 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	C5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
26	FABRIZZIO BRACHO CEPEDA	8212034	3 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	POBLACIÓN MIGRANTE	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
27	SARA COPHIA BRACAMONTE QUIÑONEZ	1033125766	3 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	A5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
28	ELISA GUARIN ARIZA	1033125800	2 AÑOS 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
29	EMILY BELTRAN SIERRA	1025333411	3 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	C1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
30	ANTONELLA DE LA PARRA CIFUENTES	1025333339	3 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
31	ERICK DANIEL ZAMBRANO ARIZA	1025333311	3 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
32	MONSERRATH GRAJALES ZUÑIGA	1116245399	3 AÑOS 4 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
33	EMILIANO TORRES DE LA ROSA	1065680655	3 AÑOS 4 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
34	JIRETH DANIELA COTRINA REYES	1025332979	3 AÑOS 4 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
35	LIA BUSTAMANTE CABALLERO	1025333091	3 AÑOS 6 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
36	ESTEBAN GUZMAN GALVIS	1121227266	3 AÑOS 5 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
37	EMILY MARIANA GONZALEZ VARGAS	1243763938	3 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
38	ISABELLA MONTES PULIDO	1141530626	3 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C14	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
39	MARTIN ESTEBAN GARCIA MURCIA	1020721489	3 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
40	MATHIAS BARROS LOPEZ	1025333005	3 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
41	AARON DAVID CORTES URDANETA	1025333097	3 AÑOS 6 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
42	NICOL GABRIELA CASTRO VARGAS	1025333001	3 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
43	ELIAN DAVID AROCA MONTOYA	1025568934	3 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
44	JOSUE DAVID ZAYAS REYES	1025333026	3 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
45	GABRIELA ARGUELLO SANDOVAL	1025333029	3 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C11	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
46	JUAN ESTEBAN GONZALEZ MONGUI	1025332962	3 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C10	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
47	ALANA BUSTAMANATE CABALLERO	1025333092	3 AÑOS 6 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
48	CRISTIAN DAVID HERRERA LOPEZ	1025333056	3 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
49	VAIOLETH RODRIGUEZ DIAZ	1243763112	3 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
50	ANA SOFIA ROBLES GOMEZ	1025333024	3 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
51	VICTORIA ANTONELLA ACOSTA RENGEL	1206228497	3 AÑOS 5 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
52	LUNA STEPHANIA NOPE MONTENEGRO	1025332951	3 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C13	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO

53	LIAM GAEL PAYARES COLINA	1028959349	4 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
54	ISABELLA MOJICA VARGAS	1025332765	4 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	C2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
55	ANDERSON STIVEN BALDION RUIZ	1011262241	3 AÑOS 10 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
56	IAN ALEXANDER JIMENEZ TORRES	1025332782	4 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	B6	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
57	SARA VALENTINA COCHERO MUÑOZ	1025332817	3 AÑOS 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C9	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
58	ABRIL CELIS FORERO	1243762410	3 AÑOS 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C11	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
59	LIAN DANIEL PALACIOS RICO	1025332676	4 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C10	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
60	NOA SARAY URREGO GUIO	1033125201	3 AÑOS 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
61	JONATHAN JAIR ROMERO PAEZ	1033124985	4 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
62	EMMA ANTONELLA CARDOZO MONTAÑO	1025332902	3 AÑOS 10 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
63	DAMIAN MATIAS BARRERA PALACIOS	1025332700	4 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C8	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
64	GABRIELA SOFIA VARGAS GUZMAN	1025332697	4 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
65	DANIEL SANTIAGO DIAZ CARDENAS	1243762135	3 AÑOS 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
66	VICTORIA RUIZ OLIVEROS	1032514607	3 AÑOS 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
67	RANATA MORA TORRES	1033125353	3 AÑOS 10 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
68	ESTEBAN MANCERA ARDILA	1025332679	4 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C11	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
69	HANNA TORRES MEDINA	1025332685	4 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
70	MARIA SALOME LOPEZ RODRIGUEZ	1020850439	4 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	A3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
71	DYLAN DAVID SOLAR SOLER	1043762303	3 AÑOS 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	DISCAPACIDAD	NO	NO	NO	1	SI	SI	NO
72	SAMANTHA GONZALEZ RAMIREZ	1023701034	4 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	C7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
73	ANTONELLA DURAN OTALVARO	1025332580	4 AÑOS 5 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
74	LUCIANA VALENTINA GUTIERREZ GALVIS	10129257	4 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	MIGRANTE	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
75	SANTIAGO CARRASCAL MORALES	1020850184	4 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
76	EMILY GABRIELA BEJARANO CARVAJAL	1020832151	4 AÑOS 4 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
77	SARA VICTORIA OSTOS JAQUE	1141529659	4 AÑOS 4 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
78	ANDRES SANTIAGO PINZON MORENO	1020849885	4 AÑOS 5 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
79	LOGAN SEBASTIAN ROA CASTELLANOS	1025332594	4 AÑOS 5 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
80	TOMAS CRUZ PUCHE	1140940248	4 AÑOS 4 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
81	LAURA CAMILA UNI GALEANO	1019160390	4 AÑOS 5 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C11	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
82	EITHAN JACOBO CAÑON OVIEDO	1025332712	4 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	C4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
83	ALESSANDRO JEROME MARTINI RONDON	1143420248	4 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
84	AMARU BELTRAN SALDAÑA	1016921797	4 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	DISCAPACIDAD	NO	NO	NO	1	SI	SI	NO
85	ABBY ALEJANDRA MORONTA VASQUEZ	1300002024	4 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
86	JUAN JOSE OCHOA VARGAS	1141140621	4 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B6	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
87	NAITHAN JOSE MARTINEZ RAAZ	1243760669	4 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
88	MATHIAS PAYARES BARBOSA	1019160372	4 AÑOS 6 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
89	SUYAI BELTRAN SALDAÑA	1016921798	4 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C10	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
90	SUSEJ ALAYYA CARLY FARIAS	1141230502	4 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
91	JOAO MARIN NIÑO	1243760773	4 AÑOS 6 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B5	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
92	DANNA ZAPATA RUEDA	1243760388	4 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
93	EIMY JULIETH URQUIJO RAMIREZ	1020849952	4 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
94	AMADA GABRIELA SANCHEZ PEREZ	1033124682	4 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C11	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
95	LEINER SAMUEL VALDERRAMA HERNANDEZ	1019159918	4 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B2	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
96	ANTONIA GONZALEZ LOPEZ	1032683606	4 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
97	JUAN PABLO VEGA CORTEZ	1033124615	4 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C6	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
98	YULIMAR DEL CARMEN DAVILA TERRAZA	7767624	4 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	MIGRANTE	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
99	MAURO MEJIA JIMENEZ	1028958516	4 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
100	INTI ELIZABETH VELANDIA ANGEL	1020849642	4 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
101	EMILY DE LA PARRA CIFUENTES	1033124632	4 AÑOS 10 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO

FIRMA DEL COORDINADOR O REPRESENTANTE DEL PRESTADOR DE SERVICIOS

FIRMA DEL PROFESIONAL DEL CENTRO ZONAL QUE REVISA LA FOCALIZACION

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto:	SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS:	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio:	CDI COPROGRESO
GRUPO ÉTNICO :	Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica X
	GRUPO DE EDAD: 1 - 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 1

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE AVENA CON BIENESTARIA	COCOA	QUESO CAMPESINO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO
PROTEICO	HUEVOS PERICOS	CARNE GUISADA	CALDO DE PAPA CON POLLO	HUEVOS NAPOLITANOS	POLLO GUISADO
CEREAL	MOGOLLA	AREPA CON BIENESTARINA	INCLUIDO EN EL CALDO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	AREPA CON BIENESTARINA
FRUTA	MANZANA	MELON	MANGO	PAPAYA	JUGO DE FEIJOA
ALMUERZO					
SOPA /LEGUMINOSA			FRIJOL CON BIENESTARINA		LENTEJA CON BIENESTARINA
PROTEICO	FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	POLLO EN SALSA	CARNE ORIENTAL	HIGADO DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	MONEDITAS DE PLATANO	DEDITOS DE YUCA CON BIENESTARINA	PAPA DORADA	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA FRANCESA
VERDURA	CALABACÍN CON ARVEJA	TOMATE CON CILANTRO	ZANAHORIA, ZUCCHINI SALTEADOS	ENSALADA DE ESPINACA CON MANZANA (NARANJA)	ENSALADA DE ZANAHORIA, AGUACATE, CILANTRO.
FRUTA	JUGO DE GUAYABA	PAPAYA	PIÑA	JUGO DE MANGO	SANDIA
		AGUA	AGUA		AGUA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	LECHE	KUMIS	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON BIENESTARINA Y DULCE NATURAL DE FRESA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	LECHE
CEREAL	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	GALLETA DE AVENA		PAN DE LECHE	GALLETA CASERA CUCA
FRUTA	BANANO	PERA		INCLUIDA EN EL SORBETE	MANZANA

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO SALOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06-06-2025

Powered by CamScanner

Programa o Proyecto:	SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS:	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio:	CDI COPROGRESO
GRUPO ÉTNICO :	Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica _X___
	GRUPO DE EDAD: 1 - 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 2

COMPONENTE	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO	CHANGUA CON HUEVO	SORBETE DE BANANO	COLADA DE BIENESTARINA
PROTEICO	HUEVO REVUELTO	CARNE GUISADA	HUEVO EN LA CHANGUA	CARNE GUISADA	HUEVO PERICO
CEREAL	PAN BLANDITO	AREPA CON BIENESTARINA	TOSTADAS	ARROZ CON FIDEOS	MOGOLLA
FRUTA	INCLUIDA EN EL SORBETE	JUGO DE MANGO	MANZANA	INCLUIDA EN EL SORBETE	PIÑA
ALMUERZO					
SOPA /LEGUMINOSA		LENTEJA CON BIENESTARINA			FRIJOL CON BIENESTARINA
PROTEICO	PECHUGA EN SALSA	HIGADOS DE POLLO GUISADOS	CARNE MOLIDA EN FORMA DE HAMBURGUESA CON BIENESTARINA	POLLO A LA CRIOLLA	CARNE DE CERDO ASADA
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	MACARRONES CON QUESO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA A LA FRANCESA	YUCA DORADA	PAPA SALADA
VERDURA	BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	ENSALADA DE AGUACATE Y TOMATE (LIMON Y CILANTRO)	ENSALADA DE ESPINACA CON MANGO (NARANJA, AZUCAR)	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	PICO DE GALLO (COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO)
FRUTA	FRESAS	MANDARINA	PAPAYA	PERA	JUGO DE TOMETE DE ARBOL
	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	YOGURT	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	COCOA CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO
CEREAL	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	INCLIDO EN EL LACTEO	PAN DE QUESO	GALLETA DE AVENA	MANTECADA
FRUTA	BANANO	DURAZNO	INCLUIDA EN EL SORBETE	MELON	BANANO

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06-06-2025

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

F1.GDE.PP
Versión 1
Página 1 de 5
11/03/2025
Clasificación de la información:
Pública

Programa o Proyecto:	SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS:	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio:	CDI COPROGRESO
GRUPO ÉTNICO :	Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica _X___
	GRUPO DE EDAD: 1 - 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 3					
COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COCOA CON BIENESTARINA	COLADA DE FECULA DE MAIZ	QUESO CAMPESINO	COLADA DE BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO
PROTEICO	HUEVO TORTILLA	CARNE GUISADA	CALDO DE PAPA CON POLLO	HUEVO REVUELTO	POLLO GUISADO
CEREAL	PAN ROLLO	ARROZ BLANCO	INCLUIDO EN EL CALDO	TAJADA DE PLATANO MADURO	AREPA CON BIENESTARINA
FRUTA	MELON	SANDIA	MANGO	PERA	JUGO DE MORA
ALMUERZO					
SOPA /LEGUMINOSA			LENTEJA CON BIENESTARINA	AJIACO	
PROTEICO	HIGADO DE RES A LA JARDINERA	CARNE MOLIDA A LA BOLOÑESA CON BIENESTARINA	FAJITAS DE CERDO	PECHUGA EN SALSA	CARNE EN GOULASH
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ESPAGUETTI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ATOMATADO
TUBERCULO	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA CHIPS	INCLUIDO EN EL AJIACO	PAPA CRIOLLA DORADA
VERDURA	ARVEJA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y QUESO	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE	GUACAMOLE	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA
FRUTA	NARANJA	JUGO DE GUAYABA	MANZANA	MANDARINA	MANZANA
	AGUA		AGUA	AGUA	AGUA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	LECHE	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	ESPONJADO DE MARACUYA
CEREAL	PAN CALENTANO	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	PAN DE LECHE	INCLIDO EN EL LACTEO	GALLETA DE AVENA
FRUTA	INCLUIDA EN EL SORBETE	BANANO	INCLUIDA EN EL SORBETE	DURAZNO	BANANO

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO ACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06-06-2025

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

Programa o Proyecto:	SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS:	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio:	CDI COPROGRESO
GRUPO ÉTNICO :	Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica _X___
GRUPO DE EDAD: 1 - 5 AÑOS 11 MESES	

SEMANA No. 4

COMPONENTE	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	COCOA CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA
PROTEICO	HUEVOS NAPOLITANOS	SANDUCHE DE POLLO	HUEVOS PERICOS	CARNE GUISADA	HUEVO EN TORTILLA
CEREAL	AREPA CON BIENESTARINA	INCLUIDO EN EL SANDUCHE	MOGOLLA	ARROZ BLANCO	TAJADAS DE PLATANO MADURO
FRUTA	INCLUIDA EN EL SORBETE	PAPAYA	JUGO DE FEIJOA	INCLUIDA EN EL SORBETE	NARANJA
ALMUERZO					
SOPA /LEGUMINOSA		FRIJOL CARAOTA			
PROTEICO	CARNE EN BISTEC	HIGADOS DE POLLO GUISADOS	CARNE DE CERDO GUISADA	ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	PECHUGA ASADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE	PASTA TORNILLOS	ARROZ CON PIMENTON
TUBERCULO	PAPA AL VAPOR	MODEDITAS DE PLATANO	CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CON GUISO
VERDURA	TORTILLA DE ESPINACA	AGUACATE CON CILANTRO	ENSALADA ROJA	ENSALADA HAWAINA (lechuga, zanahoria, piña y yogurt)	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA
FRUTA	JUGO DE PIÑA	MANGO	BANANO	MANZANA	JUGO DE GULUPA
	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	KUMIS	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON BIENESTARINA Y DULCE NATURAL DE FRESA	LECHE	ESPONJADO DE FRESA	LECHE
CEREAL	PAN ROLLO		TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	GALLETA DE AVENA	ALMOJABANA
FRUTA	MANZANA		PERA	INCLUIDO EN EL ESPONJADO	BANANO

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO LABOSE NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06-06-2025

Powered by CamScanner

Programa o Proyecto:	SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS:	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio:	CDI COPROGRESO
GRUPO ÉTNICO :	Indigena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica _X___
GRUPO DE EDAD: 1 - 5 AÑOS 11 MESES	

SEMANA No. 5

COMPONENTE	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO	SORBETE DE MORA	QUESO CAMPESINO	COCOA CON BIENESTARINA
PROTEICO	HUEVO COCIDO	CALDO DE PAPA CON POLLO	HUEVO REVUELTO	CARNE GUISADA	SANDUCHE DE POLLO
CEREAL	TAJADAS DE PLATANO MADURO	INCLUIDO EN EL CALDO	AREPA CON BIENESTARINA	PAPA GUISADA	INCLUIDO EN EL SANDUCHE
FRUTA	DURAZNO	MANGO	INCLUIDA EN EL SORBETE	JUGO DE GUAYABA	PERA
ALMUERZO					
SOPA /LEGUMINOSA		ARVEJA SECA CON BIENESTARINA			
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN SALSA	CARNE GUISADA	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	FRICASE DE POLLO	HIGADO DE RES EN SALSA
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ ATOMATADO	ESPAGUETI	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO	PAPA AL VAPOR	CHIPS DE ARRACACHA	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA DORADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO
VERDURA	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	GUACAMOLE	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, FRESA
FRUTA	BANANO	SANDIA	FRESAS	BANANO	JUGO DE FRESA
	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO	QUESO	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	YOGURT	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	LECHE
CEREAL	GALLETA CASERA CUCA	MOGOLLA	TORTA DE NARANJA	INCLUIDO EN EL LACTEO	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA
FRUTA	PAPAYA	INCLUIDA EN EL SORBETE	MANGO	DURAZNO	PAPAYA

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06-08-2025

Powered by CamScanner

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON BINESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A029	Harina de avena, cruda	5,0	5,0	20,7	0,7	0,4	3,3	0,0	2,7	0,2	0,2	1,0	500	3700	37,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
ALMUERZO	FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	660,0
		C062	Naranja, cruda	3,0	1,8	0,7	0,0	0,0	0,2	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	1000	3900	11,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	CALABACÍN CON ARVEJA	B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	22,0	19,8	6,1	0,2	0,1	0,9	14,9	4,8	0,1	0,0	0,0	1000	4000	88,0
		B019	Arveja verde, cruda	12,0	10,2	10,1	0,6	0,0	1,6	5,2	3,7	0,2	0,1	0,5	1000	36000	432,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	67,0	50,3	35,7	0,5	0,2	6,7	15,6	6,5	0,2	0,2	1,5	1000	6300	422,1
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	11,0	11,0	39,6	1,4	0,2	8,0	0,0	1,7	0,5	0,1	0,2	500	2000	44,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5,0	4,3	2,0	0,0	0,0	0,4	56,0	1,1	0,0	0,0	1,5	1000	4320	21,6
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	776	30,6		29,4		93,1		321	444	5,4	4,8	1079			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$	5.510,83
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	45,7	38,1	44,2	124,2	161,9	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102%	110%		103%		98%		72%	105%	81%	86%	104%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10,0	10,0	11,4	0,1	0,0	2,6	0,2	2,4	0,1	0,0	0,0	500	17000	340,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BINESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	MELON	C060	Melón, crudo	100,0	50,0	12,5	0,4	0,0	2,5	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5	1000	7200	720,0
ALMUERZO	POLLO EN SALSA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	32,0	29,8	49,4	6,2	3,3	0,0	7,1	3,3	0,2	0,2	18,7	1000	23000	736,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B103	Tomate, crudo	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	3,0	0,4	0,0	0,0	0,3	1000	8900	53,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	DEDITOS DE YUCA CON BINESTARINA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	20,0	16,0	25,4	0,1	0,0	6,0	0,2	2,6	0,0	0,0	2,2	1000	4800	96,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	4,0	4,0	12,0	0,7	1,0	0,0	16,8	23,4	0,0	0,1	37,4	500	11000	88,0
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	69,7
	TOMATE CON CILANTRO	B103	Tomate, crudo	38,0	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	18,8	2,7	0,2	0,0	1,8	1000	8900	338,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,0	100,0	88,0	2,9	2,5	13,5	63,0	113,0	0,1	0,3	46,0	2000	13499	675,0
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	740	26,8		28,9		90,9		369	442	5,0	4,2	1062			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039			
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$	6.066,04
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	97%	97%		101%		96%		83%	105%	76%	75%	102%			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE PAPA CON POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21,0	19,5	32,4	4,0	2,2	0,0	4,7	2,1	0,1	0,2	12,3	1000	23000	483,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,0	19,8	19,2	0,4	0,0	4,1	0,0	1,6	0,2	0,1	2,0	1000	4890	107,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	FRIJOL CON BIENESTARINA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,0	7,0	27,0	1,6	0,1	4,2	0,0	8,3	0,4	0,2	0,7	500	6000	84,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	CARNE ORIENTAL	F099	Res, carne magra, cruda	15,0	15,0	20,9	3,3	0,9	0,0	0,0	0,9	0,4	0,5	7,7	1000	31000	465,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	1,7	0,6	0,0	0,0	0,1	3,4	1,0	0,0	0,0	0,3	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA DORADA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	30,0	25,5	24,7	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,6	1000	4890	146,7
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ZANAHORIA Y ZUCCHINI SALTEADOS	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	1000	4320	86,4
		B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	15,0	12,8	4,0	0,1	0,1	0,6	9,6	3,1	0,0	0,0	0,0	1000	4000	60,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PIÑA	C072	Piña, cruda	91,0	50,1	28,0	0,3	0,1	6,2	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5	1000	4140	376,7
REFRIGERIO TARDE	NATILLA CON BNA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	12,0	12,0	44,4	0,0	0,0	11,0	0,0	0,2	0,1	0,0	1,1	300	4450	178,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	DULCE DE FRESA	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	701	22,3		25,5		92,9		411	411	3,9	4,2	1053		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 4.709,47
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	92%	81%		89%		98%		93%	98%	60%	74%	101%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.



INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAÍZ CON BNA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	5,0	5,0	18,5	0,0	0,0	4,6	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5	300	4450	74,2
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVOS NAPOLITANOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B103	Tomate, crudo	8,0	6,4	1,5	0,1	0,0	0,3	4,0	0,6	0,0	0,0	0,4	1000	8900	71,2
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	69,7
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6
ALMUERZO	HIGADO DE RES EN SALSA CRIOLLA	F109	Res, hígado, crudo	30,0	30,0	41,4	6,1	1,4	1,2	3026,7	2,7	2,5	1,2	22,8	1000	20500	615,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,0	2,6	1,2	0,0	0,0	0,2	33,6	0,7	0,0	0,0	0,9	1000	4320	13,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA (Naranja)	B044	Espinaca, cruda	20,0	12,0	4,1	0,3	0,0	0,5	64,0	14,8	0,3	0,1	7,9	1000	15500	310,0
		C054	Manzana común cruda	22,0	18,7	13,5	0,1	0,0	3,1	0,6	3,0	0,1	0,0	0,4	1000	19050	419,1
		C062	Naranja, cruda	9,0	5,4	2,2	0,0	0,0	0,5	0,1	1,8	0,1	0,0	0,1	1000	3900	35,1
	JUGO DE MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	PAN DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	20,0	20,0	56,2	1,7	1,0	9,9	4,4	16,6	0,6	0,1	70,4	30	500	333,3
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	788	27,8		28,4		101,7		3459	474	7,7	5,2	1058			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039			
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$	5.246,91
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103%	100%		99%		107%		779%	112%	117%	92%	102%			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	POLLO GUISADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE FEIJOA	C024	Feijoa, crudo	61,0	50,6	42,0	0,9	0,0	8,0	1,0	20,8	1,0	0,3	1,5	1000	10800	658,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	27,1	1,6	0,1	4,3	0,1	3,6	0,5	0,3	1,9	500	4500	63,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	15,0	15,0	20,9	3,3	0,9	0,0	0,0	0,9	0,4	0,5	7,7	1000	31000	465,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA DE ZANAHORIA, AGUACATE, CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	20,0	15,4	27,6	0,2	2,0	1,5	0,5	1,5	0,1	0,1	0,9	1000	13000	260,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	1000	4320	86,4
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	16850	50,6
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	SANDÍA	C079	Sandía, cruda	125,0	50,0	8,5	0,2	0,0	1,9	15,0	2,0	0,2	0,1	0,5	1000	4900	612,5
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	GALLETA CUCA	A021	Galletas ducles, cucas	20,0	20,0	78,0	1,5	0,6	16,6	0,0	1,6	0,1	0,0	0,0	10	300	600,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	728	25,2		28,4		89,3		410	413	5,0	4,5	1053	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	91%		99%		94%		92%	98%	76%	80%	101%	

COSTO TOTAL $ $ 5.903,31

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAN BLANDITO	A060	Pan blanco, regular, horneado	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500	2850	28,5
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	B025	Brócoli, crudo	33,0	13,2	6,1	0,4	0,0	0,9	4,1	7,9	0,1	0,1	4,4	1000	6000	198,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	1000	4320	86,4
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	FRESAS	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,0	100,0	81,0	2,9	2,8	11,2	24,0	89,0	0,0	0,3	40,0	2000	12400	620,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	13,0	13,0	46,8	1,6	0,2	9,4	0,0	2,0	0,6	0,1	0,3	500	2000	52,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	791	30,8		30,4		96,3		437	431	6,3	4,5	1092			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039			
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$	5.424,68
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	111%		106%		101%		98%	102%	96%	80%	105%			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	100,0	50,0	39,5	0,3	0,0	8,6	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0	1000	7000	700,0
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	27,1	1,6	0,1	4,3	0,1	3,6	0,5	0,3	1,9	500	4500	63,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	1,0	1,0	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	10,0
	HIGADOS DE POLLO	F079	Pollo, hígado, crudo	15,0	15,0	16,4	2,6	0,6	0,2	497,0	1,7	1,3	0,5	11,9	1000	12500	187,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	20,0	15,4	27,6	0,2	2,0	1,5	0,5	1,5	0,1	0,1	0,9	1000	13000	260,0
		B103	Tomate, crudo	19,0	15,2	3,5	0,1	0,0	0,6	9,4	1,4	0,1	0,0	0,9	1000	8900	169,1
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	16850	50,6
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	72,0	50,4	27,2	0,5	0,1	5,7	17,6	17,6	0,2	0,1	1,0	1000	4800	345,6
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	724	24,3		26,4		92,7		795	407	5,8	5,0	1049		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 4.488,34
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	88%		92%		98%		179%	97%	87%	89%	101%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	CHANGUA CON HUEVO	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
	TOSTADAS	A087	Tostadas o calados, horneados	20,0	20,0	79,6	2,0	1,4	14,5	0,0	8,0	0,7	0,2	114,0	30,0	500	333,3
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
ALMUERZO	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	4100	8,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	MACARRONES CON QUESO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	5,0	5,0	14,3	1,2	0,9	0,3	4,8	20,3	0,0	0,1	23,8	500	12000	120,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	69,7
	ENSALADA DE ESPINACA MANGO(NARANJA, AZUCAR)	B044	Espinaca, cruda	20,0	12,0	4,1	0,3	0,0	0,5	64,0	14,8	0,3	0,1	7,9	1000	15500	310,0
		C052	Mango Tommy Atkins, crudo	25,0	19,0	36,9	0,1	0,0	8,9	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	1000	7000	175,0
		C062	Naranja, cruda	9,0	5,4	2,2	0,0	0,0	0,5	0,1	1,8	0,1	0,0	0,1	1000	3900	35,1
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
REFRIGERIO TARDE	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6
	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	20,0	20,0	73,4	2,1	4,2	6,7	6,4	18,0	0,4	0,2	150,0	30	500	333,3
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	823	29,1		31,3		103,3		374	373	6,3	4,9	1224		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$ 5.752,29
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	108%	105%		109%		109%		84%	89%	95%	88%	118%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

T.P.MND02273

T.P.MND03780

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE BANANO	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4,0	4,0	14,8	0,5	0,1	3,0	0,0	1,0	0,2	0,1	0,2	500	2850	22,8
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ AL PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B080	Pimentón rojo, crudo	4,0	3,4	1,2	0,0	0,0	0,2	6,3	0,2	0,0	0,0	0,1	1000	6500	26,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	32,0	25,6	40,7	0,2	0,1	9,6	0,3	4,1	0,1	0,1	3,6	1000	4800	153,6
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	B006	Ahuyama, cruda	26,0	22,1	6,6	0,2	0,0	1,3	392,3	4,4	0,2	0,0	0,2	1000	4000	104,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	7,0	7,0	25,2	0,9	0,1	5,1	0,0	1,1	0,3	0,1	0,1	500	2000	28,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
REFRIGERIO TARDE	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0
	MELON	C060	Melón, crudo	100,0	50,0	12,5	0,4	0,0	2,5	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5	1000	7200	720,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	798	27,6		28,4		106,2		587	418	5	5	1020	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 4.599,45
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105%	100%		99%		112%		132%	99%	74%	80%	98%	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,0	20,0	62,0	1,4	0,4	13,2	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2	30	500	333,3
	PIÑA	C072	Piña, cruda	91,0	50,1	28,0	0,3	0,1	6,2	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5	1000	4140	376,7
ALMUERZO	FRIJOL CON BIENESTARINA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,0	7,0	27,0	1,6	0,1	4,2	0,0	8,3	0,4	0,2	0,7	500	6000	84,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	15,0	15,0	21,0	3,2	0,9	0,0	0,3	2,6	0,1	0,3	7,8	1000	22000	330,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA SALADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	25,0	25,0	22,3	0,5	0,0	4,7	0,0	3,0	0,2	0,1	1,5	1000	4890	122,3
	PICO DE GALLO (COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO)	B077	Pepino Cohombro, crudo	19,0	14,3	2,0	0,1	0,0	0,3	0,3	2,6	0,0	0,0	0,3	1000	3100	58,9
		B103	Tomate, crudo	20,0	16,0	3,7	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	1000	8900	178,0
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	16850	50,6
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	59,0	50,7	27,9	1,0	0,1	5,2	56,8	5,1	0,5	0,1	0,0	1000	5150	303,9
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
REFRIGERIO TARDE	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20,0	20,0	81,0	1,6	4,8	7,7	3,6	17,6	0,6	0,1	101,2	400	8500	425,0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	

APORTE TOTALDEL DÍA	777	28,7		34,2		85,7		341	454	6,6	4,5	1208		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 4.445,87
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102%	104%		119%		90%		77%	108%	100%	80%	116%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAN ROLLO	A060	Pan blanco, regular, horneado	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	HIGADO DE RES A LA JARDINERA	F109	Res, hígado, crudo	30,0	30,0	41,4	6,1	1,4	1,2	3026,7	2,7	2,5	1,2	22,8	1000	20500	615,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500	2850	28,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	1,7	0,6	0,0	0,0	0,1	3,4	1,0	0,0	0,0	0,3	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ARVEJA Y ZANAHORIA	B019	Arveja verde, cruda	25,0	10,0	9,9	0,6	0,0	1,6	5,1	3,6	0,2	0,1	0,5	1000	36000	900,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	24,0	20,4	9,6	0,1	0,0	1,9	268,9	5,5	0,1	0,0	7,1	1000	4320	103,7
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	84,0	50,4	20,7	0,4	0,2	4,4	1,0	16,6	0,7	0,3	1,0	1000	3900	327,6
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	PAN CALENTANO	A060	Pan blanco, regular, horneado	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	803	30,3		29,1		102,0		3505	463	8,1	5,7	1198		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 6.146,82
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105%	109%		102%		107%		789%	110%	122%	101%	115%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	8,0	8,0	29,6	0,0	0,0	7,3	0,0	0,2	0,0	0,0	0,7	300	4450	118,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,0	50,0	8,5	0,2	0,0	1,9	15,0	2,0	0,2	0,1	0,5	1000	4900	612,5
ALMUERZO	CARNE MOLIDA A LA BOLOÑESA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ESPAGUETI	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y QUESO	B059	Lechuga común, cruda	25,0	13,8	2,5	0,1	0,0	0,4	1,4	2,9	0,1	0,0	0,8	1000	1700	42,5
		C051	Mango común, crudo	24,0	12,0	9,5	0,1	0,0	2,1	16,8	1,8	0,1	0,0	0,5	1000	7000	168,0
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6,0	6,0	17,2	1,4	1,1	0,4	5,8	24,3	0,0	0,2	28,5	500	12000	144,0
	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	67,0	50,3	35,7	0,5	0,2	6,7	15,6	6,5	0,2	0,2	1,5	1000	6300	422,1
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	12,0	12,0	43,2	1,5	0,2	8,7	0,0	1,8	0,5	0,1	0,2	500	2000	48,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	**754**	**29,2**		**24,8**		**100,0**		**183**	**417**	**5**	**5**	**934**			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**763**	**27,7**		**28,6**		**95,0**		**444**	**421**	**6,6**	**5,6**	**1039**	**COSTO TOTAL $**	$	4.421,45
		19,1	**32,8**	**25,4**	**33,9**	**95,4**	**124,0**								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**994**	**24,8**	**49,7**	**33,1**	**44,2**	**124,2**	**161,5**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
								210,0	**500,0**	**4,5**	**2,5**	**1000,0**			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

% CUBRIMIENTO DEL DÍA	99%	105%	87%	105%	41%	99%	80%	96%	90%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE PAPA CON POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23,0	20,7	20,1	0,4	0,0	4,3	0,0	1,7	0,2	0,1	2,1	1000	4890	112,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	27,1	1,6	0,1	4,3	0,1	3,6	0,5	0,3	1,9	500	4500	63,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	FAJITAS DE CERDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	660,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CHIPS	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	25,0	25,0	22,3	0,5	0,0	4,7	0,0	3,0	0,2	0,1	1,5	1000	4890	122,3
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15,0	12,8	6,0	0,1	0,0	1,2	168,0	3,4	0,1	0,0	4,5	1000	4320	64,8
		B044	Espinaca, cruda	20,0	12,0	4,1	0,3	0,0	0,5	64,0	14,8	0,3	0,1	7,9	1000	15500	310,0
		B103	Tomate, crudo	10,0	8,0	1,8	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	1000	8900	89,0
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	59,0	50,7	27,9	1,0	0,1	5,2	56,8	5,1	0,5	0,1	0,0	1000	5150	303,9
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	PAN DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	20,0	20,0	56,2	1,7	1,0	9,9	4,4	16,6	0,6	0,1	70,4	30	500	333,3
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	748	28,2		27,4		94,7		481	436	4,9	4,3	1138		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$ 5.482,30
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	102%		96%		100%		108%	104%	74%	76%	109%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	69,7
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
ALMUERZO	AJIACO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	11,0	9,9	9,6	0,2	0,0	2,1	0,0	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	4890	53,8
		B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	10,0	10,0	9,6	0,2	0,0	2,1	0,2	1,1	0,1	0,0	1,8	1000	6600	66,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,0	5,6	6,2	0,1	0,0	1,5	3,2	1,2	0,1	0,0	0,1	1000	12000	84,0
	PECHUGA EN SALSA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	GUACAMOLE	C002	Aguacate Lorena, crudo	25,0	19,3	34,5	0,3	2,6	1,9	0,6	1,9	0,1	0,1	1,2	1000	13000	325,0
		B103	Tomate, crudo	15,0	12,0	2,8	0,1	0,0	0,5	7,4	1,1	0,1	0,0	0,7	1000	8900	133,5
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	72,0	50,4	27,2	0,5	0,1	6,7	17,6	17,6	0,2	0,1	1,0	1000	4800	345,6
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	746	27,8		32,2		85,4		296	437	4,3	4,3	977			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039			
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$	4.643,14
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	100%		113%		90%		67%	104%	66%	76%	94%			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	POLLO GUISADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE MORA	C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
ALMUERZO	CARNE EN GOULASH	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ ATOMATADO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA	B019	Arveja verde, cruda	23,0	9,2	9,1	0,5	0,0	1,4	4,7	3,3	0,1	0,1	0,5	1000	36000	828,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,0	10,2	4,8	0,1	0,0	1,0	134,4	2,8	0,0	0,0	3,6	1000	4320	51,8
		B052	Habichuela, cruda	12,0	10,8	4,6	0,2	0,0	0,8	3,6	4,3	0,1	0,0	0,6	1000	2000	24,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
REFRIGERIO TARDE	ESPONJADO DE MARACUYA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C056	Maracuyá, cruda	45,0	14,4	8,6	0,2	0,1	1,8	24,9	1,3	0,2	0,0	0,9	1000	5900	265,5
		K018	Gelatina con azúcar, en polvo	2,0	2,0	7,8	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	35	7100	405,7
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	775	27,6		30,0		95,6		365	435	6	5	1170	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $ $ 6.313,69
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102%	100%		105%		101%		82%	103%	87%	88%	113%	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	HUEVOS NAPOLITANOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
ALMUERZO	CARNE EN BISTEC	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	5150	10,3
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA AL VAPOR	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
	TORTILLA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	45,0	27,0	9,2	0,8	0,1	1,0	143,9	33,2	0,6	0,1	17,8	1000	15500	697,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,0	3,6	5,4	0,5	0,4	0,0	6,4	1,9	0,1	0,1	5,0	60	600	40,0
	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,0	49,5	27,7	0,3	0,0	6,1	4,0	7,9	0,2	0,1	1,5	1000	4140	372,6
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,0	100,0	88,0	2,9	2,5	13,5	63,0	113,0	0,1	0,3	46,0	2000	13499	675,0
	PAN ROLLO	A060	Pan blanco, regular, horneado	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	791	29,8		28,7		100,2		387	456	6,1	5,2	1102		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 6.105,84
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	108%		100%		105%		87%	108%	93%	93%	106%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	SANDUCHE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20,0	20,0	55,6	1,8	0,3	11,4	0,0	5,0	0,4	0,2	236,6	30	500	333,3
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6
ALMUERZO	FRIJOL CARAOTA	T009	Frijol caraota o negro, crudo	7,0	7,0	27,0	1,6	0,1	4,1	0,0	9,0	0,4	0,2	0,4	500	3900	54,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	HIGADOS DE POLLO	F079	Pollo, hígado, crudo	15,0	15,0	16,4	2,6	0,6	0,2	497,0	1,7	1,3	0,5	11,9	1000	12500	187,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5,0	4,3	2,0	0,0	0,0	0,4	56,0	1,1	0,0	0,0	1,5	1000	4320	21,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	69,7
	AGUACATE CON CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	39,0	30,0	53,8	0,5	4,0	3,0	0,9	3,0	0,1	0,2	1,8	1000	13000	507,0
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,0	50,0	39,5	0,3	0,0	8,6	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0	1000	7000	700,0
REFRIGERIO TARDE	NATILLA CON BNA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	12,0	12,0	44,4	0,0	0,0	11,0	0,0	0,2	0,1	0,0	1,1	300	4450	178,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	DULCE DE FRESA	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	729	23,0		27,6		93,3		881	422	5,1	4,0	1145		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$ 5.457,08
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	96%	83%		97%		98%		198%	100%	78%	72%	110%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,0	20,0	62,0	1,4	0,4	13,2	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2	30	500	333,3
	JUGO DE FEIJOA	C024	Feijoa, crudo	61,0	50,6	42,0	0,9	0,0	8,0	1,0	20,8	1,0	0,3	1,5	1000	10800	658,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	660,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B044	Espinaca, cruda	5,0	3,0	1,0	0,1	0,0	0,1	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	15500	77,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	20,0	16,0	25,4	0,1	0,0	6,0	0,2	2,6	0,0	0,0	2,2	1000	4800	96,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	2,0	2,0	6,0	0,4	0,5	0,0	8,4	11,7	0,0	0,1	18,7	500	11000	44,0
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	19,0	16,2	7,6	0,1	0,0	1,5	212,9	4,4	0,1	0,0	5,7	1000	4320	82,1
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	18,0	14,4	7,6	0,2	0,0	1,5	0,3	2,3	0,1	0,1	10,2	1000	1100	19,8
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	12,0	12,0	43,2	1,5	0,2	8,7	0,0	1,8	0,5	0,1	0,2	500	2000	48,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	

APORTE TOTALDEL DÍA	785	30,1		31,0		92,0		507	462	7	5	1152		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$ 4.073,06
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103%	109%		108%		97%		114%	110%	99%	88%	111%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,0	49,9	27,4	1,0	0,1	5,1	55,9	5,0	0,4	0,0	0,0	1000	5150	298,7
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
ALMUERZO	ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PASTA TORNILLOS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA HAWAIANA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15,0	12,8	6,0	0,1	0,0	1,2	168,0	3,4	0,1	0,0	4,5	1000	4320	64,8
		B059	Lechuga común, cruda	20,0	11,0	2,0	0,1	0,0	0,3	1,1	2,3	0,1	0,0	0,7	1000	1700	34,0
		C072	Piña, cruda	12,0	6,6	3,7	0,0	0,0	0,8	0,5	1,1	0,0	0,0	0,2	1000	4140	49,7
		G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	5,0	5,0	4,1	0,1	0,1	0,6	1,2	4,5	0,0	0,0	2,0	2000	12400	31,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
REFRIGERIO TARDE	ESPONJADO DE FRESA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		K018	Gelatina con azúcar, en polvo	2,0	2,0	7,8	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	35	7100	405,7
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	728	28,4		27,0		90,2		367	432	6	5	1025		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 6.133,99
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	102%		94%		95%		83%	103%	87%	91%	99%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.



INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	84,0	50,4	20,7	0,4	0,2	4,4	1,0	16,6	0,7	0,3	1,0	1000	3900	327,6
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B080	Pimentón rojo, crudo	4,0	3,4	1,2	0,0	0,0	0,2	6,3	0,2	0,0	0,0	0,1	1000	6500	26,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	8,0	8,0	28,8	1,0	0,1	5,8	0,0	1,2	0,3	0,1	0,2	500	2000	32,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,0	29,8	14,0	0,2	0,0	2,8	392,1	8,0	0,1	0,1	10,4	1000	4320	151,2
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
	JUGO DE GULUPA	C033	Gulupa, madura, cruda	90,0	50,4	37,3	0,5	0,1	8,7	18,1	2,0	0,1	0,1	3,5	1000	3700	333,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	ALMOJABANA	A003	Almojabána, bogotana, horneada	20,0	20,0	68,2	3,5	2,9	6,9	0,0	100,0	0,4	0,0	0,0	40	1500	750,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	780	31,0		32,8		89,6		641	530	5,1	4,3	985			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039			
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$	4.714,17
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102%	112%		115%		94%		144%	126%	77%	76%	95%			

INGRID MARCELA ORTIZ

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9
ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	660,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	5150	10,3
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B044	Espinaca, cruda	5,0	3,0	1,0	0,1	0,0	0,1	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	15500	77,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA AL VAPOR	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	B006	Ahuyama, cruda	26,0	22,1	6,6	0,2	0,0	1,3	392,3	4,4	0,2	0,0	0,2	1000	4000	104,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	7,0	7,0	25,2	0,9	0,1	5,1	0,0	1,1	0,3	0,1	0,1	500	2000	28,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
REFRIGERIO TARDE	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	GALLETA CASERA CUCA	A021	Galletas ducles, cucas	20,0	20,0	78,0	1,5	0,6	16,6	0,0	1,6	0,1	0,0	0,0	10	300	600,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	767	29,3		30,6		91,0		809	428	4,6	4,5	1117		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 4.716,47
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100%	106%		107%		96%		182%	102%	70%	81%	107%		

INGRID MARCELA ORTIZ

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE PAPA CON POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23,0	20,7	20,1	0,4	0,0	4,3	0,0	1,7	0,2	0,1	2,1	1000	4890	112,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	ARVEJA SECA CON BIENESTARINA	T003	Arveja seca, cruda	7,0	7,0	26,2	1,7	0,1	4,2	1,5	4,2	0,3	0,2	1,1	1000	36000	252,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	15,0	15,0	20,9	3,3	0,9	0,0	0,0	0,9	0,4	0,5	7,7	1000	31000	465,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	CHIPS DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	32,0	25,6	28,4	0,2	0,0	6,7	14,6	5,4	0,2	0,0	0,3	1000	12000	384,0
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	19,0	16,2	7,6	0,1	0,0	1,5	212,9	4,4	0,1	0,0	5,7	1000	4320	82,1
		B103	Tomate, crudo	18,0	14,4	3,3	0,1	0,0	0,6	8,9	1,3	0,1	0,0	0,9	1000	8900	160,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,0	50,0	8,5	0,2	0,0	1,9	15,0	2,0	0,2	0,1	0,5	1000	4900	612,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C024	Feijoa, crudo	61,0	50,6	42,0	0,9	0,0	8,0	1,0	20,8	1,0	0,3	1,5	1000	10800	658,8
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,0	20,0	62,0	1,4	0,4	13,2	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2	30	500	333,3
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	725	24,2		25,6		96,7		438	424	6	4	1052	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	87%		90%		102%		99%	101%	88%	77%	101%	

$ 4.984,83

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE MORA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
ALMUERZO	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	4100	8,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ARROZ ATOMATADO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA CRIOLLA GUISADA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	GUACAMOLE	C002	Aguacate Lorena, crudo	25,0	19,3	34,5	0,3	2,6	1,9	0,6	1,9	0,1	0,1	1,2	1000	13000	325,0
		B103	Tomate, crudo	15,0	12,0	2,8	0,1	0,0	0,5	7,4	1,1	0,1	0,0	0,7	1000	8900	133,5
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	FRESAS	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,0	100,0	81,0	2,9	2,8	11,2	24,0	89,0	0,0	0,3	40,0	2000	12400	620,0
	TORTA DE NARANJA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20,0	20,0	72,0	2,5	0,3	14,5	0,0	3,0	0,9	0,2	0,4	500	2000	80,0
		C062	Naranja, cruda	10,0	6,0	2,5	0,0	0,0	0,5	0,1	2,0	0,1	0,0	0,1	1000	3900	39,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,0	0,9	1,3	0,1	0,1	0,0	1,6	0,5	0,0	0,0	1,3	60	600	10,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,0	50,0	39,5	0,3	0,0	8,6	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0	1000	7000	700,0
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	800	30,1		31,0		95,7		290	421	7	5	974		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 5.086,69
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105%	109%		108%		101%		65%	100%	102%	95%	94%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	23,0	20,7	20,1	0,4	0,0	4,3	0,0	1,7	0,2	0,1	2,1	1000	4890	112,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	67,0	50,3	35,7	0,5	0,2	6,7	15,6	6,5	0,2	0,2	1,5	1000	6300	422,1
ALMUERZO	FRICASE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
	ESPAGUETI	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA DORADA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA	B019	Arveja verde, cruda	23,0	9,2	9,1	0,5	0,0	1,4	4,7	3,3	0,1	0,1	0,5	1000	36000	828,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,0	10,2	4,8	0,1	0,0	1,0	134,4	2,8	0,0	0,0	3,6	1000	4320	51,8
		B052	Habichuela, cruda	12,0	10,8	4,6	0,2	0,0	0,8	3,6	4,3	0,1	0,0	0,6	1000	2000	24,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	726	27,9		28,1		87,6		354	402	5	5	1060		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 4.181,03
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	101%		98%		92%		80%	95%	72%	83%	102%		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO

Indígena: _____ **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	SANDUCHE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21,0	19,5	32,4	4,0	2,6	0,0	4,7	2,1	0,1	0,2	12,3	1000	23000	483,0
		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20,0	20,0	55,6	1,8	0,3	11,4	0,0	5,0	0,4	0,2	236,6	30	500	333,3
	PAPAYA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
ALMUERZO	HIGADO DE RES EN SALSA	F109	Res, hígado, crudo	30,0	30,0	41,4	6,1	1,8	1,2	3026,7	2,7	2,5	1,2	22,8	1000	20500	615,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500	2850	28,5
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y FRESA	B059	Lechuga común, cruda	18,0	9,9	1,8	0,1	0,0	0,3	1,0	2,1	0,1	0,0	0,6	1000	1700	30,6
		C051	Mango común, crudo	20,0	10,0	7,9	0,1	0,0	1,7	14,0	1,5	0,1	0,0	0,4	1000	7000	140,0
		C025	Fresa, madura, cruda	10,0	9,5	4,3	0,1	0,0	0,8	0,4	2,0	0,0	0,0	0,2	1000	18000	180,0
	JUGO DE FRESA	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	12,0	12,0	43,2	1,5	0,2	8,7	0,0	1,8	0,5	0,1	0,2	500	2000	48,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3,0	2,7	4,0	0,3	0,3	0,0	4,8	1,4	0,0	0,0	3,8	60	600	30,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
		L015	Sal	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	775,6	1000	2850	5,7

APORTE TOTALDEL DÍA	691	26,5		25,8		87,3		3165	404	6,6	4,6	1151			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039			
		19,1	32,8	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$	4.828,68
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	91%	96%		90%		92%		713%	96%	99%	83%	111%			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

LAURA ROCIO JACOME NAVARRO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND03780

Fecha de aprobación: 06 /06/2025

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Sub-Proyecto: **HOGAR INFANTIL - CDI**
Nombre EAS: **CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS**
Unidad de Servicio: **CDI APROBI - CDI COPROGRESO - HOGAR INFANTIL NAZARETH - HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL LAURELES**

GRUPO ÉTNICO :
Indígena ___
Afro ____ **Raizal**____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica __**x**__

PREPRACIONES CON LECHE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO POR EDAD**		**TOTAL PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO**
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	**(3 A 5 AÑOS 11 MESES)**		
COLADA DE BIENESTARINA	Bienestarina	7,5	7,5		1. Adicionar agua, leche, azúcar y Bienestarina en la licuadora. 2. Vertir esta mezcla en una olla, adicionar canela y llevar a cocción, 3. Mezclar constantemente cuidando de que no se pegue. 4. Dejar hervir muy bien y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150,0		
	Azucar	2	3		
AVENA CON BIENESTARINA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Preparar la Bienestarina con la leche y canela aparte. 2. Colocar agua en una olla y cuando suelte hervor colocar la avena, dejar cocinar. 3. Luego mezclar la avena con la Binestarina preparada y servir.
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Harina de Avena	5	6		
COCOA CON BIENESTARINA	Cocoa	5	6		1. Preparar la Bienestarina con leche y canela. 2. Cuando se haya cocinado la Binestarina, se le agrega la cocoa y el azúcar, se dejar hervir nuevamente y servir.
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
FECULA DE MAIZ CON BIENESTARINA	Fécula de maíz	5	6		1. Preparar la Bienestarina con leche y canela aparte. 2. Colocar agua en una olla y cuando suelte hervor colocar la fecula de maiz previamente disuelta en agua fria, dejar cocinar. 3. Luego mezclar la fecula de maiz con la Bienestarina preparada y servir.
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Bienestarina	7,5	7,5		
COLADA DE FECULA DE MAIZ	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Colocar en una olla agua, leche, azúcar y canela 2. Dejar hervir y colocar la fécula de maíz previamente diluida en agua fría, dejar cocinar y servir.
	Azúcar	2	3		
	Fécula de maíz	8	10		
COCOA CON LECHE	Cocoa	10	12		1. Colocar en una olla agua, leche, azúcar dejar hervir. 2. Agregar la cocoa, hervir de nuevo y servir.
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	Mango maduro	66	79		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la pulpa de mango con poca agua licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4.Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE BANANO	Banano	62	75		1. Colocar el banano en la licuadora con la leche. 2. Licuar muy bien y servir inmediatamente.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	Feijoa	60	75		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la feijoa con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	Mora	55	67		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la mora con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	Tomate de arbol	58	70		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora el tomete de arbol con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	Fresas	53	63		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la fresa con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Bienestarina	7,5	7,5		
CHANGUA CON HUEVO	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Colocar leche, cebolla y sal en una olla, dejar hervir 2. Cocinar los huevos en una olla aparte, una vez cocinados pelar. 3. Servir la tostada en un plato, con el huevo picado. 4. Agregar la leche en el plato y adicionar el cilantro finamente picado.
	Huevo	60	60		
	Tostada	20	25		
	Cilantro	3	3		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

NATILLA CON BNA Y DULCE DE FRESA	Fecula de maiz	12	16		1. Disolver la Bienestarina con leche aparte. 2. Disolver en leche fria la fecula de maíz 3. En una olla colocar la mitad de la leche a hervir con canela y clavos dejar hervir. 4. Adicionar la fecula de maíz disuelta y la bienestarina. 5. Revolver de manera constante hasta alcanzar la consistencia adecuada. 6. Poner en un molde y dejar enfriar. 7. Aparte lavar muy bien las fresas y ponerlas en una olla con el azucar a fuego lento. 8. Cocinar por unos minutos revolviendo constantemente. 9. Dejar enfriar y servir encima de cada porcion de natilla.
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Fresas	53	63		
	Azucar	2	3		
ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	Arroz	20	25		1. En una olla con agua hirviendo adicionar canela o clavos y el arroz. 2. Llevar a cocción hasta que el arroz este completamente cocinado. 3. Preprar la binestarina en una olla aparte con la mitad de la leche. 3.Agregar la leche, el azúcar y la binestarina preparada previamente al arroz y dejar hervir de nuevo. 4. Mezclar todo muy bien y servir.
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
ARROZ CON LECHE	Arroz	20	25		1. En una olla con agua hirviendo adicionar canela o clavos y el arroz. 2. Llevar a cocción hasta que el arroz este completamente cocinado. 3.Agregar la leche y el azúcar, dejar hervir de nuevo. 4. Mezclar todo muy bien y servir.
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
ESPONJADO DE MARACUYA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Licuar el maracuyá sin agua y colar. 2. Diluir la gelatina sin sabor en agua fria. 3. Calentar la leche y agregar la maracuya licuada y colada, el azucar y la gelatina sin sabor previamente diluida. 4. Refrigerar y servir.
	Maracuya	45	60		
	Azúcar	4	6		
	Gelatina Sin Sabor	2	3		
ESPONJADO DE FRESA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Licuar la fresa con muy poca agua. 2. Diluir la gelatina sin sabor en agua fria. 3. Calentar la leche y agregar la fresa licuada, el azucar y la gelatina sin sabor previamente diluida. 4. Refrigerar y servir.
	Maracuya	53	63		
	Azúcar	2	3		
	Gelatina Sin Sabor	2	3		

JUGOS EN AGUA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
JUGO DE MORA EN AGUA	Mora	55	67		1. Colocar la mora previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	Tomate de arbol	58	70		1. Colocar el tomate de arbol previamente listo en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		
JUGO DE GUAYABA EN AGUA	Guayaba	66	80		1. Colocar la guayaba previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	2		
JUGO DE MANGO EN AGUA	Mango maduro	66	79		1. Colocar el mango previamente listo en la licuadora. 2. Adicionar el agua y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
JUGO DE FEIJOA EN AGUA	Feijoa	60	75		1. Colocar la feijoa previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		
JUGO DE UVA ISABELLA EN AGUA	Uva Isabella	55	65		1. Colocar la fuva isabella previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		

HUEVOS, CARNES, LEGUMINOSAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina	60,0	60,0		1. Lavar y batir los huevos. 2. Sobre la plancha o sartén caliente adicionar aceite vegetal y agregar los huevos batidos. 3. mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Aceite vegetal	3	3		
HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	60,0	60,0		1. Alistar previamente la cebolla y el tomate. 2. Lavar y batir los huevos. 3. Colocar aceite sobre la plancha o sarten caliente, agregar la cebolla y el tomate y dorar. 4. Agregar los huevos ya batidos, mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Cebolla junca	2	2		
	Tomate chonto	4	4		
	Aceite vegetal	3	3		
HUEVOS NAPOLITANOS	Huevo de gallina	60,0	60,0		1. Alistar previamente el tomate. 2. Lavar y batir los huevos. 3. Colocar aceite sobre la plancha o sarten caliente, agregar el tomate y dorar. 4. Agregar los huevos ya batidos, mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Tomate chonto	6	6		
	Aceite vegetal	3	3		
POLLO GUISADO	Pechuga de pollo con piel	32	43		1. Sofreir el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2. Agregar el pollo picado, laurel, tomillo, sal y agua. 3. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4,0	4,0		
CARNE GUISADA	Carne de res, magra	30,0	40,0		1. Sofreir el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2. Agregar la carne picada, laurel, tomillo, sal y agua. 3. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

CALDO DE POLLO CON PAPA	Pechuga de pollo con piel	21	27		1. Colocar el pollo picado con agua, sal, cebolla y ajo finamente picados. Dejar hervir. 2. Agregar la papa y dejar cocinar. 3. Agregar cilantro finamente picado.
	Papa común, sin cáscara	22	28		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Cilantro	4	4		
FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	Carne de cerdo	30	40		1. Cortar la carne de cerdo en tiras. 2. Sofreir la cebolla con laurel, tomillo y sal. 3. Agregar la carne de cerdo, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinada. 4. Agregar el jugo de naranja y dejar cocinar por 10 minutos más.
	Cebolla junca	2	2		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Naranja	4	4		
CARNE ORIENTAL	Carne de res, magra	30,0	40,0		1. Cortar la carne de res en tiras. 2. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, tomillo y sal. 3. Agregar la carne de res, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinada.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
HIGADO DE RES EN SALSA CRIOLLA	Higado de res	30,0	40,0		1. Limpiar muy bien el hígado y cortarlo en trozos pequeños. 2. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, tomillo y sal. 3. Agregar el hígado, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. Agregar agua a necesidad.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
CARNE MOLIDA EN FORMA DE HAMBURGUESA CON BIENESTARINA	Carne de res, magra molida	30,0	40,0		1. Adobar la carne con cebolla, perejil y sal. 2. Mezclar con la bienestarina y formar las hamburguesas. 3. Calentar la palncha o sarten y asar las hamburguesas.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Perejil	2,0	2,0		
	Bienestarina	7,5	7,5		
CARNE DE CERDO ASADA	Carne de cerdo	30,0	40,0		1. Adobar la carne con ajo y sal. 2. Calentar la palncha o sarten y asar la carne.
	Ajo	2,0	2,0		
HIGADO DE POLLO GUISADO	Higado de pollo	30,0	40,0		1. Limpiar muy bien el hígado y cortarlo en trozos pequeños. 2. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, ajo y sal. 3. Agregar el hígado, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. Agregar agua a necesidad.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	Carne de res, magra molida	30,0	40,0		1. Adobar la carne con ajo y sal. 2. Mezclar con la bienestarina y formar las albondigas. 3. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, tomillo. 4.Agregar las albondigas y agua a necesidad, dejar hervir hasta que esten bien cocinadas.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
FRIJOL CON BIENESTARINA	Frijol	7,0	10,0		1. Dejar en remojo el frijol el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner los frijoles en la olla presion con suficiente agua que los cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta al frijol, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
LENTEJA CON BIENESTARINA	Lenteja	7,0	10,0		1. Dejar en remojo la lenteja el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner las lentejas en la olla con suficiente agua que las cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta a la lenteja, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
ARVEJA CON BIENESTARINA	Arveja	7,0	10,0		1. Dejar en remojo la arveja el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner las arvejas en la olla presión con suficiente agua que las cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta a la arveja, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
FRIJOL CARAOTA	Frijol Caraota	7,0	10,0		1. Dejar en remojo el frijol el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner los frijoles en la olla presion con suficiente agua que los cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Agregar el guiso al frijol, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		

CEREALES Y TUBERCULOS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
ARROZ BLANCO	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON FIDEOS	Arroz	18	23		1. Sofreir los fideos con la cebolla finamente picada. 2. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Fideos	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Rayar la zanahoria y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Zanahoria	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON ATOMATADO	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Licuar el tomate y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

ARROZ VERDE	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Licuar la espinaca y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Espinaca	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON PIMENTON	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Licuar el pimenton y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Pimenton	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	Espagueti	18	23		1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, tomate, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco munitos a fuego lento y servir.
	Tomate chonto	6	6		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
MACARRONES CON QUESO	Macarrones	18	23		1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco munitos a fuego lento. 5. Agregar el queso rayado y servir.
	Queso	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
PASTA TORNILLOS	Tornillos	18	23		1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, tomate, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco munitos a fuego lento y servir.
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
PAPA GUISADA	Papa común, sin cáscara	28	33		1. Lavar muy bien la papa y poner a cocinar con agua y sal. 2. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 3. Adicionar a la papa y dejar cocinar a fuego lento.
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
TAJADAS DE PLATANO MADURO	Harton maduro	35	42		1. Calentar el aceite. 2. Agregar el platano cortado en tajadas dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
CRIOLLAS DORADAS	Papa criolla	25	30		1. Calentar el aceite. 2. Agregar la papa dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
PAPA FRANCESA	Papa común, sin cáscara	28	33		1. Calentar el aceite. 2. Agregar la papa dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
YUCA DORADA	Yuca blanca	31	38		1. Cocinar la yuca. 2. Calentar el aceite. 3. Agregar la yuca dejar dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
CHIPS DE ARRACACHA	Arracacha amarilla	31	38		1. Cortar la arracacha en chips 2. Calentar el aceite. 3. Agregar la arracacha cocinar y dejar dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
DEDITOS DE YUCA CON BIENESTARINA	Yuca blanca	20	26		1. Cocinar la yuca y hacer un pure. 2. Mezclar el pure con el queso rayado y la Bienestarina. 3. Armar los deditos. 4. Calentar el aceite. 5. Agregar los deditos de yuca y dejar dorar.
	Queso	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Aceite vegetal	5	6		
CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	Yuca blanca	20	26		1. Cocinar la yuca y hacer un pure. 2. Mezclar el pure con el queso rayado y la Bienestarina. 3. Armar las croquetas. 4. Calentar el aceite. 5. Agregar las croquetas de yuca y dejar dorar.
	Queso	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Aceite vegetal	5	6		
TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	Harina de trigo	11	15		1. Mezclar la harina de trigo con la bienestaria y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		
TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	Harina de trigo	11	15		1. Mezclar la harina de trigo con la bienestaria y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y la zanahoria rayada, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Zanahoria	10	10		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		
TORTA DE NARANJA	Harina de trigo	18	22		1. Mezclar la harina de trigo con el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y el jugo de naranja, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Naranja	10	10		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		

VERDURAS Y ENSALADAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
ENSALADA HAWAIANA	Lechuga común	20	23		1. Lavar y desinfectar la lechuga y la zanahoria. 2. Picar finamente la lechuga y la piña. 3. Rayar la zanahoria. 4. Mezclar todos los ingredientes y servir.
	Zanahoria	15	20		
	Piña	12	20		
	Yogurt	5	5		
ENSALADA ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca	20	25		1. Lavar y desinfectar la espinaca y la manzana. 2. Picar finamente laespinaca y la manzana. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar la miel y servir.
	Manzana	22	30		
	Miel	2	2		
ENSALADA AGUACATE, ZANAHORIA, CILANTRO	Aguacate	20	25		1. Lavar y desinfectar la zanahoria, el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el aguacate y el cilantro. 3. Rayar la zanahoria. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	zanahoria	20	25		
	Cilantro	3	3		
	Limon	1	1		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

PICO DE GALLO	Cohombro	18	23		1. Lavar y desinfectar el tomate, el cochombro y el cilantro. 2. Picar finamente el tomate y el cochombro y el cilantro. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	Tomate chonto	20	30		
	Cilantro	3	3		
	Limon	1	1		
ENSALADA LECHUGA, MANGO Y QUESO	Lechuga común	25	30		1. Lavar y desinfectar la lechuga y el mango. 2. Picar finamente la lechuga y el mango. 3. Rayar el queso. 4. Mezclar todos los ingredientes y servir.
	Mango	20	25		
	Queso	6	10		
GUACAMOLE	Aguacate	25	31		1. Lavar y desinfectar el tomate, el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el tomate y el cilantro. 3. Hacer un pure con el aguacate. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	Tomate chonto	15	20		
	Cilantro	4	4		
	Limon	1	1		
CALABACIN CON ARVEJA	Calabacín	22	30		1. Lavar, pelar y picar finamente el calabacín. 2. Cocinar la arveja con sal. 3. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que el calabacín este blando.
	Arveja	12	15		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
ZABAHORIA Y ZUCCHINI SALTEADOS	Zanahoria	20	27		1. Lavar la zanahoria y el zucchini y cortarlos en tiras delgadas. 2. Calentar el aceite en un sarten. 3. Saltear los vegetales por unos minutos hasta que esten al dente. 4. Servir acompañados de la carne oriental.
	Zucchini	15	20		
	Aceite vegetal	2	3		
BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADO CON HUEVO	Brocoli	32	37		1. Lavar la el brocoli y la zanahoria y cortarlos finamente. 2. Sofreir tomate, cebolla, ajo. 3. Adicionar los vegetales y dejar cocinar fuego bajo. 4. Agregar el huevo cuando los vegetales esten al dente y mezclar constantemente para evitar que se pegue, hasta que el huevo este cocinado en su totalidad.
	Zanahoria	20	25		
	Huevo de gallina	1	2		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	Harina de trigo	7	9		1. Cocinar la ahuyama con muy poca agua con sal y ajo. 2. Escurrir muy bien la ahuyama y hacer un pure. 3. Mezclar todos ingredientes hasta tener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Ahuyama	26	31		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		
ARVEJA Y ZANAHORIA	Zanahoria	24	33		1. Lavar y picar finamente la zanahoria. 2. Cocinar la arveja con sal cuando este hirviendo agregar la zanahoria. 3. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que los vegetales estén blandos. 5. Servir con el higado de res a la jardinera.
	Arveja	25	30		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA CON BIENESTARINA	Arveja	23	28		1. Lavar y picar finamente la zanahoria y la habichuela. 2. Cocinar la arveja con sal cuando este hirviendo agregar la zanahoria y la habichuela. 3. Cocinar la cebolla, el tomate, el ajo y licuar. 4. Disolver la Bienestarina en agua aparte. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que los vegetales estén blandos. 5. Servir con el Fricase de pollo o la carne en goulash.
	Zanahoria	12	17		
	Habichuela	12	17		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	45	60		1. Lavar la espinaca y picar finamente. 2. Sofreir tomate, cebolla, ajo. 3. Agregar la espinaca, mezclar bien. 4. Agregar el huevo previemente batido, mezclar constantemente para evitar que se pegue hasta que el huevo este cocinado en su totalidad.
	Huevo de gallina	4	6		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
ENSALADA ROJA	Zanahoria	19	26		1. Cocinar la zanahoria y la remolacha en la olla a presión. 2. Picar finamente la zanahoria, la remolacha. 3. Lavar y picar finamente el cilantro. 4. Mezclar todos los ingredientes y agregar limon.
	Remolacha	18	23		
	Cilantro	4	4		
	Limon	2	2		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Fecha de aprobación:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Sub-Proyecto: **HOGAR INFANTIL - CDI**
Nombre EAS: **CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS**
Unidad de Servicio: **CDI APROBI - CDI COPROGRESO - HOGAR INFANTIL NAZARETH - HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL LAURELES**

GRUPO ÉTNICO :
Indígena ___
Afro ____ **Raizal**____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica __**x**__

PREPRACIONES CON LECHE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO POR EDAD**		**TOTAL PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO**
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	**(3 A 5 AÑOS 11 MESES)**		
COLADA DE BIENESTARINA	Bienestarina	7,5	7,5		1. Adicionar agua, leche, azúcar y Bienestarina en la licuadora. 2. Vertir esta mezcla en una olla, adicionar canela y llevar a cocción, 3. Mezclar constantemente cuidando de que no se pegue. 4. Dejar hervir muy bien y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150,0		
	Azucar	2	3		
AVENA CON BIENESTARINA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Preparar la Bienestarina con la leche y canela aparte. 2. Colocar agua en una olla y cuando suelte hervor colocar la avena, dejar cocinar. 3. Luego mezclar la avena con la Binestarina preparada y servir.
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Harina de Avena	5	6		
COCOA CON BIENESTARINA	Cocoa	5	6		1. Preparar la Bienestarina con leche y canela. 2. Cuando se haya cocinado la Binestarina, se le agrega la cocoa y el azúcar, se dejar hervir nuevamente y servir.
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
FECULA DE MAIZ CON BIENESTARINA	Fécula de maíz	5	6		1. Preparar la Bienestarina con leche y canela aparte. 2. Colocar agua en una olla y cuando suelte hervor colocar la fecula de maiz previamente disuelta en agua fria, dejar cocinar. 3. Luego mezclar la fecula de maiz con la Bienestarina preparada y servir.
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Bienestarina	7,5	7,5		
COLADA DE FECULA DE MAIZ	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Colocar en una olla agua, leche, azúcar y canela 2. Dejar hervir y colocar la fécula de maíz previamente diluida en agua fría, dejar cocinar y servir.
	Azúcar	2	3		
	Fécula de maíz	8	10		
COCOA CON LECHE	Cocoa	10	12		1. Colocar en una olla agua, leche, azúcar dejar hervir. 2. Agregar la cocoa, hervir de nuevo y servir.
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	Mango maduro	66	79		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la pulpa de mango con poca agua licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4.Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE BANANO	Banano	62	75		1. Colocar el banano en la licuadora con la leche. 2. Licuar muy bien y servir inmediatamente.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	Feijoa	60	75		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la feijoa con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	Mora	55	67		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la mora con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	Tomate de arbol	58	70		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora el tomete de arbol con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Azúcar	2	3		
	Bienestarina	7,5	7,5		
SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	Fresas	53	63		1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la fresa con poca agua y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Bienestarina	7,5	7,5		
CHANGUA CON HUEVO	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Colocar leche, cebolla y sal en una olla, dejar hervir 2. Cocinar los huevos en una olla aparte, una vez cocinados pelar. 3. Servir la tostada en un plato, con el huevo picado. 4. Agregar la leche en el plato y adicionar el cilantro finamente picado.
	Huevo	60	60		
	Tostada	20	25		
	Cilantro	3	3		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

NATILLA CON BNA Y DULCE DE FRESA	Fecula de maiz	12	16		1. Disolver la Bienestarina con leche aparte. 2. Disolver en leche fria la fecula de maíz 3. En una olla colocar la mitad de la leche a hervir con canela y clavos dejar hervir. 4. Adicionar la fecula de maíz disuelta y la bienestarina. 5. Revolver de manera constante hasta alcanzar la consistencia adecuada. 6. Poner en un molde y dejar enfriar. 7. Aparte lavar muy bien las fresas y ponerlas en una olla con el azucar a fuego lento. 8. Cocinar por unos minutos revolviendo constantemente. 9. Dejar enfriar y servir encima de cada porcion de natilla.
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
	Fresas	53	63		
	Azucar	2	3		
ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	Arroz	20	25		1. En una olla con agua hirviendo adicionar canela o clavos y el arroz. 2. Llevar a cocción hasta que el arroz este completamente cocinado. 3. Preprar la binestarina en una olla aparte con la mitad de la leche. 3.Agregar la leche, el azúcar y la binestarina preparada previamente al arroz y dejar hervir de nuevo. 4. Mezclar todo muy bien y servir.
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
ARROZ CON LECHE	Arroz	20	25		1. En una olla con agua hirviendo adicionar canela o clavos y el arroz. 2. Llevar a cocción hasta que el arroz este completamente cocinado. 3.Agregar la leche y el azúcar, dejar hervir de nuevo. 4. Mezclar todo muy bien y servir.
	Azúcar	2	3		
	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		
ESPONJADO DE MARACUYA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Licuar el maracuyá sin agua y colar. 2. Diluir la gelatina sin sabor en agua fria. 3. Calentar la leche y agregar la maracuya licuada y colada, el azucar y la gelatina sin sabor previamente diluida. 4. Refrigerar y servir.
	Maracuya	45	60		
	Azúcar	4	6		
	Gelatina Sin Sabor	2	3		
ESPONJADO DE FRESA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150		1. Licuar la fresa con muy poca agua. 2. Diluir la gelatina sin sabor en agua fria. 3. Calentar la leche y agregar la fresa licuada, el azucar y la gelatina sin sabor previamente diluida. 4. Refrigerar y servir.
	Maracuya	53	63		
	Azúcar	2	3		
	Gelatina Sin Sabor	2	3		

JUGOS EN AGUA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
JUGO DE MORA EN AGUA	Mora	55	67		1. Colocar la mora previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	Tomate de arbol	58	70		1. Colocar el tomate de arbol previamente listo en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		
JUGO DE GUAYABA EN AGUA	Guayaba	66	80		1. Colocar la guayaba previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	2		
JUGO DE MANGO EN AGUA	Mango maduro	66	79		1. Colocar el mango previamente listo en la licuadora. 2. Adicionar el agua y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
JUGO DE FEIJOA EN AGUA	Feijoa	60	75		1. Colocar la feijoa previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		
JUGO DE UVA ISABELLA EN AGUA	Uva Isabella	55	65		1. Colocar la fuva isabella previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100	150		
	Azúcar	2	3		

HUEVOS, CARNES, LEGUMINOSAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina	60,0	60,0		1. Lavar y batir los huevos. 2. Sobre la plancha o sartén caliente adicionar aceite vegetal y agregar los huevos batidos. 3. mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Aceite vegetal	3	3		
HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	60,0	60,0		1. Alistar previamente la cebolla y el tomate. 2. Lavar y batir los huevos. 3. Colocar aceite sobre la plancha o sarten caliente, agregar la cebolla y el tomate y dorar. 4. Agregar los huevos ya batidos, mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Cebolla junca	2	2		
	Tomate chonto	4	4		
	Aceite vegetal	3	3		
HUEVOS NAPOLITANOS	Huevo de gallina	60,0	60,0		1. Alistar previamente el tomate. 2. Lavar y batir los huevos. 3. Colocar aceite sobre la plancha o sarten caliente, agregar el tomate y dorar. 4. Agregar los huevos ya batidos, mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Tomate chonto	6	6		
	Aceite vegetal	3	3		
POLLO GUISADO	Pechuga de pollo con piel	32	43		1. Sofreir el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2. Agregar el pollo picado, laurel, tomillo, sal y agua. 3. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4,0	4,0		
CARNE GUISADA	Carne de res, magra	30,0	40,0		1. Sofreir el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2. Agregar la carne picada, laurel, tomillo, sal y agua. 3. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

CALDO DE POLLO CON PAPA	Pechuga de pollo con piel	21	27		1. Colocar el pollo picado con agua, sal, cebolla y ajo finamente picados. Dejar hervir. 2. Agregar la papa y dejar cocinar. 3. Agregar cilantro finamente picado.
	Papa común, sin cáscara	22	28		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Cilantro	4	4		
FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	Carne de cerdo	30	40		1. Cortar la carne de cerdo en tiras. 2. Sofreir la cebolla con laurel, tomillo y sal. 3. Agregar la carne de cerdo, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinada. 4. Agregar el jugo de naranja y dejar cocinar por 10 minutos más.
	Cebolla junca	2	2		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Naranja	4	4		
CARNE ORIENTAL	Carne de res, magra	30,0	40,0		1. Cortar la carne de res en tiras. 2. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, tomillo y sal. 3. Agregar la carne de res, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinada.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
HIGADO DE RES EN SALSA CRIOLLA	Higado de res	30,0	40,0		1. Limpiar muy bien el hígado y cortarlo en trozos pequeños. 2. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, tomillo y sal. 3. Agregar el hígado, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. Agregar agua a necesidad.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Tomillo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
CARNE MOLIDA EN FORMA DE HAMBURGUESA CON BIENESTARINA	Carne de res, magra molida	30,0	40,0		1. Adobar la carne con cebolla, perejil y sal. 2. Mezclar con la bienestarina y formar las hamburguesas. 3. Calentar la palncha o sarten y asar las hamburguesas.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Perejil	2,0	2,0		
	Bienestarina	7,5	7,5		
CARNE DE CERDO ASADA	Carne de cerdo	30,0	40,0		1. Adobar la carne con ajo y sal. 2. Calentar la palncha o sarten y asar la carne.
	Ajo	2,0	2,0		
HIGADO DE POLLO GUISADO	Higado de pollo	30,0	40,0		1. Limpiar muy bien el hígado y cortarlo en trozos pequeños. 2. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, ajo y sal. 3. Agregar el hígado, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. Agregar agua a necesidad.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Laurel	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	Carne de res, magra molida	30,0	40,0		1. Adobar la carne con ajo y sal. 2. Mezclar con la bienestarina y formar las albondigas. 3. Sofreir la cebolla con tomate, laurel, tomillo. 4.Agregar las albondigas y agua a necesidad, dejar hervir hasta que esten bien cocinadas.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
FRIJOL CON BIENESTARINA	Frijol	7,0	10,0		1. Dejar en remojo el frijol el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner los frijoles en la olla presion con suficiente agua que los cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta al frijol, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
LENTEJA CON BIENESTARINA	Lenteja	7,0	10,0		1. Dejar en remojo la lenteja el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner las lentejas en la olla con suficiente agua que las cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta a la lenteja, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
ARVEJA CON BIENESTARINA	Arveja	7,0	10,0		1. Dejar en remojo la arveja el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner las arvejas en la olla presión con suficiente agua que las cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta a la arveja, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
FRIJOL CARAOTA	Frijol Caraota	7,0	10,0		1. Dejar en remojo el frijol el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner los frijoles en la olla presion con suficiente agua que los cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir la cebolla con tomate y ajo. 4. Agregar el guiso al frijol, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0		
	Ajo	0,5	0,5		
	Tomate chonto	4	4		

CEREALES Y TUBERCULOS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
ARROZ BLANCO	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON FIDEOS	Arroz	18	23		1. Sofreir los fideos con la cebolla finamente picada. 2. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Fideos	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Rayar la zanahoria y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Zanahoria	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON ATOMATADO	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Licuar el tomate y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

ARROZ VERDE	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Licuar la espinaca y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Espinaca	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ARROZ CON PIMENTON	Arroz	18	23		1. Sofreir la cebolla finamente picada. 2. Licuar el pimenton y agregar. 3. Adicionar la cantidad de agua necesaria para preparar el arroz, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Pimenton	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	Espagueti	18	23		1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, tomate, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco munitos a fuego lento y servir.
	Tomate chonto	6	6		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
MACARRONES CON QUESO	Macarrones	18	23		1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco munitos a fuego lento. 5. Agregar el queso rayado y servir.
	Queso	5	5		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
PASTA TORNILLOS	Tornillos	18	23		1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, tomate, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco munitos a fuego lento y servir.
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
	Aceite vegetal	3	4		
PAPA GUISADA	Papa común, sin cáscara	28	33		1. Lavar muy bien la papa y poner a cocinar con agua y sal. 2. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 3. Adicionar a la papa y dejar cocinar a fuego lento.
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
TAJADAS DE PLATANO MADURO	Harton maduro	35	42		1. Calentar el aceite. 2. Agregar el platano cortado en tajadas dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
CRIOLLAS DORADAS	Papa criolla	25	30		1. Calentar el aceite. 2. Agregar la papa dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
PAPA FRANCESA	Papa común, sin cáscara	28	33		1. Calentar el aceite. 2. Agregar la papa dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
YUCA DORADA	Yuca blanca	31	38		1. Cocinar la yuca. 2. Calentar el aceite. 3. Agregar la yuca dejar dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
CHIPS DE ARRACACHA	Arracacha amarilla	31	38		1. Cortar la arracacha en chips 2. Calentar el aceite. 3. Agregar la arracacha cocinar y dejar dorar.
	Aceite vegetal	5	6		
DEDITOS DE YUCA CON BIENESTARINA	Yuca blanca	20	26		1. Cocinar la yuca y hacer un pure. 2. Mezclar el pure con el queso rayado y la Bienestarina. 3. Armar los deditos. 4. Calentar el aceite. 5. Agregar los deditos de yuca y dejar dorar.
	Queso	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Aceite vegetal	5	6		
CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	Yuca blanca	20	26		1. Cocinar la yuca y hacer un pure. 2. Mezclar el pure con el queso rayado y la Bienestarina. 3. Armar las croquetas. 4. Calentar el aceite. 5. Agregar las croquetas de yuca y dejar dorar.
	Queso	4	4		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Aceite vegetal	5	6		
TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	Harina de trigo	11	15		1. Mezclar la harina de trigo con la bienestaria y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		
TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	Harina de trigo	11	15		1. Mezclar la harina de trigo con la bienestaria y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y la zanahoria rayada, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Zanahoria	10	10		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		
TORTA DE NARANJA	Harina de trigo	18	22		1. Mezclar la harina de trigo con el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y el jugo de naranja, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Naranja	10	10		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		

VERDURAS Y ENSALADAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
ENSALADA HAWAIANA	Lechuga común	20	23		1. Lavar y desinfectar la lechuga y la zanahoria. 2. Picar finamente la lechuga y la piña. 3. Rayar la zanahoria. 4. Mezclar todos los ingredientes y servir.
	Zanahoria	15	20		
	Piña	12	20		
	Yogurt	5	5		
ENSALADA ESPINACA, MANZANA Y MIEL	Espinaca	20	25		1. Lavar y desinfectar la espinaca y la manzana. 2. Picar finamente laespinaca y la manzana. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar la miel y servir.
	Manzana	22	30		
	Miel	2	2		
ENSALADA AGUACATE, ZANAHORIA, CILANTRO	Aguacate	20	25		1. Lavar y desinfectar la zanahoria, el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el aguacate y el cilantro. 3. Rayar la zanahoria. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	zanahoria	20	25		
	Cilantro	3	3		
	Limon	1	1		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

PICO DE GALLO	Cohombro	18	23		1. Lavar y desinfectar el tomate, el cochombro y el cilantro. 2. Picar finamente el tomate y el cochombro y el cilantro. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	Tomate chonto	20	30		
	Cilantro	3	3		
	Limon	1	1		
ENSALADA LECHUGA, MANGO Y QUESO	Lechuga común	25	30		1. Lavar y desinfectar la lechuga y el mango. 2. Picar finamente la lechuga y el mango. 3. Rayar el queso. 4. Mezclar todos los ingredientes y servir.
	Mango	20	25		
	Queso	6	10		
GUACAMOLE	Aguacate	25	31		1. Lavar y desinfectar el tomate, el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el tomate y el cilantro. 3. Hacer un pure con el aguacate. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	Tomate chonto	15	20		
	Cilantro	4	4		
	Limon	1	1		
CALABACIN CON ARVEJA	Calabacín	22	30		1. Lavar, pelar y picar finamente el calabacín. 2. Cocinar la arveja con sal. 3. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que el calabacín este blando.
	Arveja	12	15		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
ZABAHORIA Y ZUCCHINI SALTEADOS	Zanahoria	20	27		1. Lavar la zanahoria y el zucchini y cortarlos en tiras delgadas. 2. Calentar el aceite en un sarten. 3. Saltear los vegetales por unos minutos hasta que esten al dente. 4. Servir acompañados de la carne oriental.
	Zucchini	15	20		
	Aceite vegetal	2	3		
BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADO CON HUEVO	Brocoli	32	37		1. Lavar la el brocoli y la zanahoria y cortarlos finamente. 2. Sofreir tomate, cebolla, ajo. 3. Adicionar los vegetales y dejar cocinar fuego bajo. 4. Agregar el huevo cuando los vegetales esten al dente y mezclar constantemente para evitar que se pegue, hasta que el huevo este cocinado en su totalidad.
	Zanahoria	20	25		
	Huevo de gallina	1	2		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	Harina de trigo	7	9		1. Cocinar la ahuyama con muy poca agua con sal y ajo. 2. Escurrir muy bien la ahuyama y hacer un pure. 3. Mezclar todos ingredientes hasta tener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	1	1		
	Ahuyama	26	31		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Polvo de hornear	1,0	1,0		
	Aceite vegetal	2	2		
ARVEJA Y ZANAHORIA	Zanahoria	24	33		1. Lavar y picar finamente la zanahoria. 2. Cocinar la arveja con sal cuando este hirviendo agregar la zanahoria. 3. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que los vegetales estén blandos. 5. Servir con el higado de res a la jardinera.
	Arveja	25	30		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA CON BIENESTARINA	Arveja	23	28		1. Lavar y picar finamente la zanahoria y la habichuela. 2. Cocinar la arveja con sal cuando este hirviendo agregar la zanahoria y la habichuela. 3. Cocinar la cebolla, el tomate, el ajo y licuar. 4. Disolver la Bienestarina en agua aparte. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que los vegetales estén blandos. 5. Servir con el Fricase de pollo o la carne en goulash.
	Zanahoria	12	17		
	Habichuela	12	17		
	Bienestarina	7,5	7,5		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	45	60		1. Lavar la espinaca y picar finamente. 2. Sofreir tomate, cebolla, ajo. 3. Agregar la espinaca, mezclar bien. 4. Agregar el huevo previemente batido, mezclar constantemente para evitar que se pegue hasta que el huevo este cocinado en su totalidad.
	Huevo de gallina	4	6		
	Tomate chonto	4	4		
	Cebolla junca	2	2		
	Ajo	0,5	0,5		
ENSALADA ROJA	Zanahoria	19	26		1. Cocinar la zanahoria y la remolacha en la olla a presión. 2. Picar finamente la zanahoria, la remolacha. 3. Lavar y picar finamente el cilantro. 4. Mezclar todos los ingredientes y agregar limon.
	Remolacha	18	23		
	Cilantro	4	4		
	Limon	2	2		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Fecha de aprobación:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
DIRECCION REGIONAL BOGOTA
Centro Zonal Usaquen (Bogota)
PUBLICA

34 – 34015 - 60

Al contestar cite este número

Radicado No:
20253401500016441

Ciudad, 2025-06-06

Señor
CAMILO AURELIANO VELANDIA RODRÍGUEZ
Representante Legal
CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
TRASNVERSAL 74 # 81 C 05 BARRIO MINUTO DE DIOS
BOGOTA D.C. - BOGOTA D.C.

Asunto: APROBACIÓN CICLOS DE MENUS VIGENCIA 2025

Cordial Saludo,

Teniendo en cuenta **“GUÍA PARA EL IMPULSO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA POR EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA EN LAS MODALIDADES Y SERVICIOS DEL ICBF”,** versión 1 del 4/12/2024 en su apartado “Complementación Alimentaria con Calidad y la **“GUÍA OPERATIVA DEL SERVICIO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL”,** versión 1 del 25/11/2024, en su “**ESTÁNDAR 13:** En caso de brindar alimentación directamente o a través de un tercero, garantiza la aplicación de una minuta patrón. y **ESTÁNDAR 14:** En caso de brindar servicio de alimentación directa o a través de un tercero, elabora y cumple con el ciclo de menús y análisis nutricional, de acuerdo con la minuta patrón, teniendo en cuenta las prácticas culturales de alimentación y de consumo”, me permito informar que la entidad **CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS**, bajo el contrato **11010142025**, presentó los siguientes documentos relacionados con la Minuta:

- Documento de territorialización acorde las particularidades del territorio.
- Ciclos de menús de 1 a 2 años 11 meses y 3 a 5 años 11 meses.
- Análisis nutricional del rango de edad de 1 a 2 años 11 meses y de 3 a 5 años 11 meses.
- Guía de preparación
- Lista de intercambios.

Una vez validados por parte de la nutricionista del centro zonal Usaquén, se observó cumplimiento en cada uno de los aspectos establecidos en el estándar 13 y 14 de la guía operativa del centro de desarrollo infantil, por tal motivo, se aprueban los ciclos de menús y todos sus documentos anexos.

Así mismo y teniendo en cuenta el proceso logístico de abastecimiento de la entidad, se sugiere que la implementación de la nueva minuta se realice después del receso de mitad de año, teniendo en cuenta las fechas indicadas por parte de la supervisión del contrato - CDI y HI del 24 de junio al 4 de julio de 2025, reinician atención directa el 7 de julio de 2025, por tal motivo, la implementación seria a partir del 7 julio 2025.

Se recuerda realizar publicación en sitio visible de los ciclos de menú a los padres de familia de los participantes del CDI Coprogreso.

Cordialmente,

ANA MARIA RODRIGUEZ FERNANDEZ
Coordinadora Centro Zonal Usaquén
Supervisora del contrato de Aporte **11010142025**

	NOMBRE DEL CARGO	FIRMA	FECHA
Proyectó	Laura Rocio Jacome Navarro – Profesional Universitario Nutricionista Dietista	LRJ	06/06/2025
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para firma.			

CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

PLAN DE ARTICULACIÓN Y GESTION INTERINSTITUCIONAL EN EL TERRITORIO 2026

UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO

ESPACIO Y/O ARTICULACION	OBJETIVO	ACCIONES DE ARTICULACIÓN	RESULTADOS ESPERADOS DE LA ARTICULACIÓN	SEGUIMIENTO MENSUAL										
				FEB	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOS	SEPT	OCTU	NOVIE	DICIE
CONSEJO BUEN TRATO	Articular los procesos desarrollados a nivel local en el marco de la política pública de la primera infancia.	*Generar espacios de dialogo con las diferentes entidades de la localidad. *Realizar actualización de los diferentes directorios y rutas de las entidades que trabajan con infancia en la localidad. *Generar Articulación con las diferentes entidades en pro de garantizar el cumplimiento de los derechos de los niños y las niñas.	Establecer y consolidar espacios de diálogo con las diferentes entidades locales para primera infancia. Tener un directorio actualizado de las instituciones y rutas de atención que trabajan con primera infancia en la localidad. Lograr articulaciones efectivas con las entidades, favoreciendo la garantía y restitución de los derechos de los niños y las niñas.	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria
COLIA	Articular los procesos desarrollados a nivel local en el marco de la política pública de la primera infancia, familia y adolescencia.	*Generar espacios de dialogo con las diferentes entidades de la localidad. *Realizar actualización de los diferentes directorios y rutas de las entidades que trabajan con primera infancia en la localidad. *Generar Articulación con las diferentes entidades en pro de garantizar el cumplimiento de los derechos de los niños y las niñas.	Establecer y consolidar espacios de diálogo con las diferentes entidades locales. Tener un directorio actualizado de las instituciones y rutas de atención que trabajan con infancia en la localidad. Lograr articulaciones efectivas con las entidades, favoreciendo la garantía y restitución de los derechos de los niños y las niñas.	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria
RIAPI	Articular los procesos desarrollados a nivel local para el efectivo cumplimiento de la RIAPI en la localidad.	*Generar espacios de dialogo con las diferentes entidades de la localidad. *Realizar actualización de los diferentes directorios y rutas de las entidades que trabajan con infancia en la localidad. *Generar Articulación con las diferentes entidades en pro de garantizar el cumplimiento de los derechos de los niños y las niñas.	Establecer y consolidar espacios de diálogo con las diferentes entidades locales. Tener un directorio actualizado de las instituciones y rutas de atención que trabajan con primera infancia en la localidad. Lograr articulaciones efectivas con las entidades, favoreciendo la garantía y restitución de los derechos de los niños y las niñas.	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria
COMITÉ SAN	Articular los procesos desarrollados a nivel local para garantizar la seguridad alimentaria de los niños y niñas y velar por sus condiciones nutricionales.	*Generar espacios de dialogo con las diferentes entidades de la localidad. *Realizar actualización de los diferentes directorios y rutas de las entidades que trabajan con infancia en la localidad. *Generar Articulación con las diferentes entidades en pro de garantizar el cumplimiento de los derechos de los niños y las niñas.	Establecer y consolidar espacios de diálogo con las diferentes entidades locales que trabajan con primera infancia. Tener un directorio actualizado de las instituciones y rutas de atención que trabajan con primera infancia en la localidad. Lograr articulaciones efectivas con las entidades, favoreciendo la garantía y restitución de los derechos de los niños y las niñas.	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria	Según convocatoria

SED	Articular los procesos desarrollados a nivel local para garantizar la estrategia de transito armónico de los niños y niñas de nivel Jardín .	*Articulación DILE de la localidad. *Socialización de directrices emitidas por la SED para los padres de familia. *Inscripción de niños a Instituciones publicas.	Lograr un tránsito armónico de las niñas y los niños, además de asegurar el acceso a cupos educativos, esto se traduce en la garantía de su permanencia y el cumplimiento irrestricto del derecho fundamental a la educación.		**X**			**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

CRONOGRAMA METROLOGIA 2026

EQUIPOS	INSPECCIÓN	VERIFICACIÓN INTERMEDIA	CALIBRACIÓN
BASCULA DE PISO	MENSUAL	FEB-MAY-AGO-NOV	N/A
BALANZA PESO ALIMENTOS DIGITAL	MENSUAL	FEB-MAY-AGO-NOV	N/A
TERMOMETROS PARA ALIMENTOS (FRIOS-CALIENTES)	MENSUAL	FEB-MAY-AGO-NOV	N/A
CINTA METRICA	MENSUAL	N/A	N/A
TALLIMETRO	MENSUAL	N/A	N/A
NEVERA INDUSTRIAL	MENSUAL	N/A	N/A
REFRIGERADOR CON CONGELADOR	MENSUAL	N/A	N/A



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

	EQUIPO	CARACTERISTICAS	EQUIPO PERTENECE AL INVENTARIO DEL ICBF (SI / NO)	CUMPLE CON LA VERIFICACIÓN INTERMEDIA REALIZADA EL 9 DE FEBRERO 2026
CDI COPROGRESO	Balanza pesa personas	Marca SECA modelo Robust 813 serial 8813357171867. Calibración de fecha 08-04-2024 con certificado de calibración LM-IP-24015 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
	Balanza Pesa Alimentos	Marca TRUMAX modelo FENIX serial YS200558. Calibración de fecha 08-04-2024 con certificado de calibración LM-IP-24014 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
	Termómetros para Alimentos.	**Para control temperaturas calientes:** Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CPG-01. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24194 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
		Para control temperaturas frías: Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CMD-34. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24191 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
		Termómetro punzón para alimentos para recepción de materias primas: Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CMD-49. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24193 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
		Termómetro patrón. Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CMD-48. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24192 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
	Tallímetro	Marca KRAMER modelo 312 serial 01006423. Calibración de fecha 22-04-2024 con certificado de calibración LL-24002 de la empresa AMEK ALIANZA METROLOGICA COLOMBIANA SAS.	NO	SI
	Nevera Industrial	Marca FRIO EXTREMO, no porta modelo con serial 1316. La entidad no cuenta con soportes de mantenimiento al equipo.	NO	SI
	Nevera industrial	Nevera industrial marca IMANRO con serial 1488 sin modelo. La entidad no cuenta con soportes de mantenimiento al equipo.	NO	SI
	Refrigerador con Congelador	Equipo con congelador libre de escarcha. Marca SAMSUNG, modelo RT6CWL221/SCL.	SI	SI

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version: 2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 02 DE SEPTIEMBRE DEL 2021
	NOMBRE: BALANZA
	TIPO DE EQUIPO: DIGITAL
	MARCA: TRUMAX
	MODELO: FENIX
	SERIAL O LOTE: YS200558
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION (COCINA) CDI COPROGRESO USAQUEN
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 30 DE AGOSTO DEL 2021
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 02 DE SEPTIEMBRE DEL 2021
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: a. No operar la balanza en superficies desniveladas, cerca de ventanas o puertas abiertas que causen cambios bruscos de temperatura, cerca de ventiladores, cerca de equipos que causen vibraciones o expuesto a campos electromagnéticos fuertes.
b. Si el equipo está conectado a una toma eléctrica que tenga fluctuaciones de voltaje mayores al 10% se recomienda el uso de un estabilizador de voltaje.
c. A la toma eléctrica donde se conecta la balanza no deben conectarse otros de gran consumo como motores, refrigeradores, cortadoras etc.
d. No depositar sobre el plato un peso superior a la capacidad máxima.
e. Mantener limpio el teclado. Utilizar un paño seco (o con un producto de limpieza adecuado) para limpiar las partes del equipo. No usar chorro de agua.
f. Evitar sobrecargar la balanza al transportarla. No transportar la balanza con el plato puesto.
g. Utilizar el adaptador de voltaje original. Se debe utilizar únicamente para recargar la batería.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version: 2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Juino 2018**

RESPONSABLE DEL EQUIPO

RESPONSABLE DEL EQUIPO:	IDOLIA BERNAL - AUX. SERVICIOS GENERALES IVONNE DIAZ- NUTRICIONISTA	FECHA DE RECIBIDO	2/09/2021	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	NINGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	

CALIBRACIONES DE USO

FECHA DE CALIBRACION EN USO:		RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Cargas Aplicadas Kg	Lectura Instrumento Kg	Error Kg	Incertidumbre Kg	OBSERVACIONES:
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	08-04-2024 LM-IP - 24014	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN: CUMPLE	Cargas Aplicadas Kg	Lectura Instrumento Kg	Error Kg	Incertidumbre Kg	OBSERVACIONES:

VERIFICACIONES INTERMEDIAS

FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version: 2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Juino 2018**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 19 DE JULIO DE 2018
	NOMBRE: BASCULA DIGITAL
	TIPO DE EQUIPO: DIGITAL
	MARCA: SECA
	MODELO: ROBUSTA 813
	SERIAL O LOTE: 8813357171867
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: PUESTO PRIMEROS AUXILIOS UDS CDI COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 17 DE JULIO DE 2018
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 09 DE JULIO DE 2018
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: - Seguir las instrucciones del fabricante, para armar, instalar o ubicar el instrumento correctamente.
- Ubicar y almacenar en un sitio nivelado, firme, sin vibraciones, preferiblemente permanente para evitar su traslado; al mantener estas condiciones se busca asegurar la confianza de los resultados de las mediciones y mantener el estado de la calibración.
- El sitio elegido para su ubicación debe ser seco, sin exposición a la radiación solar, a las fluctuaciones de temperaturas y a las corrientes de aire.
- Antes de la puesta en funcionamiento de la balanza, se sugiere encenderla con mínimo 10 minutos de antelación a su uso, para asegurar su correcto funcionamiento.
- Evitar someter la balanza a movimientos bruscos (caídas, golpes, que le caiga peso de manera brusca o permanente o por saltos de personas, acomodación de libros, etc.).
- Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón y desinfectar con un paño humedecido en la solución permitida por el fabricante. Secar completamente.
- Retirar las baterías cuando la balanza no esté en uso y en el momento de la limpieza y desinfección. (En caso que requiera de baterías).
- Si el uso es ocasional, mantener la balanza en su empaque original.
- Evitar poner la balanza boca-abajo. Para cambio de baterías, ubicar de lado.
- Para transportar la balanza, hacerlo en su empaque original teniendo precaución con las piezas desarmables.
- Revisar la fecha de la última verificación y el resultado de la misma, para establecer la necesidad de verificar, calibrar, ajustar o utilizar otro equipo de medición, antes de proceder.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	Version: 2 Actualizado: Juino 2018

RESPONSABLE DEL EQUIPO									
RESPONSABLE DEL EQUIPO:	IVONNE DIAZ - NUTRICIONISTA KATHERINE MENDIETA - AUX. ENFERMERIA	FECHA DE RECIBIDO	19/07/2018	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	NINGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:	DIANA YEPES - NUTRICIONISTA ADRIANA CELY- AUX. ENFERMERIA	FECHA DE RECIBIDO	18/02/2020	FECHA DE ENTREGA	31/12/2020	ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	NINGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:	ALEJANDRA VARGAS - NUTRICIONISTA COORDINACIÓN	FECHA DE RECIBIDO	1/02/2023	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	

CALIBRACIONES DE USO							
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	17/07/2018	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN: CUMPLE	Cargas Aplicadas Kg	Lectura Instrumento Kg	Error Kg	Incertidumbre Kg	OBSERVACIONES:
			0,00	0,00	0,00	0,1	CUMPLE
			10,00	10,00	0,00	0,1	CUMPLE
			20,00	19,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			30,00	30,00	0,00	0,1	CUMPLE
			40,00	39,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			50,00	49,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			60,00	59,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			80,00	79,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			100,00	99,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			120,00	119,90	-0,10	0,2	CUMPLE
			150,00	150,10	0,10	0,2	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	LM-IP - 24015 08-04-2024	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN: CUMPLE	Cargas Aplicadas Kg	Lectura Instrumento Kg	Error Kg	Incertidumbre Kg	OBSERVACIONES:
			0,00	0,00	0,00	0,1	CUMPLE
			10,00	10,00	0,00	0,1	CUMPLE
			20,00	19,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			30,00	30,00	0,00	0,1	CUMPLE
			40,00	39,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			50,00	49,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			60,00	59,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			80,00	79,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			100,00	99,90	-0,10	0,1	CUMPLE
			120,00	119,90	-0,10	0,2	CUMPLE
			150,00	150,10	0,10	0,2	CUMPLE

VERIFICACIONES INTERMEDIAS							
FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version: 2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Codigo:**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 15-05-2025
	NOMBRE: CINTA MÉTRICA
	TIPO DE EQUIPO: CINTA MÉTRICA
	MARCA: SECA
	MODELO: 201
	SERIAL O LOTE: SIN DATO
	FECHA DE FABRICACION: SIN DATO
	UBICACIÓN: OFICINA COORDINACIÓN
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 15-05-2025
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 15-05-2025
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUEN ESTADO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: - Seguir las instrucciones del fabricante, para armar, instalar o ubicar el instrumento correctamente.
- El sitio elegido para su ubicación debe ser seco, sin exposición a la radiación solar, a las fluctuaciones de temperaturas y a las corrientes de aire.
- Evitar someter el equipo a movimientos bruscos (caídas, golpes, etc.).
- Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón y desinfectar con un paño humedecido en la solución permitida por el fabricante (siguiendo los procedimientos incluidos en el manual). Secar completamente.
- Si el uso es ocasional y el equipo no es fijo, mantener el equipo en su empaque original.
- Revisión de escala de medición legible y con división de escala. Instrumento sin daño físico,ruptura o que dificulte la correcta medición.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	**Version: 2**
	HOGARES INFANTILES Y CDI	
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Codigo:**

RESPONSABLE DEL EQUIPO

RESPONSABLE DEL EQUIPO:	Coordinadora Nutricionista	FECHA DE RECIBIDO	15/05/2025	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	

CALIBRACIONES DE USO

FECHA DE CALIBRACION EN USO:	15/05/2025 LO-5110-25	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN: CUMPLE	PUNTOS (mm)		INDICACION PATRON (mm)	INDICACION DEL INSTRUMENTO (cm)	ERROR (mm)	OBSERVACIONES:
								CUMPLE

FECHA DE CALIBRACION EN USO:		RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	PUNTOS (mm)		INDICACION PATRON (mm)	INDICACION DEL INSTRUMENTO (cm)	ERROR (mm)	OBSERVACIONES:

VERIFICACIONES INTERMEDIAS

FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	**Version: 2**
	HOGARES INFANTILES Y CDI	
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 02 DE SEPTIEMBRE DEL 2021
	NOMBRE: TALLIMETRO
	TIPO DE EQUIPO: ESTADIOMETRO PORTATIL
	MARCA: KRAMER
	MODELO: 312
	SERIAL O LOTE: 01006423
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: ENFERMERIA CDI COPROGRESO USAQUEN
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 30 DE AGOSTO DEL 2021
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 02 DE SEPTIEMBRE DEL 2021
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: - Seguir las instrucciones del fabricante, para armar, instalar o ubicar el instrumento correctamente.
- Revisar que las uniones estén apretadas y rectas, y que la escala pueda ser perfectamente legible; si la escala es ilegible, debe sustituirse el Equipo (OMS, 2006).
- El sitio elegido para su ubicación debe ser seco, sin exposición a la radiación solar, a las fluctuaciones de temperaturas y a las corrientes de aire.
- Para tallimetro fijo, verificar que la pared donde se ubicará (consultorios, etc.) no tiene guarda-escobas o ángulos curvos en el vértice de pared-piso.
- Para tallimetro, verificar que la superficie donde se ubicará es totalmente lisa, plana, sin posibilidad de generar deslizamientos del equipo (para evitar accidentes tanto del instrumento, como del niño que se está midiendo).
- Evitar someter el tallimetro a movimientos bruscos (caídas, golpes, etc.).
- Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón y desinfectar con un paño humedecido en la solución permitida por el fabricante (siguiendo los procedimientos incluidos en el manual). Secar completamente.
- Si el uso es ocasional y el equipo no es fijo, mantener el infantómetro y el tallímetro en su empaque original.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	Version: 2 Actualizado: Junio 2018

RESPONSABLE DEL EQUIPO									
RESPONSABLE DEL EQUIPO:	JESSICA BAUTISTA - COORDINADORA CDI COPROGRESO USAQUEN IVONNE DIAZ- NUTRICIONISTA	FECHA DE RECIBIDO	2/09/2021	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	NINGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:	JESSICA BAUTISTA - COORDINADORA CDI COPROGRESO USAQUEN ALEJADNRA VARGAS- NUTRICIONISTA	FECHA DE RECIBIDO	1/02/2023	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	

CALIBRACIONES DE USO								
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	27/03/2023 CERTIFICADO LL-23001	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	PUNTOS (mm)		INDICACION PATRON (mm)	INDICACION DEL INSTRUMENTO (cm)	ERROR (mm)	OBSERVACIONES:
FECHA DE CALIBRACION EN USO:		RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	PUNTOS (mm)		INDICACION PATRON (mm)	INDICACION DEL INSTRUMENTO (cm)	ERROR (mm)	OBSERVACIONES:

VERIFICACIONES INTERMEDIAS							
FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	Version:2
	HOGARES INFANTILES Y CDI	
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	Actualizado: Junio 2018

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 21 DE MAYO DE 2018
	NOMBRE: TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON PARA ALIMENTOS CALIENTES
	TIPO DE EQUIPO: DIGITAL
	MARCA: KEX GERMANY
	MODELO: SH - 104
	SERIAL O LOTE: TM - CPG - 01
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION UDS CDI COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 09 DE JUNIO 2017
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 06 DE JUNIO DE 2017
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: - El termómetro no debe ser sometido a golpes, o ser sumergido en líquidos fuertes o abrasivos.
- El termómetro no debe ser expuesto, por largos períodos de tiempo a temperatura o humedad extremas, a la luz solar directa o al polvo.
- No tocar la sonda, en caso que la tenga, ya que puede afectar la precisión de la medida de la temperatura.
- Verificar que el termómetro se encuentre a temperatura ambiente, antes de usarlo; en caso contrario, esperar aproximadamente 15 minutos antes de usarlo.
- Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón. -
Almacenar el equipo en un lugar seguro, seco y limpio y preferiblemente en su caja, en el tiempo que no esté en uso.
- En caso de termómetro con sonda, usar el protector.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	**Version:2**
	HOGARES INFANTILES Y CDI	
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

RESPONSABLE DEL EQUIPO									
RESPONSABLE DEL EQUIPO:	IDOLIA BERNAL - AUX. SERVICIO GENERALES	FECHA DE RECIBIDO	21/05/2021	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	NIGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	

CALIBRACIONES DE USO								
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	18/05/2018	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,998	-20,7	0,7	2,00	0,1	CUMPLE
			120,012	119,5	0,5	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	20/09/2023 LT-TC-23222	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,998	-20,7	0,7	2,00	0,1	CUMPLE
			120,012	119,5	0,5	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	18-11-2025 TC-33993	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN: CUMPLE	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,998	-20,7	0,7	2,00	0,1	CUMPLE
			120,012	119,5	0,5	2,00	0,1	CUMPLE

VERIFICACIONES INTERMEDIAS							
FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

COLEGIOS MINUTO DE DIOS	**CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS** **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version:2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 03 DE JULIO DE 2018
	NOMBRE: TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON PARA ALIMENTOS FRIOS
	TIPO DE EQUIPO: DIGITAL
	MARCA: KEX GERMANY
	MODELO: SH - 127
	SERIAL O LOTE: TM - CMD - 34
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION UDS COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 28 DE JUNIO DE 2018
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 26 DE JUNIO DE 2018
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: - El termómetro no debe ser sometido a golpes, o ser sumergido en líquidos fuertes o abrasivos.
- El termómetro no debe ser expuesto, por largos períodos de tiempo a temperatura o humedad extremas, a la luz solar directa o al polvo.
- No tocar la sonda, en caso que la tenga, ya que puede afectar la precisión de la medida de la temperatura.
- Verificar que el termómetro se encuentre a temperatura ambiente, antes de usarlo; en caso contrario, esperar aproximadamente 15 minutos antes de usarlo.
- Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón.
- Almacenar el equipo en un lugar seguro, seco y limpio y preferiblemente en su caja, en el tiempo que no esté en uso.
- En caso de termómetro con sonda, usar el protector.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	**Version:2**
	HOGARES INFANTILES Y CDI	
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

RESPONSABLE DEL EQUIPO

RESPONSABLE DEL EQUIPO:	MARIA E RUIZ - AUX. SERVICIOS GENERALES	FECHA DE RECIBIDO	3/07/2021	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	NINGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	NINGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	

CALIBRACIONES DE USO

FECHA DE CALIBRACION EN USO:	28/06/2018	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,993	-20,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
			119,987	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	20/09/2023 LT-TC-23219	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,993	-20,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
			119,987	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	TC-33990 18-11-2025	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,993	-20,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
			119,987	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE

VERIFICACIONES INTERMEDIAS

FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

COLEGIOS MINUTO DE DIOS	**CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS** **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version:2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 10 DE AGOSOTO DE 2018
	NOMBRE: TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON RECEPCION DE MATERIA PRIMA
	TIPO DE EQUIPO: DIGITAL
	MARCA: KEX GERMANY
	MODELO: SH 127
	SERIAL O LOTE: TM - CMD - 49
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION UDS COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 08 DE AGOSTO DE 2018
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 03 DE AGOSTO DE 2018
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: - El termómetro no debe ser sometido a golpes, o ser sumergido en líquidos fuertes o abrasivos.
- El termómetro no debe ser expuesto, por largos períodos de tiempo a temperatura o humedad extremas, a la luz solar directa o al polvo.
- No tocar la sonda, en caso que la tenga, ya que puede afectar la precisión de la medida de la temperatura.
- Verificar que el termómetro se encuentre a temperatura ambiente, antes de usarlo; en caso contrario, esperar aproximadamente 15 minutos antes de usarlo.
- Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón. -
Almacenar el equipo en un lugar seguro, seco y limpio y preferiblemente en su caja, en el tiempo que no esté en uso.
- En caso de termómetro con sonda, usar el protector.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS								**Version:2**
	HOGARES INFANTILES Y CDI								
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION								**Actualizado: Junio 2018**
RESPONSABLE DEL EQUIPO									
RESPONSABLE DEL EQUIPO:	MARIA E RUIZ - AUX SERVICIOS GENERALES	FECHA DE RECIBIDO	10/08/2021	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO	BUENO	OBSERVACIONES:	NINGUNA
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
CALIBRACIONES DE USO									
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	8/08/2018	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN		Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
				-19,999	-19,9	-0,1	2,00	0,1	CUMPLE
				119,983	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	20/09/2023 LT-TC-23221	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN		Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
				-19,999	-19,9	-0,1	2,00	0,1	CUMPLE
				119,983	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	TC-33992 18-11-2025	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN		Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
				-19,999	-19,9	-0,1	2,00	0,1	CUMPLE
				119,983	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
VERIFICACIONES INTERMEDIAS									
FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN			OBSERVACIONES			RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN			OBSERVACIONES			RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN			OBSERVACIONES			RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	**Version:2**
	HOGARES INFANTILES Y CDI	
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 10 DE AGOSOTO DE 2018
	NOMBRE: TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON PATRON
	TIPO DE EQUIPO: DIGITAL
	MARCA: KEX GERMANY
	MODELO: SH 127
	SERIAL O LOTE: TM - CMD - 48
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION UDS CDI COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: 08 DE AGOSTO DE 2018
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 03 DE AGOSTO DE 2018
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO: - El termómetro no debe ser sometido a golpes, o ser sumergido en líquidos fuertes o abrasivos.
- El termómetro no debe ser expuesto, por largos períodos de tiempo a temperatura o humedad extremas, a la luz solar directa o al polvo.
- No tocar la sonda, en caso que la tenga, ya que puede afectar la precisión de la medida de la temperatura.
- Verificar que el termómetro se encuentre a temperatura ambiente, antes de usarlo; en caso contrario, esperar aproximadamente 15 minutos antes de usarlo.
- Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón. -
Almacenar el equipo en un lugar seguro, seco y limpio y preferiblemente en su caja, en el tiempo que no esté en uso.
- En caso de termómetro con sonda, usar el protector.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	**Version:2**
	HOGARES INFANTILES Y CDI	
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: Junio 2018**

RESPONSABLE DEL EQUIPO

RESPONSABLE DEL EQUIPO:	MARIA E RUIZ- AUX SERVICIOS GENERALES	FECHA DE RECIBIDO	10/08/2021	FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	
RESPONSABLE DEL EQUIPO:		FECHA DE RECIBIDO		FECHA DE ENTREGA		ESTADO DEL EQUIPO		OBSERVACIONES:	

CALIBRACIONES DE USO

FECHA DE CALIBRACION EN USO:	8/08/2018	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,999	-19,9	-0,1	2,00	0,1	CUMPLE
			119,996	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	20/09/2023 LT-TC-23220	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,999	-19,9	-0,1	2,00	0,1	CUMPLE
			119,996	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE
FECHA DE CALIBRACION EN USO:	TC-33991 18-11-2025	RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN	Temperatura indicada por el instrumento patrón	Temperatura indicada por el instrumento bajo calibración (°C)	Corrección de la Indicación (°C)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida	OBSERVACIONES:
			-19,999	-19,9	-0,1	2,00	0,1	CUMPLE
			119,996	120,0	0,0	2,00	0,1	CUMPLE

VERIFICACIONES INTERMEDIAS

FECHA DE LA VERIFICACIÓN	9/02/2026	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES	NINGUNA	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	NUTRICIONISTA
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
FECHA DE LA VERIFICACIÓN		RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN		OBSERVACIONES		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version: 2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: FEBRERO 2023**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 17 DE FEBRERO 2023
	NOMBRE: NEVERA INDUSTRIAL (REFRIGERADOR-CONGELADOR)
	TIPO DE EQUIPO: EQUIPO DE FRIO
	MARCA: FRIO EXTREMO
	MODELO: NO REPORTA
	SERIAL O LOTE: 1316
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION CDI COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: NO REPORTA
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 20-10-2021
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO:

a. Si el equipo está conectado a una toma eléctrica que tenga fluctuaciones de voltaje mayores al 10% se recomienda el uso de un estabilizador de voltaje.
b. A la toma eléctrica donde se conecta la balanza no deben conectarse otros de gran consumo como motores, refrigeradores, cortadoras etc.
c. Utilizar el adaptador de voltaje original. Se debe utilizar únicamente para recargar la batería.
d. Una vez instalado el equipo, verifique que permanezca encendido.
e. Abrir la puerta a utilizar del compartimiento de refrigeración/congelación.
f. Colocar el alimento a refrigerar sobre las rejillas metálicas, de tal manera que se evite el riesgo que se caigan, siempre procurando mantener el orden.
g. Cerrar la puerta, asegurándose que quede bien ajustada.

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version: 2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: FEBRERO 2023**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 17 DE FEBRERO 2023
	NOMBRE: NEVERA INDUSTRIAL (CONGELADOR 3)
	TIPO DE EQUIPO: EQUIPO DE FRIO
	MARCA: IMANRO LTDA
	MODELO: NO REPORTA
	SERIAL O LOTE: 1488
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION CDI COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: NO REPORTA
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: 26-02-2018
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO:

a. Si el equipo está conectado a una toma eléctrica que tenga fluctuaciones de voltaje mayores al 10% se recomienda el uso de un estabilizador de voltaje.
b. A la toma eléctrica donde se conecta la balanza no deben conectarse otros de gran consumo como motores, refrigeradores, cortadoras etc.
c. Utilizar el adaptador de voltaje original. Se debe utilizar únicamente para recargar la batería.
d. Una vez instalado el equipo, verifique que permanezca encendido.
e. Abrir la puerta a utilizar del compartimiento de congelación.
f. Colocar el alimento a refrigerar sobre las rejillas metálicas, de tal manera que se evite el riesgo que se caigan, siempre procurando mantener el orden.
g. Cerrar la puerta, asegurándose que quede bien ajustada.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS **HOGARES INFANTILES Y CDI**	**Version: 2**
	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DE MEDICION	**Actualizado: FEBRERO 2023**

DATOS GENERALES	
	UNIDAD DE SERVICIO: CDI COPROGRESO
	FECHA HOJA DE VIDA: 17 DE FEBRERO 2023
	NOMBRE: REFRIGERADOR CON CONGELADOR LIBRE DE ESCARCHA
	TIPO DE EQUIPO: EQUIPO DE FRIO
	MARCA: SAMSUNG
	MODELO: RT6CWL221/SCL
	SERIAL O LOTE: NO REPORTA
	FECHA DE FABRICACION: NO REPORTA
	UBICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTACION CDI COPROGRESO
	FECHA DE CALIBRACION INICIAL: NO REPORTA
	FECHA DE INGRESO DEL EQUIPO: NO REPORTA
	ESTADO FISICO DEL EQUIPO: BUENO

RECOMENDACIONES DEL EQUIPO:

a. Si el equipo está conectado a una toma eléctrica que tenga fluctuaciones de voltaje mayores al 10% se recomienda el uso de un estabilizador de voltaje.
b. A la toma eléctrica donde se conecta la balanza no deben conectarse otros de gran consumo como motores, refrigeradores, cortadoras etc.
c. Utilizar el adaptador de voltaje original. Se debe utilizar únicamente para recargar la batería.
d. El refrigerador puede no funcionar constantemente (posibilidad de descongelamiento de contenidos o la temperatura en el compartimiento de comidas congeladas se eleva) cuando se lo coloca durante mucho tiempo por debajo del extremo frío del rango de temperaturas para el que está diseñado el refrigerador.
e. No coloque alimentos que se descompongan fácilmente a bajas temperaturas, como por ejemplo bananas y melones.
f. El refrigerador es no frost, lo que significa que no es necesario descongelarlo manualmente, ya que lo hará de forma automática.
g. El aumento de temperatura durante el descongelamiento cumple con el requerimiento ISO.
h. Cualquier aumento en la temperatura del alimento congelado durante el descongelamiento puede diminuir su vida de almacenamiento.

Elaboro: Componente de Salud y Nutrición
Reviso Vo Bo: Dirección General

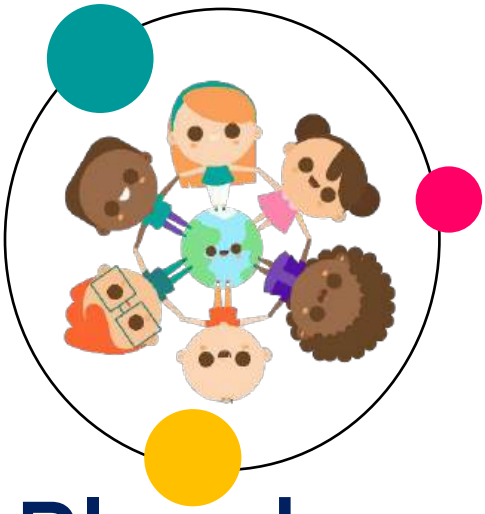
CRONOGRAMA METROLOGIA 2026

EQUIPOS	INSPECCIÓN	VERIFICACIÓN INTERMEDIA	CALIBRACIÓN
BASCULA DE PISO	MENSUAL	FEB-MAY-AGO-NOV	N/A
BALANZA PESO ALIMENTOS DIGITAL	MENSUAL	FEB-MAY-AGO-NOV	N/A
TERMOMETROS PARA ALIMENTOS (FRIOS-CALIENTES)	MENSUAL	FEB-MAY-AGO-NOV	N/A
CINTA METRICA	MENSUAL	N/A	N/A
TALLIMETRO	MENSUAL	N/A	N/A
NEVERA INDUSTRIAL	MENSUAL	N/A	N/A
REFRIGERADOR CON CONGELADOR	MENSUAL	N/A	N/A



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

	EQUIPO	CARACTERISTICAS	EQUIPO PERTENECE AL INVENTARIO DEL ICBF (SI / NO)	CUMPLE CON LA VERIFICACIÓN INTERMEDIA REALIZADA EL 9 DE FEBRERO 2026
CDI COPROGRESO	Balanza pesa personas	Marca SECA modelo Robust 813 serial 8813357171867. Calibración de fecha 08-04-2024 con certificado de calibración LM-IP-24015 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
	Balanza Pesa Alimentos	Marca TRUMAX modelo FENIX serial YS200558. Calibración de fecha 08-04-2024 con certificado de calibración LM-IP-24014 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
	Termómetros para Alimentos.	**Para control temperaturas calientes:** Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CPG-01. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24194 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
		Para control temperaturas frías: Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CMD-34. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24191 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
		Termómetro punzón para alimentos para recepción de materias primas: Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CMD-49. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24193 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
		Termómetro patrón. Digital Marca KEX GERMANY modelo SH-104 Serial TM-CMD-48. Calibración de fecha 22-10-2024 con certificado de calibración LT-TC-24192 de la empresa AMEK ALIANZA METROLÓGICA COLOMBIANA.	NO	SI
	Tallímetro	Marca KRAMER modelo 312 serial 01006423. Calibración de fecha 22-04-2024 con certificado de calibración LL-24002 de la empresa AMEK ALIANZA METROLOGICA COLOMBIANA SAS.	NO	SI
	Nevera Industrial	Marca FRIO EXTREMO, no porta modelo con serial 1316. La entidad no cuenta con soportes de mantenimiento al equipo.	NO	SI
	Nevera industrial	Nevera industrial marca IMANRO con serial 1488 sin modelo. La entidad no cuenta con soportes de mantenimiento al equipo.	NO	SI
	Refrigerador con Congelador	Equipo con congelador libre de escarcha. Marca SAMSUNG, modelo RT6CWL221/SCL.	SI	SI



Plan de sensibilización Para la protección de los derechos de los niños.

Corporación Educativa Minuto De Dios

Hogares Infantiles y CDI

Componente Familia, Comunidad y Redes





Plan de sensibilización Para la protección de los derechos de los niños.

> La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.
>
> Art 44. Constitución política de Colombia



JUSTIFICACIÓN

El presente plan de sensibilización para la protección de los derechos de los niños y las niñas va dirigido al talento humano y las familias vinculadas a los Hogares Infantiles y CDI administrados por la Corporación Educativa Minuto de Dios, con el fin de fortalecer las prácticas de cuidado en torno a la garantía de derechos. Así mismo, planea, ejecuta, evalúa y orienta las acciones y estrategias implementadas de manera transversal desde los componentes Familia, Comunidad y Redes y componente pedagógico, logrando de esta manera, fortalecer las formas de prevención de los diferentes tipos de violencia y las consecuencias que afectan su sano desarrollo.

Objetivos

GENERAL

Propiciar espacios de aprendizaje para al talento humano y las familias vinculadas a los HI y CDI, con el fin de que logren acercamiento, comprensión, reflexión y apropiación de los temas planteados para la sensibilización con respecto a la protección de los derechos de los niños y las niñas.



ESPECÍFICOS

- Brindar acompañamiento y/u orientación pertinente al talento humano y a las familias que lo requieran, en aspectos propios de la garantía de derechos de los niños.
- Generar espacios pedagógicos para prevenir y mitigar todas las formas de violencia relacionadas con la familia y la comunidad.
- Dar a conocer factores, herramientas y estrategias que conciernen a la garantía de derechos de los niños y niñas aterrizándolos a las acciones diarias implementadas en casa y en la UDS.



Derechos

FEBRERO

DERECHO:

A LA COMPRENSIÓN Y PROTECCION.

Los niños y las niñas serán protegidos contra el abandono físico, emocional y psicoafectivo de sus padres, o de las personas, instituciones y autoridades que tienen la responsabilidad de su cuidado y atención.

ACTIVIDAD GENERADORA:



Mi Nuevo Entorno

CENTROS DE INTERES:

1. Inicia una maravillosa aventura.
2. Descubro un nuevo y divertido entorno
3. Conociendo personas y lugares en mi jardín
4. Empezando a jugar y aprender juntos.

MARZO

DERECHO:

A LA ALIMENTACIÓN

Los niños y las niñas tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico, espiritual, moral, cultural y social, de acuerdo con la capacidad económica del alimentante.

ACTIVIDAD GENERADORA:



Alimentación y hábitos saludables.

CENTROS DE INTERES:

1. El mundo de los alimentos.
2. Pequeños agricultores (Little farmers).
3. Me gusta comer sano y divertido
4. Los chiqui-chefs (recetas maravillosas).
5. Cuentos e historias de los alimentos.

ABRIL

DERECHO:

A LA IDENTIDAD, NOMBRE Y SALUD.

Los niños y las niñas tienen derecho a tener una identidad y a conservar los elementos que la constituyen como el nombre, la nacionalidad y filiación conformes a la ley, además a la salud integral.

ACTIVIDAD GENERADORA:



Mi cuerpo y mis sentidos

CENTROS DE INTERES:

1. Mi cuerpo es lindo (conociendo y explorando mi cuerpo.)
2. Mi cuerpo y mis sentidos. (una travesía por mis sentidos)
3. Me cuido, me quiero y me divierto
4. Mis inteligencias múltiples.

Derechos

MAYO

DERECHO:

AL AMOR Y FAMILIA.

Los niños y las niñas tienen derecho a tener y crecer en el seno de la familia, a ser acogidos y no ser expulsados de ella, sólo podrán ser separados de la familia cuando ésta no garantice las condiciones para la realización y el ejercicio de sus derechos.

ACTIVIDAD GENERADORA:


Mi Familia

CENTROS DE INTERES:

1. ¿De dónde vengo yo?
2. Los miembros de mi familia.
3. Mi familia un refugio de amor y de ejemplo.
4. ¿cómo es mi familia?
5. Las familias en las diferentes culturas

JUNIO

DERECHO:

A LA VIDA

Los niños y las niñas tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos en forma prevalente.

ACTIVIDAD GENERADORA:


Mi Planeta Tierra

CENTROS DE INTERES:

1. Safari de animales salvajes.
2. Un viaje al mundo marino
3. De paseo con los animales domésticos
4. Científicos de la naturaleza.

JULIO

DERECHO:

A LA VIVIENDA Y A LA NACIONALIDAD.

Los niños y las niñas tienen derecho a una vivienda segura dotada de servicios públicos esenciales, además deberán ser inscritos inmediatamente después de su nacimiento, en el registro del estado civil. Tienen derecho a preservar su lengua de origen, su cultura e idiosincrasia.

ACTIVIDAD GENERADORA:


Mi Territorio

CENTROS DE INTERES:

1. This is my house.
2. Explorando las maravillas de mi barrio.
3. Conociendo mi ciudad.
4. Viajando por mi país.



Derechos

AGOSTO

DERECHO:

A la recreación.

Los niños y las niñas tienen derecho al descanso, esparcimiento, al juego y demás actividades recreativas propias de su ciclo vital y a participar en la vida cultural y las artes.

ACTIVIDAD GENERADORA:



Aventureros Y Expedicionarios

CENTROS DE INTERES:

1. Campamento en la playa.
2. Semana deportiva.
3. En busca de dinosaurios.
4. Campamento indígena.
5. Viaje al espacio.

SEPTIEMBRE

DERECHO:

Al Buen Trato

Los niños y las niñas tienen derecho a que se les garantice un ambiente respetuoso de la dignidad y los derechos humanos y al desarrollo de programas de formación para la promoción del buen trato.

ACTIVIDAD GENERADORA:



superhéroes

CENTROS DE INTERES:

1. Semana por la paz.
2. Súper héroes que se alimentan saludable y se super cuidan.
3. Súper héroes que cuidan y protegen el planeta.
4. Súper héroes del corazón.

OCTUBRE

DERECHO:

A la Educación y Libre Desarrollo de la Personalidad.

Los niños y las niñas tienen derecho a una educación de calidad. Esta será obligatoria por parte del Estado en un año de preescolar y nueve de educación básica.

ACTIVIDAD GENERADORA:



Profesiones Y Oficios

CENTROS DE INTERES:

1. Lo que quiero ser cuando sea grande.
2. Diferentes lugares de trabajo.
3. ¿Quienes viven y trabajan en el campo?
4. ¿Hay trabajos para divertir?



Derechos

NOVIEMBRE

DERECHO:

A la participación y la Libre Expresión.

Para el ejercicio de los derechos y las libertades, los niños y las niñas tienen derecho a participar en las actividades que se realicen en la familia, las instituciones educativas, las asociaciones, los programas estatales, departamentales, distritales y municipales que sean de su interés.

ACTIVIDAD GENERADORA:



Expresiones Artísticas

CENTROS DE INTERES:

1. Expresarte
2. Alimentarte.
3. Comunicarte
4. Animarte
5. Amarte
6. Viaje al espacio.

DICIEMBRE

DERECHO:

Educados En La Paz, La Comprensión Y La Fraternidad

Es obligación de la familia, de la sociedad y del Estado, formar a los niños y las niñas en el ejercicio responsable de los derechos. Las autoridades contribuirán con este propósito a través de decisiones oportunas y eficaces y con claro sentido pedagógico. El niño, tendrá o deberá cumplir las obligaciones cívicas y sociales que correspondan a un individuo de su desarrollo. En las decisiones jurisdiccionales o administrativas, sobre el ejercicio de los derechos o la infracción de los deberes se tomarán en cuenta los dictámenes de especialistas.

ACTIVIDAD GENERADORA:



La Magia De La Navidad

CENTROS DE INTERES:

1. ¡Llegó diciembre!
2. Navidad



Prevención de violencias

A QUIEN VA DIRIGIDO:

Talento humano

Se realizará capacitación y sensibilización de prevención de violencia y maltrato a todo el personal de cada UDS.

FEBRERO

1. Inducción sobre el protocolo de actuaciones ante alertas de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos en los servicios de atención a la primera infancia del ICBF.
2. Promoción de los derechos de los niños y niñas.

ABRIL

3. Prevención, detección y atención a los diferentes tipos de violencia, alertas y remisión.

JUNIO

4. Actividad física y hábitos saludables para el bienestar emocional.

AGOSTO

Gestión de riesgos, accidentes y desastres en primera infancia



Prevención de violencias



A QUIEN VA DIRIGIDO:



Familias

Dentro del **plan de formación a familias**, se realizará capacitación y sensibilización de prevención de violencia y maltrato a todos los padres, madres y/o cuidadores.

ABRIL

1. Prevención de todo tipo de violencias, reconocimiento de las violencias y sus consecuencias en la primera infancia.

MAYO

2. Herramientas para una crianza positiva.

JUNIO

3. Desarrollo de la autonomía y autocuidado en la primera infancia.

JULIO

4. Prevención de abuso sexual infantil



AGOSTO

5. Prevención de accidentes en el hogar.

SEPTIEMBRE

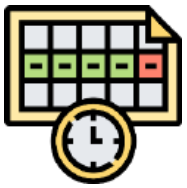
6. Diversidad, respeto y resolución de conflictos.

OCTUBRE

7. Prevención de violencia intrafamiliar y tiempo de calidad en familia.

NOVIEMBRE

8. Promoción del buen trato





COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-19

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/CDI Coprogreso/Funcionamiento	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	JULY PAOLA SANCHEZ MELENJE	Documento:	CC 1019056147
Fecha de nacimiento:	1991-01-07	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	35 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	0
Dirección actual:	CRR120B #127-22, CASA	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3222376644	Escolaridad:	Universitario_incompleto
Ocupación:	AUXILIAR PEDAGÓGICA	EPS:	Sanitas
AFP:	Proteccion	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	DANIELA SÁNCHEZ (HERMANO (A))	Teléfono:	3502687297
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría:	Su capacidad auditiva está disminuida unilateralmente.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a JULY PAOLA SANCHEZ MELENJE con documento de identificación No. 1019056147 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUXILIAR PEDAGÓGICA del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Solicitar en su entidad de salud valoración de su condición auditiva actual por Otorrinolaringólogo..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:

OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



GRACIELA ROSARIO GALVIS NAVARRO
Doc: 1018412397
Medica
U.San Martín
Res 25-0975 13/02/2014
Esp en Salud Ocupacional
U.del Rosario
Res 7157 30/05/2018



Firma para identificación de usuario
JULY PAOLA SANCHEZ MELENJE
Documento: 1019056147

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Calle 82 #19A 17 Bogota - Cundinamarca - Colombia PBX: (601) 745 36 95
www.colmedicos.com info@colmedicos.com

Impreso por:
Fecha: 2026-01-20 Hora: 07:37

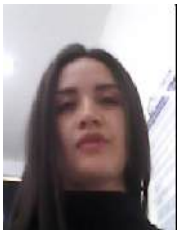
COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-21

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/CDI Coprogreso/Funcionamiento	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	LIZETH CAMILA RONCANCIO CHAPETON	Documento:	CC 1019139646
Fecha de nacimiento:	1998-05-05	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	27 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	1
Dirección actual:	CALLE 128 #50 - 68	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3045347262	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	EPS:	Sura
AFP:	Porvenir	ARL:	NO SABE
RH:	B+		
Responsable**:	FABIOLA CHAPETÓN (MADRE)	Teléfono:	3012422073
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

Trabajador indica estar vacunado 3 dosis para COVID 19, pero no aporta carnet, recibio pfizer y moderna sin complicaciones

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es adecuada, con el uso de la corrección formulada.
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a LIZETH CAMILA RONCANCIO CHAPETON con documento de identificación No. 1019139646 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de PROFESIONAL PSICOSOCIAL del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometría para revisión de la fórmula de lentes..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

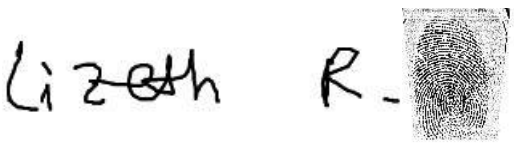
NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



ELIANA CONSTANZA PAREDES ALVARADO
Doc: 1018413681
Medica
Fundación Univ San Martín
Res 15-1375/2012
Esp en Salud Ocupacional



Firma para identificación de usuario Indice der
LIZETH CAMILA RONCANCIO CHAPETON
Documento: 1019139646

Escanee el código si desea verificar datos

Univ. Rosario
Res. 6882 09/02/2021

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Calle 161A No 20 - 12 Bogota - Cundinamarca - Colombia PBX: (601) 743 08 17
www.colmedicos.com info@colmedicos.com

Impreso por:
Fecha: 2026-01-21 Hora: 12:10

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-27

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/CDI Coprogreso/Funcionamiento	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	ADRIANA MARIA ALGARRA PAEZ	Documento:	CC 1020761449
Fecha de nacimiento:	1991-03-27	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	34 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	1
Dirección actual:	CARRERA 4 # 163A 44	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3202137976	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	AGENTE EDUCATIVO	EPS:	Sanitas
AFP:	Porvenir	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	CECILIA PAEZ (MADRE)	Teléfono:	3143664092
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a ADRIANA MARIA ALGARRA PAEZ con documento de identificación No. 1020761449 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AGENTE EDUCATIVO del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian condiciones dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, condiciones infecciosa o por hongos, o de condición alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

FERNANDO GABRIEL SERRANO TORNE
Doc: 19617852
Médico
U.Metropolitana
Res. 85731 23/08/2006
Esp en salud Ocupacional
U.del Meta
Res.8435 09/02/2023



Firma para identificación de usuario
ADRIANA MARIA ALGARRA PAEZ
Documento: 1020761449

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Calle 161A No 20 - 12 Bogota - Cundinamarca - Colombia PBX: (601) 743 08 17
www.colmedicos.com info@colmedicos.com

Impreso por:
Fecha: 2026-01-27 Hora: 15:08

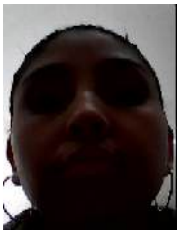
COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-17

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/CDI Coprogreso/Funcionamiento	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	ARCELIS YANID IGUARAN CHACIN	Documento:	CC 1124072754
Fecha de nacimiento:	1998-05-17	Lugar de nacimiento:	URIBIA (LA GUAJIRA)
Edad:	27 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	2
Dirección actual:	CARRERA 2 160B-28 IN 1	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3105429403	Escolaridad:	Tecnologico_completo
Ocupación:	AUXILIAR PEDAGÓGICA	EPS:	Salud Total
AFP:	NO SABE	ARL:	NO SABE
RH:	A+		
Responsable**:	JOSE MARTINEZ (ESPOSO (A))	Teléfono:	3106098068
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

Trabajador indica estar vacunado 2 dosis para COVID 19, pero no aporta carnet, recibio sinovac sin complicaciones

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a ARCELIS YANID IGUARAN CHACIN con documento de identificación No. 1124072754 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUXILIAR PEDAGÓGICA del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ENFASIS DENTRO DEL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y las faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que puedan generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



ELIANA CONSTANZA PAREDES ALVARADO
Doc: 1018413681
Medica
Fundación Univ San Martín
Res 15-1375/2012
Esp en Salud Ocupacional
Univ. Rosario
Res. 6882 09/02/2021



Firma para identificación de usuario
ARCELIS YANID IGUARAN CHACIN
Documento: 1124072754



Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Calle 161A No 20 - 12 Bogota - Cundinamarca - Colombia PBX: (601) 743 08 17
www.colmedicos.com info@colmedicos.com

Impreso por:
Fecha: 2026-01-19 Hora: 08:55

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

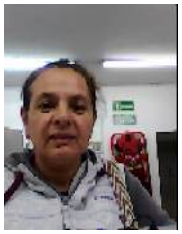
FECHA: 2026-01-13 **HORA:** 07:31:14

51872537

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	BLANCA LILIA PERILLA	**DOCUMENTO:**	51872537	**EDAD:**	58.57 Años
DIRECCIÓN:	CALLE 70 A #69-13 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3144335119	**F.Nacimiento:**	1967-06-19
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.



Responsable: JOYCE CAROLINA HARVEY ORTEGA
Doc: 1140851743
Medica Cirujana
U.del Norte
T.P 1140851743
Esp en Seg y Salud en el Trabajo
U. Simon Bolivar
Res 162 de18/01/2023



Firma para identificación de usuario
BLANCA LILIA PERILLA

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

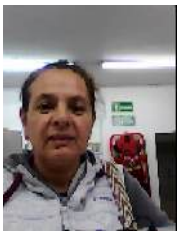
COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-13

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	BLANCA LILIA PERILLA	Documento:	CC 51872537
Fecha de nacimiento:	1967-06-19	Lugar de nacimiento:	GUAYATA (CUNDINAMARCA)
Edad:	58 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	1
Dirección actual:	CALLE 70 A #69-13	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3144335119	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA	EPS:	Sanitas
AFP:	Porvenir	ARL:	NO TIENE
RH:	O-		
Responsable**:	CAMILO RODRIGUEZ (HIJO)	Teléfono:	3233100909
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.
refiere 2 dosis esquema covid aplciadas.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada, con el uso de la corrección formulada.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a BLANCA LILIA PERILLA con documento de identificación No. 51872537 se considera Presenta restricciones en algunas tareas o actividades para desempeñar la ocupación de AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RESTRICCIONES LABORALES

AMPLIACIÓN DE LAS RECOMENDACIONES MEDICAS PARA EL TRABAJO: Para contribuir al mejoramiento de su condición de salud o evitar un eventual deterioro, es necesario implementar las siguientes recomendaciones médicas para el puesto de trabajo:

1. Puede realizar tareas de su trabajo que no implique movimientos de flexión, extensión o rotaciones de miembro superior derecho, de manera repetitiva o sostenida.

2. Puede realizar tareas de su trabajo sin actividades que impliquen levantar el brazo derecho por encima del hombro o la horizontal.

3. Puede realizar tareas de su trabajo movilizando pesos hasta de 5 kilos con las manos.

4. Puede realizar su trabajo habitual realizando una pausa laboral durante 10 minutos por cada 2 horas de trabajo.

Estas recomendaciones tienen un carácter TEMPORAL durante tres (3) meses.

Podrán ser reevaluadas antes de este tiempo, acorde con la evolución de la condición medica que las genero. Se deben hacer los ajustes necesarios acorde con estas recomendaciones, en concordancia con su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y se les debe dar cumplimiento tanto en su trabajo como en las actividades extralaborales.

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometría para revisión de la fórmula de lentes..
2. Continuar en su entidad de salud los controles de su condición visual por Oftalmología..
3. Continuar en su entidad de salud los controles de su condición osteomuscular a nivel de hombro derecho y codos.

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

PRESENTA RESTRICCIONES EN ALGUNAS TAREAS O ACTIVIDADES

Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como CASO SINTOMáTICO.

OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



JOYCE CAROLINA HARVEY ORTEGA
Doc: 1140851743
Medica Cirujana
U.del Norte
T.P 1140851743
Esp en Seg y Salud en el Trabajo
U. Simon Bolivar
Res 162 de18/01/2023



Firma para identificación de usuario
Indice der
BLANCA LILIA PERILLA
Documento: 51872537

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 09:08

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2026-01-08 **HORA:** 12:50:58

1015402381

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	CAROL TATIANA SALAMANCA ZARATE	**DOCUMENTO:**	1015402381	**EDAD:**	38.12 Años
DIRECCIÓN:	CARRERA 113 # 77-83 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3222416917	**F.Nacimiento:**	1987-12-01
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

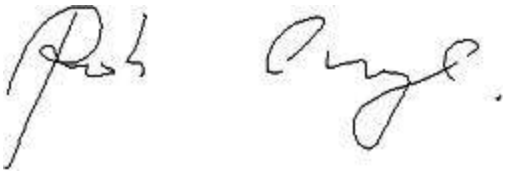
Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.





Firma para identificación de usuario Indice der
CAROL TATIANA SALAMANCA ZARATE

Responsable: ROBERTO CARLOS NORIEGA CONRADO
Doc: 1042998951
Medico
U. Simon Bolivar
Res 18 000489 06/09/2013
E.Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
U. Manuela Beltrán
Res 13907 22/11/2017

Escanee el código si desea verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	CAROL TATIANA SALAMANCA ZARATE	Documento:	CC 1015402381
Fecha de nacimiento:	1987-12-01	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	38 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Casado	No. hijos vivos:	2
Dirección actual:	CARRERA 113 # 77-83	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3222416917	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	AGENTE EDUCATIVO 1	EPS:	Sanitas
AFP:	Colpensiones	ARL:	NO SABE
RH:	A+		
Responsable**:	ANDRÉS TORRES (ESPOSO)	Teléfono:	3105712991
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es adecuada, con el uso de la corrección formulada.
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a CAROL TATIANA SALAMANCA ZARATE con documento de identificación No. 1015402381 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AGENTE EDUCATIVO 1 del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometría para revisión de la fórmula de lentes..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

OBSERVACIONES FINALES

CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian condiciones dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, condiciones infecciosa o por hongos, o de condición alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

ROBERTO CARLOS NORIEGA CONRADO
Doc: 1042998951
Medico
U. Simon Bolivar
Res 18 000489 06/09/2013
E.Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
U. Manuela Beltrán
Res 13907 22/11/2017

Carol Salamanca 

Firma para identificación de usuario Indice der
CAROL TATIANA SALAMANCA ZARATE
Documento: 1015402381

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 08:45

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2026-01-13 **HORA:** 08:32:00

1004232611

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	DAYANNA LOPEZ MONTERO	**DOCUMENTO:**	1004232611	**EDAD:**	30.13 Años
DIRECCIÓN:	CALLE 143C # 127D 52 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3213927254	**F.Nacimiento:**	1995-11-30
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

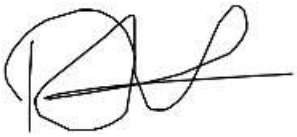
2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.



Responsable: CAMILO ALFREDO VANEGAS CLAVIJO
Doc: 79914243
Médico
U. El bosque
Res. 4868 07/10/2005
Esp En salud Ocupacional
U. El Rosario
Res. 5150 12/05/2017



Firma para identificación de usuario
DAYANNA LOPEZ MONTERO



Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-13

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	DAYANNA LOPEZ MONTERO	Documento:	CC 1004232611
Fecha de nacimiento:	1995-11-30	Lugar de nacimiento:	PASTO (NARIÑO)
Edad:	30 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	1
Dirección actual:	CALLE 143C # 127D 52	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3213927254	Escolaridad:	Estudios_posgrado
Ocupación:	AGENTE EDUCATIVO 1	EPS:	Aliansalud
AFP:	Porvenir	ARL:	NO SABE
RH:	B+		
Responsable**:	FLOR MONTERO (MADRE)	Teléfono:	3125283537
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a DAYANNA LOPEZ MONTERO con documento de identificación No. 1004232611 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AGENTE EDUCATIVO 1 del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

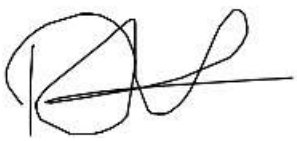
OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

CAMILO ALFREDO VANEGAS CLAVIJO
Doc: 79914243
Médico
U. El bosque
Res. 4868 07/10/2005
Esp En salud Ocupacional
U. El Rosario
Res. 5150 12/05/2017



Firma para identificación de usuario
DAYANNA LOPEZ MONTERO
Documento: 1004232611



Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 08:51

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

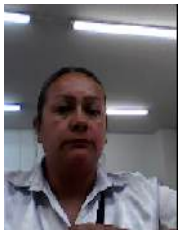
FECHA: 2026-01-08 **HORA:** 11:32:30

52914629

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	DEYSY ELIZABETH ROJAS MORA	**DOCUMENTO:**	52914629	**EDAD:**	42.52 Años
DIRECCIÓN:	CRA93D#127B11 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3124897041	**F.Nacimiento:**	1983-07-05
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.



Responsable: JOYCE CAROLINA HARVEY ORTEGA
Doc: 1140851743
Medica Cirujana
U.del Norte
T.P 1140851743
Esp en Seg y Salud en el Trabajo
U. Simon Bolivar
Res 162 de18/01/2023



Firma para identificación de usuario
DEYSY ELIZABETH ROJAS MORA

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

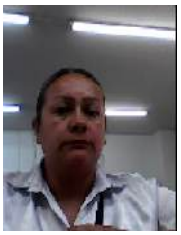
COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	DEYSY ELIZABETH ROJAS MORA	Documento:	CC 52914629
Fecha de nacimiento:	1983-07-05	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	42 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	1
Dirección actual:	CRA93D#127B11	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3124897041	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA	EPS:	Salud Total
AFP:	Proteccion	ARL:	NO TIENE
RH:	O-		
Responsable**:	FRANK PAUL CONTRERAS (ESPOSO)	Teléfono:	3204897041
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.
refiere 3 dosis esquema covid aplicadas.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a DEYSY ELIZABETH ROJAS MORA con documento de identificación No. 52914629 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometría para revisión de la fórmula de lentes..
2. Solicitar en su entidad de salud valoración de su condición osteomuscular a nivel de rodillas.

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como CASO SINTOMáTICO.

OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

JOYCE CAROLINA HARVEY ORTEGA
Doc: 1140851743
Medica Cirujana
U.del Norte
T.P 1140851743
Esp en Seg y Salud en el Trabajo
U. Simon Bolivar
Res 162 de18/01/2023

Firma para identificación de usuario
DEYSY ELIZABETH ROJAS MORA
Documento: 52914629


Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 09:02

Salud IPS SAS
NIT. 900951582-1
Calle 127D # 53-80 Local 101 Tel. 368 48 19
322 883 5706 rhpositivosaludips@gmail.com

Medicina General, Laboratorio Clínico, Salud Ocupacional (examen ingreso, egreso, periódicos, Audiometría, Visiometría), Manipulación alimentos: (Exámenes, curso y carnet) Domicilios.

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL

CIUDAD	BOGOTA	FECHA	05/01/26	CERTIFICADO	996	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL ASPIRANTE			VARGAS PEREZ DIANA ALEJANDRA			
IDENTIFICACION			1030544954			
NOMBRE DE LA EMPRESA			**INDEPENDIENTE**			
EMPRESA EN MISION			**INDEPENDIENTE**			
CARGO (PERFIL DEL CARGO EVALUADO)			**NUTRICIONISTA**			
FECHA DE NACIMIENTO	**07/04/88**	**DIRECCION**	CLLE 145ª 13ª 69		**TELEFONO**	3132878242
EPS	**SALUD TOTAL**		**ARL**	POSITIVA	**AFP**	PROTECCION

EVALUACION REALIZADA

TIPO DE EXAMEN		PRUEBAS COMPLEMENTARIAS								
PERIODICO	N/A	PRUEBAS VESTIBULARES		N/A	KOH UÑAS		N/A	GLICEMIA		N/A
INGRESO	**SI**	**AUDIOMETRIA**	**SI**	**NORMAL**	FROTIS GARGANTA		N/A	PARCIAL DE ORINA		N/A
EGRESO	N/A	**VISIOMETRIA**	**SI**	**NORMAL**	COPROLOGICO		N/A	SEROLOGIA		N/A
POST INCAPACIDAD	N/A	OPTOMETRIA		N/A	PERFIL LIPIDICO COMPL.		N/A	ALCOHOL		N/A
MEDICO OCUPACIONAL ENFASIS OMA,CV	**SI**	ESPIROMETRIA		N/A	TRIGLICERIDOS		N/A	ABUSO DROGAS 5 ANALITOS		N/A

ANTECEDENTES DE ACCIDENTE DE TRABAJO(AT) Y/O ENFERMEDAD PROFESIONAL (EP)

AT		**SI**		**NO**	**X**	**FECHA**		**EP**	**SI**	**NO X**	**FECHA**		

CONCEPTO DE APTITUD LABORAL

APTO PARA EL CARGO	N/A	APTO PARA ALTURAS		N/A	N/A
APTO PARA EL CARGO CON RESTRICCIONES	N/A	EXAMEN DE EGRESO SATISFACTORIO		N/A	N/A
APTO PARA EL CARGO CON RECOMENDACIONES	N/A	EXAMEN DE EGRESO NO SATISFACTORIO		N/A	N/A
EXAMEN PERIODICO APTO SATISFACTORIO	**SI**	NO APTO PARA TRABAJO EN ALTURAS		N/A	N/A
EXAMEN PERIODICO APTO CON RECOMENDACIONES	N/A	RESTRINGIDO PARA MANIPULAR ALIMENTOS		N/A	N/A
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS	N/A	APLAZADO		N/A	N/A

CONTROLES MEDICOS SUGERIDOS						INCLUIR EN LOS SISTEMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA			
GINECOLOGIA	**NO**	NUTRICION	**NO**	MEDICINA INTERNA	**NO**	AUDITIVA	**NO**	QUIMICO	**NO**
ORTOPEDIA	**NO**	OTORRINOLARINGOLOGI	**NO**	NEUROLOGIA	**NO**	CARDIOVASCULAR	**NO**	RESPIRATORI	**NO**
DERMATOLOGIA	**NO**	OFTALMOLOGIA	**NO**	MEDICINA LABORAL	**NO**	ERGONOMICO Y OSM	**NO**	VISUAL	**NO**
NEUMOLOGIA	**NO**	OPTOMETRIA	**NO**	VASCULAR PERIFERICO	**NO**	PISICOLABORAL	**NO**	OTROS	**NO**

RECOMENDACIONES

Exámen Médico Ocupacional Periodico	**ANUAL**	**Uso de corrección Visual**	**NO**
Realizar Pausas Activas Antes Durante y Despues de Jornada Laboral	**SI**	**Remisión a EPS**	**NO**
Capacitación Manejo de Cargas	NO	Aplicación de protocolo Antes Durante y Después de la jornada	NO
Uso de Elementos de Protección Personal	**SI**	Aplicar distanciamiento Social	NO
Dieta y ejercicios rutinarios 30 minutos diarios	**SI**	Protocolo de Lavado de Manos , Uso de Tapabocas Obligatorio	NO

PACIENTE SANO, AUTOCUIDADO Y RECOMENDACIONES

Nombre del Paciente		Nombre del Médico
VARGAS PEREZ DIANA ALEJANDRA		**DR. DIEGO ANDRES SIERRA**
		Firma
C.C. 1030544954		Registro Médico : 25-2258-16

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2026-01-08 **HORA:** 15:08:40

60390209

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	ELISAROVA JAIME SANDOVAL	**DOCUMENTO:**	60390209	**EDAD:**	47.18 Años
DIRECCIÓN:	CALLE 186 7-41 APTO 424 Bogota	**TELÉFONO:**	3016291513	**F.Nacimiento:**	1978-11-09
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

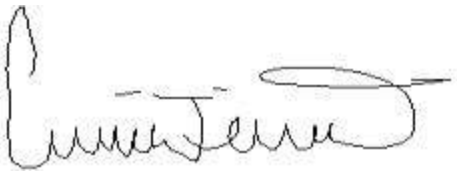
Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.





Firma para identificación de usuario
ELISAROVA JAIME SANDOVAL

Indice der

Responsable: CAMILA FLORENZA CARDENAS TAVERA
Doc: 1015413296
Medico Cirujano General
U.Juan N. Corpas
Res 25 2398 28/04/2015
Esp En SST
U.Manuela Beltrán
Res 1857 04/03/2023

Escanee el código si desea verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	ELISAROVA JAIME SANDOVAL	Documento:	CC 60390209
Fecha de nacimiento:	1978-11-09	Lugar de nacimiento:	CUCUTA (NORTE DE SANTANDER)
Edad:	47 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Casado	No. hijos vivos:	0
Dirección actual:	CALLE 186 7-41 APTO 424	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3016291513	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	AGENTE EDUCATIVO 1	EPS:	Famisanar
AFP:	Porvenir	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	LUIS JAVIER PACHÓN MOLANO (ESPOSO (A))	Teléfono:	3022337567
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada, con el uso de la corrección formulada.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a ELISAROVA JAIME SANDOVAL con documento de identificación No. 60390209 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AGENTE EDUCATIVO 1 del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Actualizar la fórmula de corrección de los lentes..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

OBSERVACIONES FINALES

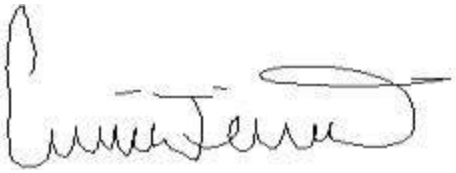
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir

su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



CAMILA FLORENZA CARDENAS TAVERA
Doc: 1015413296
Medico Cirujano General
U.Juan N. Corpas
Res 25 2398 28/04/2015
Esp En SST
U.Manuela Beltrán
Res 1857 04/03/2023



Firma para identificación de usuario
ELISAROVA JAIME SANDOVAL
Documento: 60390209

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 08:40

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA	Documento:	CC 52328095
Fecha de nacimiento:	1974-04-08	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	51 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	2
Dirección actual:	CALLE 132 A#89-80	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3104786179	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	COORDINADOR(A) CDI	EPS:	Famisanar
AFP:	Colfondos	ARL:	NO SABE
RH:	O-		
Responsable**:	YESID OSPINA (ESPOSO (A))	Teléfono:	3118806135
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada, con el uso de la corrección formulada.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA con documento de identificación No. 52328095 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de COORDINADOR(A) CDI del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometría para revisión de la fórmula de lentes..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

OBSERVACIONES FINALES

1. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo a la información disponible y el examen realizado se clasifica como NO CASO.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

GENESIS ROSANA MUÑOZ PEREIRA
Doc: 1044923308
Medica Cirujana
U. Zulia

Firma para identificación de usuario
Indice der
JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA
Documento: 52328095

Escanee el código si desea verificar datos

T.P 1044923308
Esp en Seg y Salud en el Trabajo
U.del Bosque
Res 5994 05/10/2022

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 09:13

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	JENNY PAOLA OSORIO AGUDELO	Documento:	CC 1110592846
Fecha de nacimiento:	1998-08-28	Lugar de nacimiento:	IBAGUE (TOLIMA)
Edad:	27 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	0
Dirección actual:	CARRERA94#138A-46	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3164146797	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	AGENTE EDUCATIVO 1	EPS:	Salud Total
AFP:	Porvenir	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	JHON JAIRO DIAZ (ESPOSO)	Teléfono:	3184043453
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a JENNY PAOLA OSORIO AGUDELO con documento de identificación No. 1110592846 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AGENTE EDUCATIVO 1 del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

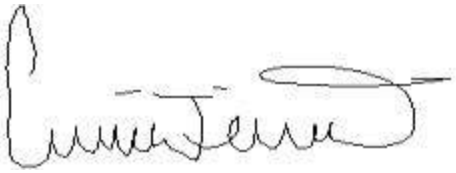
OBSERVACIONES FINALES

CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



CAMILA FLORENZA CARDENAS TAVERA
Doc: 1015413296
Medico Cirujano General
U.Juan N. Corpas
Res 25 2398 28/04/2015
Esp En SST
U.Manuela Beltrán
Res 1857 04/03/2023



Firma para identificación de usuario
JENNY PAOLA OSORIO AGUDELO
Documento: 1110592846

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 08:47

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2026-01-08 **HORA:** 13:59:43

1110592846

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	JENNY PAOLA OSORIO AGUDELO	**DOCUMENTO:**	1110592846	**EDAD:**	27.37 Años
DIRECCIÓN:	CARRERA94#138A-46 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3164146797	**F.Nacimiento:**	1998-08-28
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

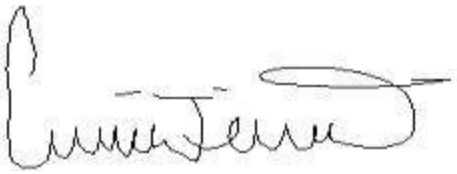
Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.



Responsable: CAMILA FLORENZA CARDENAS TAVERA
Doc: 1015413296
Medico Cirujano General
U.Juan N. Corpas
Res 25 2398 28/04/2015
Esp En SST
U.Manuela Beltrán
Res 1857 04/03/2023



Firma para identificación de usuario
JENNY PAOLA OSORIO AGUDELO

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-07

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	KAREN IBETH PADILLA VASQUEZ	Documento:	CC 1074908646
Fecha de nacimiento:	1998-05-01	Lugar de nacimiento:	TIBIRITA (CUNDINAMARCA)
Edad:	27 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	0
Dirección actual:	CALLE 133 #94B-64	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3213567096	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	AUXILIAR ADMINISTRATIVO (A)	EPS:	Sanitas
AFP:	Porvenir	ARL:	NO SABE
RH:	B+		
Responsable**:	YEFERSON LARA (ESPOSO)	Teléfono:	3103431817
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría:	Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría:	Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada:	NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a KAREN IBETH PADILLA VASQUEZ con documento de identificación No. 1074908646 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUXILIAR ADMINISTRATIVO (A) del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

OBSERVACIONES FINALES

1. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo a la información disponible y el examen realizado se clasifica como NO CASO.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

GENESIS ROSANA MUÑOZ PEREIRA
Doc: 1044923308
Medica Cirujana
U. Zulia

Firma para identificación de usuario
KAREN IBETH PADILLA VASQUEZ
Documento: 1074908646

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

T.P 1044923308
Esp en Seg y Salud en el Trabajo
U.del Bosque
Res 5994 05/10/2022

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-15 Hora: 17:36

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-13

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	LUZ MARINA UMBARILA DEAZA	Documento:	CC 1069267534
Fecha de nacimiento:	1999-11-27	Lugar de nacimiento:	CHOCONTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	26 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	0
Dirección actual:	CALLE 158A#96-19	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3224370638	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA	EPS:	Salud Total
AFP:	Proteccion	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	JHON BOLAÑOS (ESPOSO)	Teléfono:	3194677863
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

1. Vacuna:Covid-19 - Dosis 3 - Ultima dosis: 2021

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a LUZ MARINA UMBARILA DEAZA con documento de identificación No. 1069267534 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

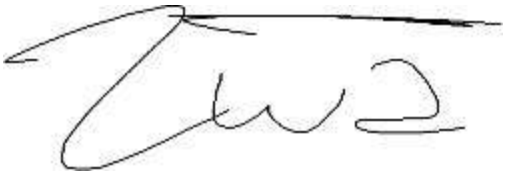
Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

OBSERVACIONES FINALES

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



MANUEL ALEJANDRO ZEA CHAPARRO
Doc: 1055313995
Médico
U. boyaca
TP 1055313995
E.en Seg y salud en el trabajo
U.Autonoma Bucaramanga
Res 9065 17/10/2023



Firma para identificación de usuario Indice der
LUZ MARINA UMBARILA DEAZA
Documento: 1069267534

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 09:11

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2026-01-13 **HORA:** 07:22:45

1069267534

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	LUZ MARINA UMBARILA DEAZA	**DOCUMENTO:**	1069267534	**EDAD:**	26.14 Años
DIRECCIÓN:	CALLE 158A#96-19 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3224370638	**F.Nacimiento:**	1999-11-27
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

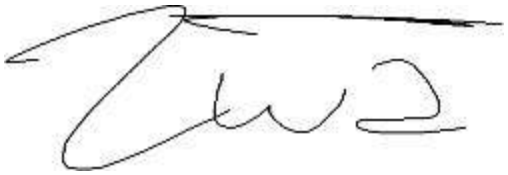
Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.



Responsable: MANUEL ALEJANDRO ZEA CHAPARRO
Doc: 1055313995
Médico
U. boyaca
TP 1055313995
E.en Seg y salud en el trabajo
U.Autonoma Bucaramanga
Res 9065 17/10/2023



Firma para identificación de usuario
LUZ MARINA UMBARILA DEAZA

Indice der

Escanee el código si desea verificar datos

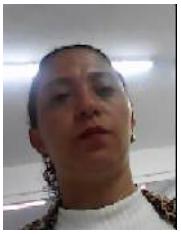
COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-13

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ FUENTES	Documento:	CC 1003457373
Fecha de nacimiento:	1989-04-13	Lugar de nacimiento:	CIENAGANA DE ORO (CORDOBA)
Edad:	36 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Union_libre	No. hijos vivos:	1
Dirección actual:	CLL 128 C BIS #98A 19	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3108842976	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA	EPS:	Salud Total
AFP:	Colpensiones	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	YOHAN MORELO (ESPOSO (A))	Teléfono:	3143869895
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada, con el uso de la corrección formulada.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ FUENTES con documento de identificación No. 1003457373 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES Y COCINA del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometría para revisión de la fórmula de lentes..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

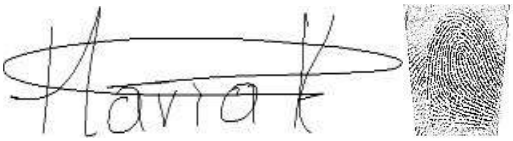
OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian enfermedades dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, patología infecciosa o por hongos, o de patología alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

GRACIELA ROSARIO GALVIS NAVARRO
Doc: 1018412397
Medica
U.San Martín
Res 25-0975 13/02/2014
Esp en Salud Ocupacional
U.del Rosario
Res 7157 30/05/2018



Firma para identificación de usuario Indice der
MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ FUENTES
Documento: 1003457373

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 09:05

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

FECHA: 2026-01-13 **HORA:** 07:25:42

1003457373

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ FUENTES	**DOCUMENTO:**	1003457373	**EDAD:**	36.75 Años
DIRECCIÓN:	CLL 128 C BIS #98A 19 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3108842976	**F.Nacimiento:**	1989-04-13
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

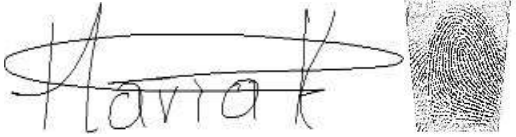
2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.



Responsable: GRACIELA ROSARIO GALVIS NAVARRO
Doc: 1018412397
Medica
U.San Martín
Res 25-0975 13/02/2014
Esp en Salud Ocupacional
U.del Rosario
Res 7157 30/05/2018



Firma para identificación de usuario Indice der
MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ FUENTES

Escanee el código si desea verificar datos

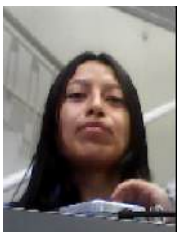
COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-01-08

1. INFORMACIÓN GENERAL

Empresa Usuaria:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles	Actividad económica:	Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion
Nombre:	YULIETH ALEXANDRA PIRACOCA ORDUZ	Documento:	CC 1015446654
Fecha de nacimiento:	1994-05-08	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	31 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Soltero	No. hijos vivos:	0
Dirección actual:	CRA 94 F #133 A 20	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3022419971	Escolaridad:	Universitario_completo
Ocupación:	AGENTE EDUCATIVO 1	EPS:	Compensar
AFP:	Porvenir	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	BLANCA ORDUZ (MADRE)	Teléfono:	3143252434
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



*** La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad.*

INMUNIZACIONES Relación de biológicos aplicados:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometría: Su capacidad visual es adecuada para la ocupación.
Audiometría: Su capacidad auditiva es adecuada para la ocupación.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a YULIETH ALEXANDRA PIRACOCA ORDUZ con documento de identificación No. 1015446654 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AGENTE EDUCATIVO 1 del sector económico Establecimientos que combinan diferentes niveles de educacion

RECOMENDACIONES MEDICO LABORALES

1. Mantener un estilo de vida saludable..

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

No se generan recomendaciones médicas

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasifiación PVE:
CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

OBSERVACIONES FINALES

CLASIFICACIóN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faríngeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian condiciones dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, condiciones infecciosa o por hongos, o de condición alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

ENFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión

de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado para la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.



JANNER ORTIZ DELGADO
Doc: 79834463
Medico Cirujano
U.D.C.A
T.P 79834463
Esp en gerencia en salud ocupacional
U. Areandina
Res 11952 19/10/2016



Firma para identificación de usuario Indice der
YULIETH ALEXANDRA PIRACOCA ORDUZ
Documento: 1015446654

Escanee el código si desea verificar datos

CONSIDERACIONES LEGALES RELATIVAS A LOS EXAMENES MéDICOS: La Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de la Protección Social (actualmente Ministerios de Trabajo y de Salud y Protección Social) reglamentan la práctica y contenido de las evaluaciones médicas ocupacionales, con el objeto de determinar la existencia de restricciones para el trabajo a desempeñar, acorde con los requerimientos definidos por el empleador en el perfil del cargo. También establece que la Empresa solo puede conocer el CERTIFICADO MéDICO correspondiente del aspirante. Los documentos completos de la Historia Clinica Ocupacional están sometidos a reserva profesional y quedan bajo nuestra guarda y custodia, segun lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 el trabajador puede obtener una copia de ellos cuando lo requiera, entendiendo que hacen parte integral de su historial médico.

Impreso por:
Fecha: 2026-01-16 Hora: 08:43

COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

NIT: 800049104-1

RESULTADOS

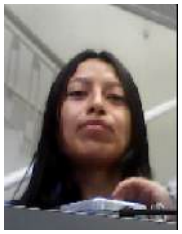
FECHA: 2026-01-08 **HORA:** 13:45:20

1015446654

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Este documento es propiedad exclusiva del titular de la historia clínica que en él figura en virtud de lo consignado en la resolución 1995 de 1999 que establece las normas para el manejo de historias clínicas generales y la resolución 1843 de 2025 para historias clínicas relacionadas con procesos de salud ocupacional. Para la protección y confidencialidad de la historia clínica del paciente este documento sólo podrá ser entregado a terceras personas o empresas con la autorización previa y escrita del titular de la historia.

NOMBRE:	YULIETH ALEXANDRA PIRACOCA ORDUZ	**DOCUMENTO:**	1015446654	**EDAD:**	31.67 Años
DIRECCIÓN:	CRA 94 F #133 A 20 BOGOTA	**TELÉFONO:**	3022419971	**F.Nacimiento:**	1994-05-08
EMPRESA:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS CEMID/Hogares Infantiles			**GENERO:**	F



CERTIFICACIÓN DE TAREA

CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANÁLISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está establecida por la Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y normas relacionadas como la Resolución 0242 del 2013, que establecen que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulación de alimentos soportado por un reconocimiento médico, con examen físico y clínico, que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: **APTO**

NOTA:

CONSIDERACIONES PARA LA EXPEDICIÓN DEL CONCEPTO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS: Este tipo de trabajos están considerados como de alto riesgo para la seguridad de los alimentos, por lo que se debe garantizar el estado de salud de los trabajadores y que no representan un riesgo de contaminación para ellos. La evaluación médica se ciñe a lo establecido en la Resolución 1843 de 2025 del Ministerio de Trabajo y al Protocolo Médico, para definir la aptitud en aspirantes a realizar manipulación de alimentos y por ello, esta certificación establece que las condiciones de salud del trabajador son adecuadas, con relación a las exigencias psicofísicas de la tarea.

Este concepto está fundamentado en los elementos que se tomaron en cuenta para establecer el estado de riesgo sanitario del trabajador para manipular alimentos, esto es:

1. Un completo examen médico ocupacional, con el objeto de poder establecer riesgos sanitarios o condiciones de salud que puedan afectar su desempeño.

2. ÉNFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANERAS: Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

3. Las pruebas complementarias de Laboratorio Clínico requeridas para la certificación, están relacionadas en el ítem de Observaciones Finales del Certificado Médico Ocupacional y deberán responder al riesgo sanitario existente.

Se certifica entonces la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros. Los resultados de las pruebas clínicas y de Laboratorio Clínico realizadas, están consignadas en la Historia Clínica Ocupacional y el trabajador evaluado ha sido informado de los resultados de esta evaluación y de cualquier condición que requiera un plan de manejo.





Firma para identificación de usuario Indice der
YULIETH ALEXANDRA PIRACOCA ORDUZ

Responsable: JANNER ORTIZ DELGADO
Doc: 79834463
Medico Cirujano
U.D.C.A
T.P 79834463
Esp en gerencia en salud ocupacional
U. Areandina
Res 11952 19/10/2016

Escanee el código si desea verificar datos

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

CERTIFICA

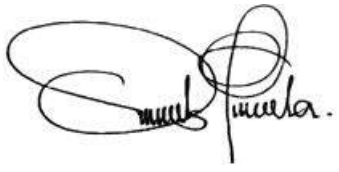
Que MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ FUENTES identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 1003457373 de Ciénaga De Oro, realizó y aprobó el curso de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS con una intensidad horaria de Diez (10) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá. a los dos (2) dias del mes de abril de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



CARLOS ARTURO GAMBA CASTILLO
Subdirector (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406003195190CC1003457373E.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

CERTIFICA

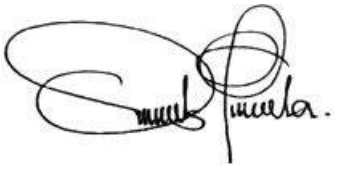
Que DEYSY ELIZABETH ROJAS MORA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 52914629 de Bogotá, realizó y aprobó el curso de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS con una intensidad horaria de Diez (10) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá. a los dos (2) dias del mes de abril de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



CARLOS ARTURO GAMBA CASTILLO
Subdirector (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406003195190CC52914629E.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

CERTIFICA

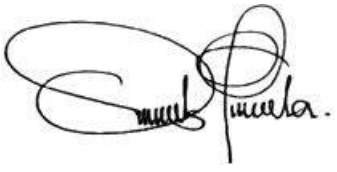
Que BLANCA LILIA PERILLA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 51872537 de Bogotá, realizó y aprobó el curso de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS con una intensidad horaria de Diez (10) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá. a los dos (2) dias del mes de abril de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



CARLOS ARTURO GAMBA CASTILLO
Subdirector (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406003195190CC51872537E.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

CERTIFICA

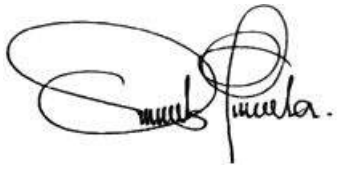
Que LUZ MARINA UMBARILA DEAZA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 1069267534 de Chocontá, realizó y aprobó el curso de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS con una intensidad horaria de Diez (10) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá. a los dos (2) dias del mes de abril de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



CARLOS ARTURO GAMBA CASTILLO
Subdirector (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406003195352CC1069267534E.

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1202

Control de Plagas
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE

Razón Social : CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Sede: CEMID CDI COPROGRESO
Dirección: CLL 161 #7 F - 11
Municipio:
Departamento: Bogotá D.C
Tel.: 60115082230

PRESTA EL SERVICIO

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

1 TRATAMIENTOS

☑ Vigilancia / Monitorización

Control de plagas y roedores .
Zonas a tratar: AULAS, OFICINAS, SANITARIOS, SHUT BASURAS, ZONAS COMUNES, ZONAS VERDES

FECHA Y HORARIO

16/09/25 14:09 - 16:07

CONTRATO

Contrato Nº: 53-2025. **Caduca:** 31/12/2025

PRODUCTOS UTILIZADOS

Producto	Nº registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Observaciones de dosificación	Dosificación %	Cantidad	Zonas	Lote
Control de plagas y roedores								
RATAQUILL BLOQUE (Brodifacouma)	RGSP 356-2010	No Aplica	Cebaderos	Mantenimiento 10 g - Ataque 20 g	10 g/uds	60 g	ZONAS VERDES	.
RUTTO EC (Cyfluthrin)	RGSP 318-2011	3 Horas	Aspersión manual	Mantenimiento: 6 ml/l - Ataque: 8 ml/l	1 ml/L	60 ml	SHUT BASURAS, ZONAS VERDES, OFICINAS, ZONAS COMUNES, SANITARIOS, AULAS	.

INFORME Y RECOMENDACIONES:

1. ORDENAR, CLASIFICAR Y HACER DISPOSICIÓN DE RESIDUOS HALLADOS EN ÁREAS COMUNES Y ZONAS VERDES.
2. MANTENER ZONAS VERDES Y VEGETACIÓN PODADA.
3. INSTALAR MALLA EN CÁRCAMOS, LIMPIAR Y RETIRAR VEGETACIÓN ALREDEDOR DE CÁRCAMOS PARA EVITAR EL INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES.
4. TAPAR Y/O BLOQUEAR AGUJEROS DE CAJAS DE INSPECCIÓN PARA EVITAR EL INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES.

NOTA DE NOTIFICACIÓN DE BIOCIDAS

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1202

Control de Plagas
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025



Recibí del Cliente
Nombre y C.C.: Yeimi Mogollon 1020818493
16/09/2025 16:07





Nombre y firma del Responsable Técnico
Lorena Espitia
C.C.: 52807596



Nombre y firma del Técnico Aplicador
Diego Garcia
C.C.: 80175454



Nombre y firma del Técnico Aplicador
Cesar Martinez
C.C.: 79958126

Nombre y firma del Técnico Aplicador
Diego Espitia
C.C.: 79593793

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1202

Control de Plagas
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025

Informe de seguimiento

DEFICIENCIAS DETECTADAS Y MEDIDAS A ADOPTAR:

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y AMBIENTALES ACTUALES

GESTIÓN INADECUADA DE RESIDUOS Y ELEMENTOS.

Pendiente

Creada por:
Cesar Martinez
16/09/2025







Medida correctora: ORDENAR, CLASIFICAR Y HACER DISPOSICIÓN DE RESIDUOS HALLADOS EN ÁREAS COMUNES Y ZONAS VERDES.

VEGETACIÓN ALTA.

Pendiente

Creada por:
Cesar Martinez
16/09/2025




Subzonas: ZONAS VERDES

Medida correctora: MANTENER ZONAS VERDES Y VEGETACIÓN PODADA.

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1202

Control de Plagas
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025

MEDIDAS SOBRE LOS ELEMENTOS ESTRUCTURALES Y CONSTRUCTIVOS

PUERTAS SIN BURLETES.

Pendiente

Creada por:
Diego Garcia
16/09/2025



Subzonas: ZONAS COMUNES

Medida correctora: INSTALAR BURLETES EN PUERTAS.

CÁRCAMOS SIN MALLA Y CON VEGETACIÓN ABUNDANTE ALREDEDOR.

Pendiente

Creada por:
Diego Garcia
16/09/2025







Subzonas: ZONAS VERDES, ZONAS COMUNES

Medida correctora: INSTALAR MALLA EN CÁRCAMOS, LIMPIAR Y RETIRAR VEGETACIÓN ALREDEDOR DE LOS CÁRCAMOS, PARA EVITAR EL INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES. .

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1202

Control de Plagas
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025

AGUJEROS EN CAJAS DE INSPECCIÓN.

Pendiente

Creada por:
Cesar Martinez
16/09/2025



Subzonas: ZONAS COMUNES

Medida correctora: TAPAR Y/O BLOQUEAR AGUJEROS DE CAJAS DE INSPECCIÓN PARA EVITAR EL INGRESO DE PLAGAS Y ROEDORES.

EDUCAR Y DESARROLLAR COMPORTAMIENTOS Y HÁBITOS SALUDABLES DEL CLIENTE

No se proponen medidas correctoras.

OBSERVACIONES :

1. El plazo de seguridad de los productos aplicados es de 3 horas mínimo.
2. Transcurrido el periodo de tiempo del plazo de seguridad y una correcta aireación de las áreas podrán ocuparse las instalaciones.
3. Es responsabilidad del usuario comunicar y divulgar a todo el personal de las instalaciones sobre estas medidas de advertencia.
4. Con su firma el usuario confirma haber sido informado antes del servicio, sobre las medidas preventivas para antes, durante y después del tratamiento.

EN CASO DE EMERGENCIA

CISPROQUIM

BOGOTÁ: Tel. +57 601 288 6012

NACIONAL: Tel. 01 8000 91 6012

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1246

Lavado Tanques Potable
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE

Razón Social : CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Sede: CEMID CDI COPROGRESO
Dirección: CLL 161 #7 F - 11
Municipio:
Departamento: Bogotá D.C
Tel.: 60115082230

PRESTA EL SERVICIO

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

1 TRATAMIENTOS

Lavado y desinfección tanques subterráneo agua potable

1 Tanque de 50 m^3

FECHA Y HORARIO

16/09/25 14:48 - 16:09

CONTRATO

Contrato Nº: 52-2025. **Caduca:** 31/12/2025

PRODUCTOS UTILIZADOS

Producto	Nº registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Observaciones de dosificación	Dosificación %	Cantidad	Zonas	Lote
Lavado y desinfección tanques subterráneo agua potable								
HIPOCLORITO DE SODIO 5%		N/A	Aspersión manual	NINGUNA	4 ml/L	12 ml	TANQUE DE AGUA	

INCIDENCIAS:

TANQUE AGUA POTABLE ANTES DEL LAVADO:




TANQUE AGUA POTABLE DESPUÉS DEL LAVADO:




FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1246

Lavado Tanques Potable
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025

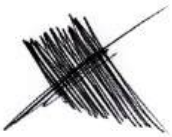
INFORME Y RECOMENDACIONES:

1. LAVAR Y DESINFECTAR EL TANQUE DE AGUA POTABLE COMO MÍNIMO CADA SEIS (6) MESES.

NOTA DE NOTIFICACIÓN DE BIOCIDAS



Recibí del Cliente
Nombre y C.C.: Yeimi Mogollon 1020818493
16/09/2025 16:09



Nombre y firma del Responsable Técnico
Andres Espitia
C.C.: 79878274



Nombre y firma del Técnico Aplicador
Cesar Martinez
C.C.: 79958126



Nombre y firma del Técnico Aplicador
Diego Espitia
C.C.: 79593793



Nombre y firma del Técnico Aplicador
Diego Garcia
C.C.: 80175454

FUMISALUD BOGOTA SAS
CL 75 A 73 19
111021 BOGOTA / ENGATIVA · Bogotá D.C
https://www.fumisalud.com/
Concepto sanitario: SQ07C 005091, DSP-CQ-149-2024, DSP-CQ-151-2024

Certificado de Servicio Nº 1246

Lavado Tanques Potable
Fecha de ejecución: 16 / 09 / 2025

Informe de seguimiento

DEFICIENCIAS DETECTADAS Y MEDIDAS A ADOPTAR:

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y AMBIENTALES ACTUALES

No se proponen medidas correctoras.

MEDIDAS SOBRE LOS ELEMENTOS ESTRUCTURALES Y CONSTRUCTIVOS

No se proponen medidas correctoras.

EDUCAR Y DESARROLLAR COMPORTAMIENTOS Y HÁBITOS SALUDABLES DEL CLIENTE

No se proponen medidas correctoras.

OBSERVACIONES :

1. El plazo de seguridad de los productos aplicados es de 3 horas mínimo.
2. Transcurrido el periodo de tiempo del plazo de seguridad y una correcta aireación de las áreas podrán ocuparse las instalaciones.
3. Es responsabilidad del usuario comunicar y divulgar a todo el personal de las instalaciones sobre estas medidas de advertencia.
4. Con su firma el usuario confirma haber sido informado antes del servicio, sobre las medidas preventivas para antes, durante y después del tratamiento.

EN CASO DE EMERGENCIA

CISPROQUIM

BOGOTÁ: Tel. +57 601 288 6012

NACIONAL: Tel. 01 8000 91 6012

Bogotá D. C febrero 3 de 2026

Doctora:
ANA MARIA RODRIGUEZ
Coordinadora Centro Zonal Usaquén
Calle 163ª N° 13B - 50
Supervisora del contrato 11005922023 Ciudad

Respetados Señores

Yo, **CAMILO AURELIO VELANDIA RODRIGUEZ**, mayor de edad, domiciliado en Bogotá, identificado con la cedula de ciudadanía número 79.558.178, expedida en Bogotá, actuando en calidad de Representante Legal de la **CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS NIT. 800.215.465-7**, por medio del presente documento, me permito otorgar poder especial amplio y suficiente a la señora **JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA**, identificada con cedula de ciudadanía numero 52.328.095 expedida en Bogotá para que en mi nombre y representación asista a Primer Comité Técnico Operativo, contrato 11023632025 CDI Coprogreso CZ Usaquén el día martes 3 de febrero de 2026.

Solicito sea reconocido mi apoderado (a) en los términos señalados en el presente poder.

Atentamente,

CAMILO AURELIO VELANDIA RODRIGUEZ
Representante Legal
C.C. No 79.558.178 expedida en Bogotá

Acepto.

JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA
Coordinadora CDI Coprogreso
C.C. No 52.328.095 expedida en Bogotá



PRIMER COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO

CONTRATO 3632025

CDI Coprogreso

03/02/2026



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

AGENDA

1. Identificación del contrato.
2. Conformación del Talento humano.
3. Proceso de selección.
4. Inducción Talento humano.
5. Planta física.
6. Diagnóstico mantenimiento.
7. Concepto sanitario.
8. Proveedores de alimentos.
9. Presentación Minuta.
10. Focalización.
11. Varios.

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

1. Identificación del contrato.

No de contrato	11023492025
Nombre Entidad administradora del servicio	Corporación Educativa Minuto de Dios
NIT	800215465-7
Fecha de suscripción	29 de diciembre de 2025
Fecha de Inicio	31 de diciembre 2025
Fecha de finalización	31 de julio de 2026
Fecha de inicio de la operación	9 de Febrero de 2026
Objeto contractual	Prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el ICFB, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de "cero a siempre“.
Modalidad	Institucional
Servicio	CDI
Total de cupos contratados	144
Numero de UDS	1

2. Conformación del Talento humano.

Perfil de cargo	Cantidad
Directora/ Coordinadora (1x100):	1
Agente educativa Perfil 1:	7
Auxiliar Pedagógica (1x50):	3
Profesional Psicosocial (1x200):	1
Profesional Nutrición (1x200):	1
Auxiliar Manipulación (1x50):	3
Auxiliar servicios Generales (1x75):	2
Auxiliar administrativo (1x100):	1
TOTAL:	**19**

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

2. Conformación del Talento humano.

NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN	PERFIL/CARGO	EXPERIENCIA EN MESES
JACQUELINE CARVAJAL BOCACHICA	LICENCIADA EN CIENCIAS NATURALES Y EDUCACIÓN AMBIENTAL	COORDINADORA	144
YULIETH ALEXANDRA PIRACOCA ORDUZ	LICENCIADA EN PEDAGÓGIA INFANTIL	AGENTE EDUCATIVA 1	22
ELISAROVA JAIME SANDOVAL	LICENCIADA ED. PARA LA PRIMERA INFANCIA	AGENTE EDUCATIVA 1	183
JENNY PAOLA OSORIO AGUDELO	LICENCIADA EN PEDAGÓGIA INFANTIL	AGENTE EDUCATIVA 1	81
DAYANNA LOPEZ MONTERO	LICENCIADA EN PEDAGÓGIA INFANTIL	AGENTE EDUCATIVA 1	67
CAROL TATIANA SALAMANCA ZARATE	LICENCIADA EN EDUCACIÓN INFANTIL	AGENTE EDUCATIVA 1	81
ADRIANA MARIA ALGARRA PAEZ	LICENCIADA EN PEDAGÓGIA INFANTIL	AGENTE EDUCATIVA 1	108
JULY PAOLA SANCHEZ MELENJE		AUXILIAR PEDAGÓGICA	
ARCELIS YANID IGUARAN CHACIN		AUXILIAR PEDAGÓGICA	

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

2. Conformación del Talento humano.

NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN	PERFIL/CARGO	EXPERIENCIA EN MESES
BLANCA LILIA PERILLA	BACHILLER	AUXILIAR DE MANIPULACION.	144
DEISY ELIZABETH ROJAS MORA	BACHILLER	AUXILIAR DE MANIPULACION.	84
MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ FUENTES	BACHILLER	AUXILIAR DE MANIPULACION.	82
LUZ MARINA UMBARILA DAZA	BACHILLER	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	72
LIZETH CAMILA RONCANCIO	PSICOLOGA	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	48
KAREN IBETH PADILLA VASQUEZ	TÉCNICA EN COMERCIO EXTERIOR Y ADUANAS	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	60
DIANA ALEJANDRA VARGAS	NUTRICIONISTA DIETISTA	NUTRICIONISTA	96

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

3. Proceso de selección.



	PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL			Código: PCGRH-01
	COPRORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS			Fecha de versión: 4 mayo 2022
	Elaborado por: Mónica Sánchez Gómez	Revisado por: Jabier Barrera y Jeniffer Bello	Aprobado por: Gladys Bohórquez	Página 1 de 15

1. OBJETIVO.

Elegir a la persona que reúna las condiciones y características que mejor se adecuen a los criterios definidos en el perfil de cargo en términos de educación, formación y experiencia. Con habilidades para generar un ambiente de solidaridad, servicio y amor al prójimo.

2. ALCANCE.

Este procedimiento aplica para todo el personal que realiza actividades del proceso de selección en los colegios, Hogares Infantiles y en la Corporación Educativa Minuto de Dios CEMID.

3. RESPONSABLES.

El procedimiento se encuentra a cargo de la psicóloga de Selección. También forman parte del proceso y según sea necesario el concepto del Director Ejecutivo, Directivos, Rectorías y/ o de los Jefes inmediatos.

Contenido:

1. Objetivo
2. Alcance
3. Responsabilidades
4. Perfil de cargo
5. Atención a solicitudes del personal

5.1 Validación de solicitudes
5.2 Búsqueda de candidatos en base de datos
5.3 Convocatoria y/o recepción de hojas de vida

6. Revisión de documentos
7. Aplicación de pruebas
8. Lectura y análisis de pruebas
9. Entrevistas
10. Citación y recepción exámenes médicos
11. Lectura exámenes
12. Referencias y verificaciones
13. Autorizaciones de contratación
14. Reporte autorización para contratar

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

4. Inducción Talento humano.

TEMA	RESPONSABLE
Pautas de trabajo	Coordinación UDS
Perfil de cargo	Coordinación UDS
Socialización del Contrato de aportes para la vigencia, Manual operativo y Guía correspondiente	Coordinación UDS
Componente Familia y comunidad - Estándares	Profesional psicosocial
Plan de gestión de riesgos: Protocolos de atención, Accidentes.	Coordinación UDS
Misión, visión y objetivos estratégicos del ICBF- Ruta de acceso página Web.	Coordinación UDS
Componente pedagógico LEY 1804: Ley de Cero a Siempre - Documento 20: Sentido de la educación inicial	Coordinación UDS
Protocolo o ruta de actuación ante alertas de amenaza o vulneración de derechos.	Profesional psicosocial
Lineamiento técnico administrativo de ruta de actuaciones para el restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes.	Profesional psicosocial
Orientaciones Ficha de caracterización familias	Profesional psicosocial
Componente salud y nutrición- Técnicas adecuadas para la toma de peso, longitud/talla y perímetro braquial e identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda y signos de alarma en niñas y niños.	Nutricionista
Política de protección de datos CEMID, SARLATF	Área de Calidad CEMID
Plan de gestión de riesgos: (Plan de emergencia- Protocolos- Conformación de brigadas)	Coordinación UDS
Inducción y reinducción virtual SST	Individual- Plataforma virtual
Horizonte Institucional CEMID- Dirección de Primera Infancia	Dirección Primera infancia CEMID
Identidad Corporativa - Misión, Visión, Valores, sucursales, organigrama, beneficios, código de vestuario.	Dirección de Talento humano CEMID
Reglamento Interno de trabajo, guía de protección al menor.	Dirección de Talento humano CEMID
Seguridad y salud en el trabajo.	Área de SST

UCATIVA
DIOS

5. Planta física.



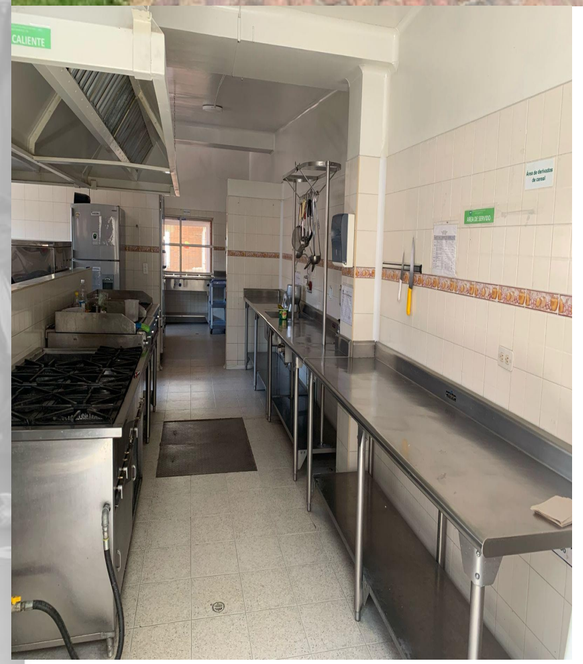


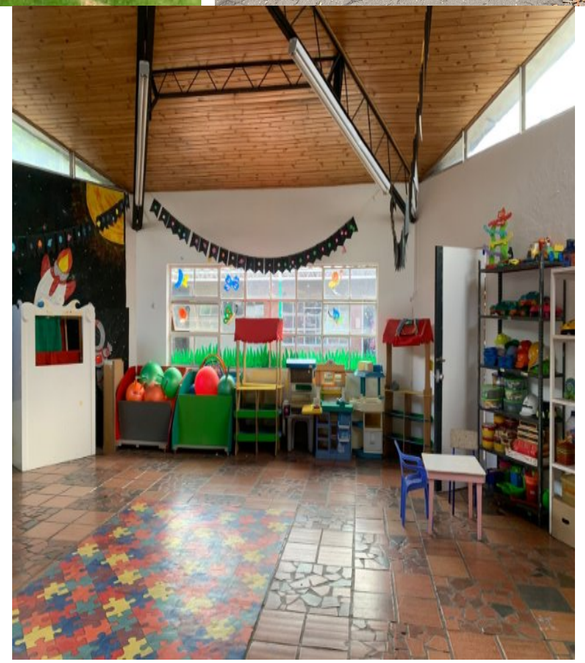
CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

5. Planta física.

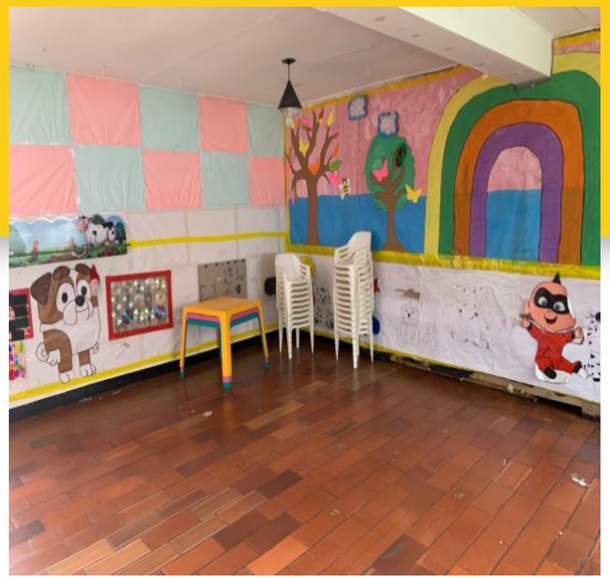


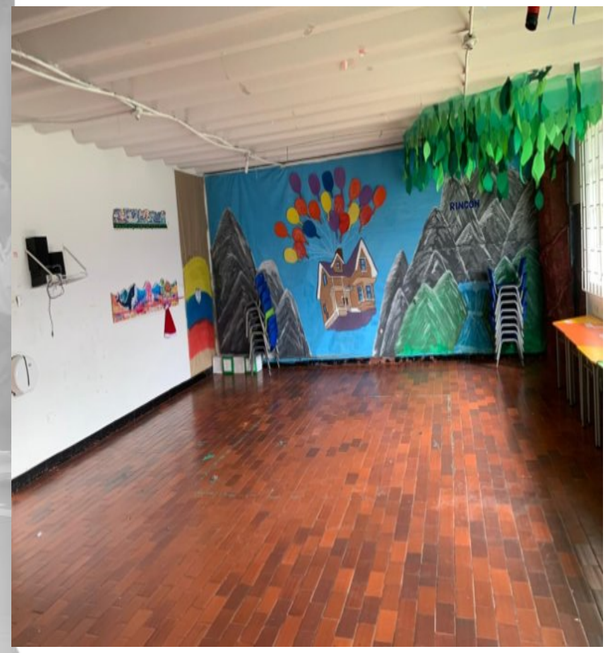







5. Planta física.



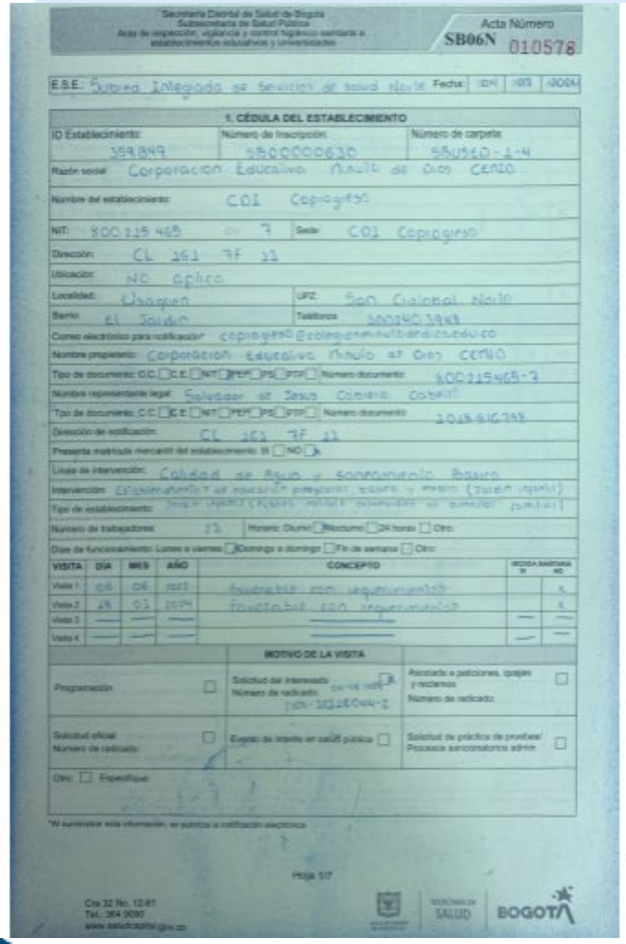

6. Diagnostico de mantenimiento
Actividades ejecutadas en Diciembre 2025

ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO	ÁREA/ ZONA
• Ejecución de impermeabilización en placa de terraza utilizando sistema BRONCO, incluyendo preparación de superficie y aplicación según especificaciones técnicas. • Aplicación de pintura vinílica sobre teja, previa limpieza y raspado total de superficie para garantizar adherencia. • Reparación de teja e impermeabilización mediante instalación de manto asfáltico, incluyendo sellado de juntas y limpieza de superficie. • Realización de resanes localizados y aplicación de pintura vinílica en cielo raso, incluyendo corrección de desprendimientos.	Cubierta, techos y cielorraso (General).
• Pintura vinílica en muros, incluyendo resane, limpieza y nivelación de superficie. • Aplicación de esmalte en media caña (1/2 caña), incluyendo limpieza y preparación previa de superficie.	Aulas de pre jardín y jardín.
• Instalación, desmontaje y destape de sanitarios • Cambios y ajustes en acoples y tanques • Cambio de grifería	Sanitarios infantiles.

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

7. Concepto sanitario.

Favorable
Fecha: 04/07/2024
(Solicitud de visita)



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario a establecimientos educativos y universidades

Acta Número SB06N 010578

E.S.E.: Subred Integrado de Servicios de Salud Norte Fecha: 04 / 07 / 2024

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
159849	1800000630	SB06ED-1-4

Razón social: Corporacion Educativa Minuto de Dios Cemid
Nombre del establecimiento: COL Copropiedad
NIT: 800 215 465 - 7 Sede: COL Copropiedad
Dirección: CL 161 7F 11
Ubicación: NO aplica
Localidad: Usaquen UPZ: San Cristobal Norte
Barrio: El Jardin Teléfono: 3002403943
Correo electrónico para notificación: copropiedad@colegiominutodedios.edu.co
Nombre propietario: Corporacion Educativa Minuto de Dios CEMID
Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP Número documento: 800215465-7
Nombre representante legal: Salvador de Jesus Correa Cobos
Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP Número documento: 3018616739
Dirección de notificación: CL 161 7F 11
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI NO
Línea de intervención: Calidad de Agua y Saneamiento Basico
Intervención: Establecimiento de educación preescolar, básica y media (Jardín infantil)
Tipo de establecimiento: Jardín infantil (Nivel preescolar, básica primaria, básica secundaria y media)
Número de trabajadores: 72 Horario: Diurno Nocturno 24 horas Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes Domingo o domingo Fin de semana Otro:

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1	04	06	2024	Favorable con requerimiento		X
Visita 2	19	07	2024	Favorable con requerimiento		X
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

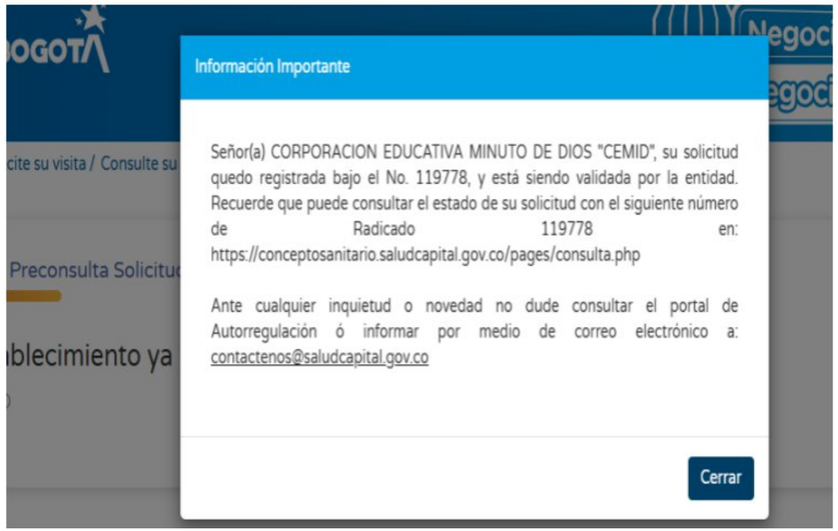
Programación		Solicitud del interesado Número de radicado: 20241000044-2	
Solicitud oficial Número de radicado:		Evento de interés en salud pública	Solicitud de prácticas de pruebas/ Proceso sancionatorios admin
Otro: Especifique:			

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

8. Proveedores de alimentos.

NOMBRE PROVEEDOR O RAZON SOCIAL	CONCEPTO SANITARIO	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	FECHA ULTIMA VISITA PARA CONCEPTO SANITARIO
FEDERACION NACIONAL DE ARROZ	FAVORABLE	INVIMA	25/11/2024
ARTESAPAN INDUSTRIA ALIMENTICIA	FAVORABLE	SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTA	07/11/2025
CARNES ANDRES LC	FAVORABLE	INVIMA	23/12/2024
ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE	FAVORABLE	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE	13/02/2025
LACTEOS VILLA AURA	FAVORABLE	INVIMA	24/06/2025
INVERSIONES MERCA EXPRESS	FAVORABLE	SUBRED INTEGRADA SERVICIO SALUD NORTE	15/11/2024

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

8.1 Compras locales

FEDERACIÓN NACIONAL DE ARROZ

Producto: Arroz

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

ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO
455	Asociación de Mujeres Rurales semillas de paz de Jerusalen - ASOFRUJER	Huevos criollos	Jerusalen	CUNDINAMARCA	Adriana Parra Medina
456	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE AGUACATE DE SUBIA "ASOAGUACATE SUBIA"	Aguacate HASS	SILVANIA	CUNDINAMARCA	Henry Leonel Mican Melo
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
458	ASOCIACION DE MUJERES EMPRENDEROAS SANTODOMINGO	Huevos	Ubalá	CUNDINAMARCA	MARIA LIGIA LINARES URREGO
459	LACTEOS MONTSERRAT LA MORENETA SAS	Yogurt varios sabores	Villapinzón	CUNDINAMARCA	NANCY SEGURA ALVAREZ
460	ASOCIACION DE PRODUCTORES RURALES DEL MUNICIPIO DE ARBELAEZ	Mora	ARBELÁEZ	CUNDINAMARCA	MARIA CARMINTA GUTIERREZ
461	ASOCIACION AGROPLUANZA DEL GUAVIO	Tomate Chonto- huevos - pepino - panela - gulupa - lulo - frijol- café	Ubalá	CUNDINAMARCA	HERNAN INDALECIO AGUILERA
462	ASOSIACION AGROPECUARIA GUAQUETA CURUBOS ASAGUC	CALABAZA, TOMATE CHONTO, TOMATE ARBOL, MORA, FRUOL, AGUACATE, ARVEJA, CALABACIN.	SILVANIA	CUNDINAMARCA	GONZALO VILLALOBOS
463	FEDERACION NACIONAL DE ARROCEROS - FEDEARROZ	Arroz Blanco	Nacional	Tolima - Huila - Cundinamarca	ELKIN FLOREZ

CARNES ANDRES LC

Producto: Carne y huevos

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO ICE - 2024709667
ASUNTO Validación Inscripción Registro Compras Públicas Locales de Alimentos
DEPENDENCIA: 290 SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

Bogotá D.C., 05 noviembre de 2024

Señor
ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
Email: angelcamargo618@gmail.com
Fusagasugá - Cundinamarca

ASUNTO: Validación inscripción en el Registro de Compras Pública Locales Alimentos.

Respetado Señor Camargo

Reciba un cordial saludo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. En atención a su inscripción en el link de Compras Públicas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural realizada el día 29 de octubre 2024, nos permitimos comunicarle que una vez verificada la información registrada, su inscripción ha sido validada con la actividad económica reportada en el link.

CODIGO CIIU 0141: Cria de ganado Bovino y Bufalino (Carne de res)
CODIGO CIIU 0145: Producción de huevos (Huevos)

Por tanto y de conformidad con el parágrafo 1 y 2 del artículo 2.19.1.1.2 de la Ley 2046, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, incluirá su inscripción en el reporte trimestral a la Secretaría Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible en la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, por el Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero a través del número celular 3202362802 o al Email: javier.heredia@cundinamarca.gov.co.

Cordialmente,

WILFER JAIR ORTEGON CIFUENTES
Director

FUNCIONARIO O ASESOR	NOMBRE
Proyectó	Javier Ernesto Heredia Guerrero – Profesional Universitario 3124
Revisó	Wilfer Jair Ortegon Cifuentes – Director de promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible

Los firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a sus normas y disposiciones legales, así mismo, su contenido consenso en él, es preciso, correcto, veraz y completo.

ENTIDAD CERTIFICADA
CO-SC-CER303297 ST-CER553785

Secretaría de Agricultura y Desarro
CALLE 26 # 51-53 BOGOTÁ D.C.
SEDE ADMINISTRATIVA
CODIGO POSTAL: 111321 TELÉFONO: 749 1924
@CundiGob @CundinamarcaGob

ASOCIACIÓN CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE

Producto: Frutas

Gobernación de Cundinamarca

Bogotá D.C., 21 de julio de 2025

Señora
MARIA MERCEDES PEDROZA GUAYACAN
Representante Legal
ASOCIACION CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDIBOYACENSE
Email: asocunboy@gmail.com
Cel. 3057703005
Anolaima – Cundinamarca

ASUNTO: Validación en el Registro de Compras Pública Locales Alimentos.

Respetada Señora Maria Mercedes

Reciba un cordial saludo de la Secretaría de Agrocampesinado. En atención a su inscripción en el link de Compras Públicas de la Secretaría del Agrocampesinado el día 09 de abril de 2025, y presentadas las subsanaciones el día 21 de julio de 2025 a las observaciones remitidas , nos permitimos comunicarle que una vez verificada la información registrada, su inscripción ha sido validada con las siguientes actividades económicas:

CODIGO CIIU 0121: El cultivo de frutas (AGUACATE, MANDARINA, MANGO, LIMÓN, ANRANJA, GUANABANA)

CODIGO CIIU 0122: El cultivo de BANANO

CODIGO CIIU 0123: El cultivo de Café (CAFÉ PERGAMINO)

Por tanto y de conformidad con el parágrafo 1 y 2 del artículo 2.20.1.1.2 del decreto 248 de 2021, la Secretaría de Agrocampesinado, incluirá su inscripción en el reporte trimestral a la secretaria técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Cadenas y Sismas Productivos en la Secretaría del Agrocampesinado, por el Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero a través del número celular 3202362802 o al Email: javier.heredia@cundinamarca.gov.co.

Cordialmente,

WILFER JAIR ORTEGON CIFUENTES
DIRECTOR OPERATIVO
DIRECCIÓN DE CADENAS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS

Agrocampesinado
Gobernación de Cundinamarca

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7490000
@CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

LACTEOS VILLA AURA

Producto: Lácteos

ESTRATEGIA DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA B
BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES
Actualización 12 de agosto de 2025

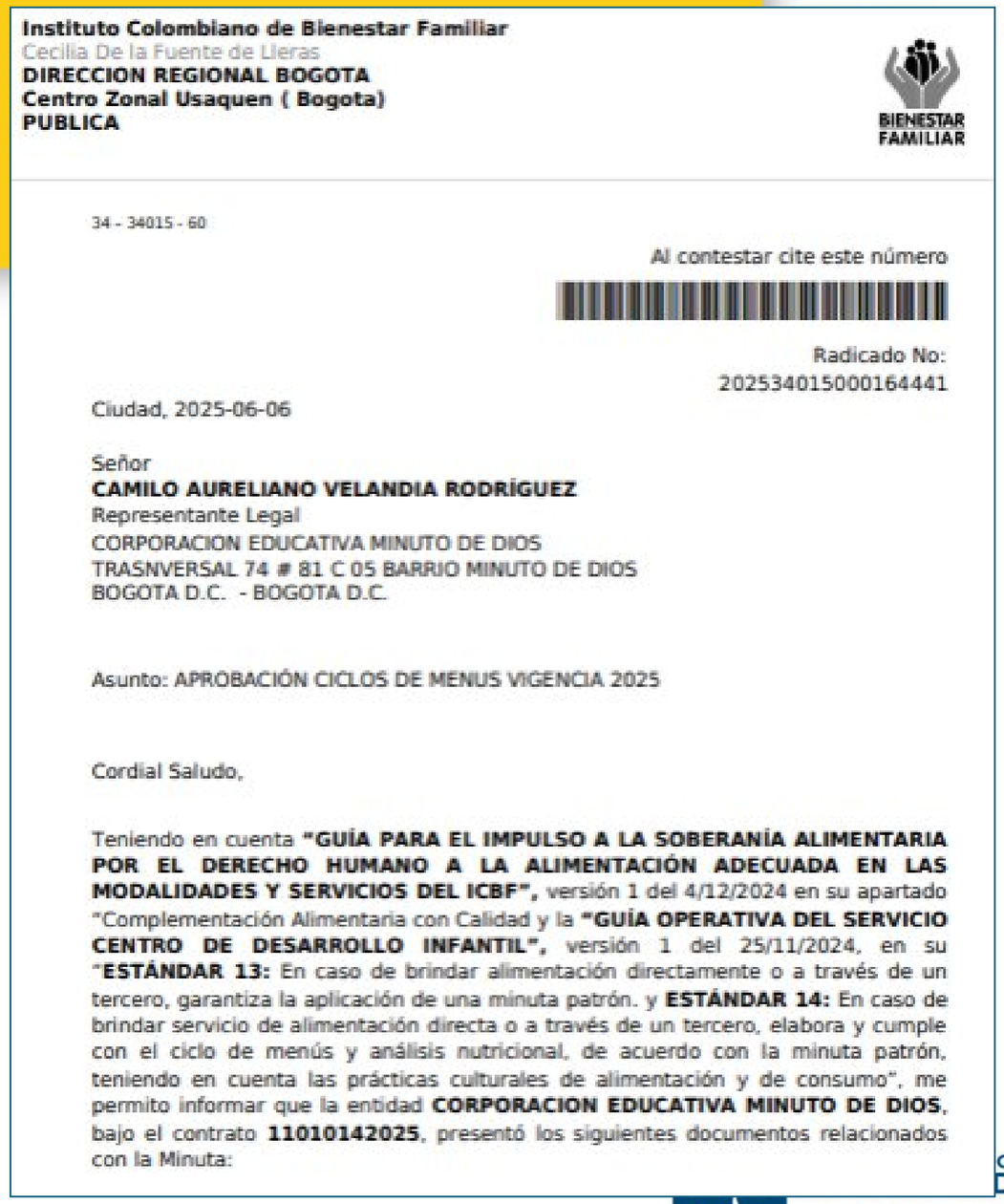
ID	ASOCIACIÓN	PRODUCTOS	MUNICIPIOS	DEPARTAMENTO	PERSONA DE CONTACTO
435	Lácteos La Montaña	Queso fresco, semigraso, semiduro Campesino	TOTA	BOYACÁ	Adriana Lucia García Coronado
436	LACTEOS VILLA AURA	Leche entera, Queso doble crema, Queso Campesino, Yogurt entero, Kumis.	Tabio	Cundinamarca	Maria Nancy Castro
437	PAÍS EMPRENDEDOR SAS	Quesos Doble Crema	Bogotá	Bogotá	JAIME EDUARDO VELASQUEZ
438	FUTURAGRO	Frutas, Hortalizas, y Verduras	Sasaima	Cundinamarca	Sebastian Moreno
439	AGROCAM	Papa Pastusa, suprema, superior	Zipaquirá	Cundinamarca	Hermes Osvaldo Silva
440	LACTEOS GOMELAC SAS	QUESOS	Ventaquemada	Boyacá	EDGAR GOMEZ GONZALE
441	ASOCIACION DE PEQUEÑOS	frutas, verduras, tuberculos	Sasaima	Cundinamarca	Sergio Alarcon

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

9. Presentación Minuta.

Documentos adjuntos:

- Formato ciclos de menú
- Lista de intercambios
- Análisis de contenido nutricional
- Guía de preparaciones
- Certificado y oficio de aprobación (Junio 2025).



Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
DIRECCION REGIONAL BOGOTA
Centro Zonal Usaquen (Bogota)
PUBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

34 - 34015 - 60

Al contestar cite este número

Radicado No:
20253401500016441

Ciudad, 2025-06-06

Señor
CAMILO AURELIANO VELANDIA RODRÍGUEZ
Representante Legal
CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
TRASNVERSAL 74 # 81 C 05 BARRIO MINUTO DE DIOS
BOGOTA D.C. - BOGOTA D.C.

Asunto: APROBACIÓN CICLOS DE MENUS VIGENCIA 2025

Cordial Saludo,

Teniendo en cuenta **"GUÍA PARA EL IMPULSO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA POR EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA EN LAS MODALIDADES Y SERVICIOS DEL ICBF",** versión 1 del 4/12/2024 en su apartado "Complementación Alimentaria con Calidad y la **"GUÍA OPERATIVA DEL SERVICIO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL",** versión 1 del 25/11/2024, en su "**ESTÁNDAR 13:** En caso de brindar alimentación directamente o a través de un tercero, garantiza la aplicación de una minuta patrón. y **ESTÁNDAR 14:** En caso de brindar servicio de alimentación directa o a través de un tercero, elabora y cumple con el ciclo de menús y análisis nutricional, de acuerdo con la minuta patrón, teniendo en cuenta las prácticas culturales de alimentación y de consumo", me permito informar que la entidad **CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS,** bajo el contrato **11010142025**, presentó los siguientes documentos relacionados con la Minuta:

10. Focalización.

Nivel:	No Niños/as focalizados
Párvulos	13
Prejardín 1	14
Prejardín 2	14
Prejardín 3	13
Jardín 1	16
Jardín 2	16
Jardín 3	17
TOTAL	**103**

Regional	BOGOTÁ	Centro Zonal: USAQUEN	Fecha de Análisis de Focalización
Nombre del Prestador del Servicio	CORPORACIÓN EDUCAITVA MINUTO DE DIOS	Municipio: BOGOTÁ	09/12/2025
Número de Contrato o Convenio:	11023492025	Nombre de la Unidad de Servicio: CDI COPROGRESO	

Alcance: Inicia con el diligenciamiento de los datos para evaluar la posibilidad de ingreso a un servicio de atención integral, de acuerdo los criterios de focalización

No	1. NOMBRE Y APELLIDOS DEL NIÑO O NIÑ	2. DOCUMENTO D IDENTIDAD	3. EDAD EN AÑO MESES	4. MODALIDAD QUE APLIC	5. PUNTAJE SISBEN	6. DESPLAZ (Si o No)	7. RED UNID (Si o No)	8. MINO ETNI (Si o No)	9. NUMERO DE SM POR NU FAMILIAR	10. DISCAPA D (Si o No)	11. DILIGENCIO FICHA INTEGRA CARACTERIZACIÓN:	12. PROVIEN RNA:
1	JUAN PABLO BERNAL PINZON	1016837757	2 AÑOS 3 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C10	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
2	MATEO LOPEZ LUGO	1025333954	2 AÑOS 2 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C8	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
3	MADDY ADHARA PEREZ CADEVILLA	1028410906	2 AÑOS	INSTITUCIONAL CDI	B7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
4	LIAM MARTIN SANDOVAL ANGULOP	1025334172	1 AÑO 11 MESES	INSTITUCIONAL CDI	VISITA DOMICILIARIA	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
5	ANGELA LUCIANA CUITRAGO CANTERO	1028410855	2 AÑOS 1 MES	INSTITUCIONAL CDI	B4	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
6	DIANA VALENTINA LOPEZ MORALES	1025333598	2 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
7	JAIME DAVID ROA AMARANTO	1033125937	2 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C10	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
8	GABRIEL RODRIGUEZ RAMIREZ	1033125971	2 AÑOS 9 MESES	INSTITUCIONAL CDI	C7	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
9	JEREMIAS MORA CORRALES	1067039082	2 AÑOS 8 MESES	INSTITUCIONAL CDI	A3	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO
10	STIVEN JOEL URRIBARRI MURILLO	1238350873	2 AÑOS 7 MESES	INSTITUCIONAL CDI	B1	NO	NO	NO	1	NO	SI	NO

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS



GRACIAS

CORPORACIÓN EDUCATIVA
MINUTO DE DIOS