CODIGO FCH-001-SGC		**VERSION**: 01 **VIGENCIA** **DESDE**:01/02/2022 **PAGINA:** 1 de 1

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO		
NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso fresco, semigraso, semiblando tipo mosarella	
REGISTRO INVIMA	RSA-0028590-2023	
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
INGREDIENTES		
Leche de vaca, cuajo, sal, sales fundentes (citrato de sodio)		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
COLOR	**OLOR Y SABOR**	**CONSISTENCIA**
Marfil Uniforme	Lácteo, ligeramente acido característico, libre de sabores y olores extraños.	Semi blanda
ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS		
PARAMETROS	**MAXIMO**	**MINIMO**
HUMEDAD	67%	61%
GRASAS	45%	25%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS		
CARACTERISTICA	**RESULTADO**	**UNIDADES**
Recuento de coliformes fecales	< 10	UFC/100ml
Mohos y Levaduras a 25°	100 ± 10	UFC/cm^2
Salmonella	Ausencia	UFC/g
Coliformes totales	<100	UFC/100ml
Identificación de listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia / 25g
RESULTADOS	Queso tajado con parámetros microbiológicos analizados dentro de los parámetros permisibles para el consumo humano.	

CODIGO FCH-001-SGC	Mi Corral Jr.	**VERSION**: 01 **VIGENCIA** **DESDE**:01/02/2022 **PAGINA:** 1 de 1

PRESENTACION COMERCIAL
Tajado por 2500grs empacado en bolsa plástica laminada con impresión (grado alimenticio). Tajado por 500grs empacado en bolsa plástica laminada con impresión (grado alimenticio). Tajado por 250grs empacado en bolsa plástica laminada con impresión (grado alimenticio). Entero por 2500grs empacado en bolsa plástica laminada con impresión (grado alimenticio). Entero por 500grs empacado en bolsa plástica laminada con impresión (grado alimenticio). Entero por 250grs empacado en bolsa plástica laminada con impresión (grado alimenticio). Entero por 125grs empacado en bolsa plástica laminada con impresión (grado alimenticio).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
Manténgase en refrigeración entre los 0ºC y 4ºC, alejado de productos con olores fuertes o penetrantes.
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO
• Resolución 1804 de 1989 parámetros del queso • Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado • Resolución 2674 de 2014 BPM • Resolución 2310 de 1986 derivados lácteos
CONDICIONES DE TRANSPORTE
El transporte se realiza a temperatura ambiente.

Gustavo Adolfo Jiménez Patiño
c.c. 1.075.258.442 de Neiva
Directo de Calidad

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2023053169 del 10 de Noviembre de 2023

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulacionos, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231286842 de fecha 2023/11/10 el (la) Señor(a) GLADYS PATRICIA RAMOS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0028590-2023		
VIGENTE HASTA:	2028/11/10		
EXPEDIENTE:	20267205	**RADICACION:**	20231286842
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER		
PRODUCTO:	QUESO FRESCO, GRASO, BLANDO DOBLE CREMA; QUESO FRESCO, SEMIGRASO, BLANDO DOBLE CREMA; QUESO FRESCO, GRASO, SEMIBLANDO DOBLE CREMA; QUESO FRESCO, SEMIGRASO, SEMIBLANDO DOBLE CREMA; QUESO FRESCO, GRASO, SEMIDURO DOBLE CREMA; QUESO FRESCO, SEMIGRASO, SEMIDURO DOBLE CREMA; QUESO FRESCO, GRASO, DURO DOBLE CREMA; QUESO FRESCO, SEMIGRASO, DURO DOBLE CREMA; CUAJADA FRESCA (CRIOLLO); QUESO FRESCO INDUSTRIAL (COSTEÑO).,		
MARCA:	MI CORRAL J.R,		
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 100 g hasta 2500 g,		
TITULAR(ES):	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA con domicilio en PITALITO - HUILA,		
FABRICANTE(S):			

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

Escaneado con CamScanner

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	PITALITO / HUILA	Fecha	2024-03-06	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR
Dirección	CL 14 No 1-24 BR LOS ANDES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría 1.5.1	61,38	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	61,38
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.5.1 1.1-1.2-1.3-1.4-1.6-2.1-2.2-2.3-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-5.6-6.1-6.2-6.5:
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 De 1986, 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 7304-223-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre Para esta visita de Inspección Sanitaria a este establecimiento, designaron a la funcionaria Mónica Andrea Tello Castro – Profesional Universitario de la Dirección de Operaciones Sanitarias INVIMA GTTCO3, según lo descrito en el oficio comisorio de la presente acta, de manera virtual por tanto se incluye, la firma digital en la presente Acta.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: MÓNICA ANDREA TELLO CASTRO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANYELA PATRICIA NUÑEZ RAMOS
Cargo: JEFE PLANTA
Documento: CC 36.291.852

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Escaneado con CamScanner

AQUATEKNICA LTDA
INFORME DE ENSAYOS

Calle 6 26-81 0 Las granjas - NEIVA
Tlfno. 3117357573 3002814220 Tlfno 6088502445
E.Mail aquateknica@gmail.com www.aquateknica.com

Nº de Muestra: MC / 7741 EMISIÓN DE INFORME: 08/04/2025 09:23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	**DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR**	***Dirección***	CLL 14 # 1-24 B/LOS ANDES
NIT	**36.273.774-4**	***Contacto***	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA
Teléfono	3214530479	***Municipio***	PITALITO, HUILA 0
Mail	yujinuras@hotmail.com		

INFORMACIÓN DEL MUESTREO / REFERENCIA DE LA MUESTRA

Tipo muestra	QUESO	***Fecha Toma Muestra***	27/03/2025 10:00
Responsable	MUESTREO POR EL CLIENTE	***Fecha Recepción***	28/03/2025 08:00
Plan muestreo	NO APLICA		
Tipo de muestreo	PUNTUAL		
Envase utilizado	PLASTICO N.E Y VIDRIO ESTERIL		
Lugar de muestreo	QUESO ENTERO TIPO MOZARELLA		
OBSERVACIONES	F.V: 14/04/25 LOTE: 070 D		

ANALISIS MICROBIOLOGICO DE QUESO

GRUPO MICROBIOLÓGICO
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE QUESO

PARÁMETRO ANALIZADO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES PERMISIBLES	LMQ	DIAGNOSTICO	METODO	FECHA ANÁLISIS
Coliformes totales	<10	UFC/g o ml	0-1000		Aceptable	NMP	28/03/2025
Escherichia coli	<10	ufc/100ml	0-100		Aceptable	UNE en ISO 9308-1:2000	28/03/2025
Mohos y Levaduras a 25°C	50 ±5	UFC/g o ml	0-500	2,00	Aceptable	Recuento en placa	28/03/2025
Staphylococcus coagulasa positiva	<10	UFC/25 g	0-1000		Aceptable	Recuento en placa	28/03/2025
Salmonella spp.	Ausencia	Aus/Pres	Ausencia		Aceptable	Ausencia/presencia	28/03/2025
Listeria monocytogenes	Ausencia	UFC/25 g	Ausencia		Aceptable	Norma ISO 11290-1	28/03/2025

Discusión sobre el Ensayo/Resultados

ALIMENTO CON PARAMETROS MICROBIOLOGICOS DENTRO DE LOS LIMITES PERMISIBLES PARA CONSUMO HUMANO.

Legislación de la Muestra

NTC 750 Productos lácteos

Los valores marcados con el signo * indican que el resultado obtenido supera el valor máximo admisible según la normativa.
Los análisis hacen referencia exclusivamente a las muestras recogidas en el dia/hora indicada en este informe.
Este informe no podrá ser reproducido ni total ni parcialmente sin el consentimiento del Aquateknica LTDA.
Las analizadas en el laboratorio serán desechadas siete (7) diás despues de emitido el reporte.

Dirección Técnica
William Castro
TP:7525

AQUATEKNICA
Laboratorio de Aguas y Alimentos
NIT. 900.127.670 - 6

Microbióloga
DORA LOSADA
T.P: 30400702

AQUATEKNICA LTDA

INFORME DE ENSAYOS

Calle 6 26-81 0 Las granjas - NEIVA
Tlfno. 3117357573 3002814220 Tlfno 6088502445
E.Mail aquateknica@gmail.com www.aquateknica.com

Nº de Muestra: MC / 7742 EMISIÓN DE INFORME: 08/04/2025 09:24

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	**DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR**	***Dirección***	CLL 14 # 1-24 B/LOS ANDES
NIT	**36.273.774-4**	***Contacto***	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA
Teléfono	3214530479	***Municipio***	PITALITO, HUILA 0
Mail	yujinuras@hotmail.com		

INFORMACIÓN DEL MUESTREO / REFERENCIA DE LA MUESTRA

Tipo muestra	QUESO	***Fecha Toma Muestra***	27/03/2025 10:04
Responsable	MUESTREO POR EL CLIENTE	***Fecha Recepción***	28/03/2025 08:00
Plan muestreo	NO APLICA		
Tipo de muestreo	PUNTUAL		
Envase utilizado	PLASTICO N.E Y VIDRIO ESTERIL		
Lugar de muestreo	QUESO TAJADO		
OBSERVACIONES	F.V : 14/04/25 LOTE: 070 D		

ANALISIS MICROBIOLOGICO DE QUESO

GRUPO MICROBIOLÓGICO
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE QUESO

PARÁMETRO ANALIZADO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES PERMISIBLES	LMQ	DIAGNOSTICO	METODO	FECHA ANÁLISIS
Coliformes totales	<10	UFC/g o ml	0-1000		Aceptable	NMP	28/03/2025
Escherichia coli	<10	ufc/100ml	0-100		Aceptable	UNE en ISO 9308-1:2000	28/03/2025
Mohos y Levaduras a 25°C	80 ±8	UFC/g o ml	0-500	2,00	Aceptable	Recuento en placa	28/03/2025
Staphylococcus coagulasa positiva	<10	UFC/25 g	0-1000		Aceptable	Recuento en placa	28/03/2025
Salmonella spp.	Ausencia	Aus/Pres	Ausencia		Aceptable	Ausencia/presencia	28/03/2025
Listeria monocytogenes	Ausencia	UFC/25 g	Ausencia		Aceptable	Norma ISO 11290-1	28/03/2025

Discusión sobre el Ensayo/Resultados

ALIMENTO CON PARAMETROS MICROBIOLOGICOS DENTRO DE LOS LIMITES PERMISIBLES PARA CONSUMO HUMANO.

Legislación de la Muestra

NTC 750 Productos lácteos

Los valores marcados con el signo * indican que el resultado obtenido supera el valor máximo admisible según la normativa.
Los análisis hacen referencia exclusivamente a las muestras recogidas en el dia/hora indicada en este informe.
Este informe no podrá ser reproducido ni total ni parcialmente sin el consentimiento del Aquateknica LTDA.
Las analizadas en el laboratorio serán desechadas siete (7) diás despues de emitido el reporte.

Dirección Técnica
William Castro
TP:7525

AQUATEKNICA
Laboratorio de Aguas y Alimentos
NIT. 900.127.670 - 6

Microbióloga
DORA LOSADA
T.P: 30400702

AQUATEKNICA LTDA

INFORME DE ENSAYOS

Calle 6 26-81 0 Las granjas - NEIVA
Tlfno. 3117357573 3002814220 Tlfno 6088502445
E.Mail aquateknica@gmail.com www.aquateknica.com

Nº de Muestra: MC / 7743 EMISIÓN DE INFORME: 04/04/2025 14:41

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	**DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR**	***Dirección***	CLL 14 # 1-24 B/LOS ANDES
NIT	**36.273.774-4**	***Contacto***	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA
Teléfono	3214530479	***Municipio***	PITALITO, HUILA 0
Mail	yujinuras@hotmail.com		

INFORMACIÓN DEL MUESTREO / REFERENCIA DE LA MUESTRA

Tipo muestra	AGUA POTABLE	***Fecha Toma Muestra***	27/03/2025 10:06
Responsable	MUESTREO POR EL CLIENTE	***Fecha Recepción***	28/03/2025 08:00
Plan muestreo	NO APLICA		
Tipo de muestreo	PUNTUAL		
Envase utilizado	PLASTICO N.E Y VIDRIO ESTERIL		
Lugar de muestreo	LAVAMANOS PUNTO DE DESINFECCION		
OBSERVACIONES			

Resolución 2115-2007

GRUPO MICROBIOLÓGICO
Resolución 2115-2007

PARÁMETRO ANALIZADO	RESULTADO	UNIDADES	VALORES PERMISIBLES	LMQ	DIAGNOSTICO	METODO	FECHA ANÁLISIS
Coliformes totales	0	ufc/100ml	0	0,00	Aceptable	UNE en ISO 9308-1:2000	28/03/2025
Escherichia coli	0	ufc/100ml	0		Aceptable	UNE en ISO 9308-1:2000	28/03/2025

Discusión sobre el Ensayo/Resultados

AGUA POTABLE CON PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS DENTRO DE LOS LÍMITES PERMISIBLES PARA USO Y CONSUMO HUMANO.

Legislación de la Muestra

Resolución 2115/2007 del Ministerio de la proteccion social, Ministerio de ambiente, vivienda y desarrollo territorial.

Los valores marcados con el signo * indican que el resultado obtenido supera el valor máximo admisible según la normativa.
Los análisis hacen referencia exclusivamente a las muestras recogidas en el dia/hora indicada en este informe.
Este informe no podrá ser reproducido ni total ni parcialmente sin el consentimiento del Aquateknica LTDA.
Las analizadas en el laboratorio serán desechadas siete (7) diás despues de emitido el reporte.

Dirección Técnica
William Castro
TP:7525

AQUATEKNICA
Laboratorio de Aguas y Alimentos
NIT. 900.127.670 - 6

Microbióloga
DORA LOSADA
T.P: 30400702

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

OFICIO COMISORIO No. 7304-375-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA - DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR	CL 14 No 1 - 24 BR LOS ANDES,PITALITO,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar al profesional relacionado a continuación, quien está comisionado a partir del 2025/4/7 hasta el 2025/4/11 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez- Sede Neiva, teléfono 8681046 EXT 7801- 8681055; Calle 10 No. 3-76 Oficina 306 Edificio Cámara y Comercio- sede Ibagué o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos:(608) 8681055-8681046 Sede Neiva, (608) 2760771 Sede Ibagué. **Chat de WhatsApp:** 305 9415291

Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR: https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 601 2425000 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el día 2 del mes de Abril del año 2025

DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial
Centro Oriente 3

Recibido por
Firma Leyda Patricia Muñoz
Nombre Leyda Patricia Muñoz
Cédula 36-291852 pto
Cargo Jefe de planta
Fecha 08/04/25

Scanned with CamScanner

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	PITALITO / HUILA	Fecha	2025-04-08

DATOS GENERALES

Razón social	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR		
Dirección	CL 14 No 1-24 BR LOS ANDES		
Propietario	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA		
Código inscripción planta	362737744-1	NIT	36273774-4
Teléfonos	3214530479;3208791575	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	gpatnura@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	Oficio comisorio	7304-375-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	5	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Queso fresco semigraso semiduro tipo doble crema	77	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
	DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	ANYELA PATRICIA NUÑEZ RAMOS	JEFE DE PLANTA	CC	36.291.852

Scanned with CamScanner

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	PITALITO / HUILA	Fecha	2025-04-08

DATOS GENERALES

Razón social	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR
Dirección	CL 14 No 1-24 BR LOS ANDES
Subcategorías	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
Línea(s)	Queso fresco semigrase semidurd tipo doble crema

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se evidencia espacios mayores a un centímetro sin protección que comunican al medio exterior en: 1. Área del cuarto frío del producto terminado; 2. Roturas de las mallas de protección ubicados en la parte superior que comunican las áreas productivas con la vivienda; 3. Parte inferior de la puerta que comunica la sala de proceso con la oficina; 4. Canaloya ubicado entre el servicio sanitario y la vivienda; 5. Área asignada al vestier. La puerta de acceso a las áreas productivas tiene comunicación directa con el medio exterior. El cuarto frío de producto terminado y vestier, se encuentra ubicado en un sitio expuesto al medio exterior, permitiendo el ingreso y salida del personal manipulador, producto terminado y riesgo de ingreso de plagas.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se evidencia que no existe clara separación física entre las áreas productivas (tajado y re-envasado) y entre las áreas que compone la planta (almacenamiento de material de envase, almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, servicio sanitario, área de lavado y desinfección. El área de re-envasado no está aislada física y técnicamente de las otras áreas incumpliendo lo establecido en el artículo 108 de la Res. 2310 de 1986.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se evidencia que el flujo de proceso, personal y materiales no es secuencial, el ingreso del personal y materia primas-insumos, se realiza por el mismo sitio. La materia prima - insumos (material de envase) debe cruzar por las áreas productivas hasta llegar a su sitio de almacenamiento. La ubicación de lavamanos, se encuentra después de la entrada a las áreas productivas en un sector medio de estas áreas. No existe clara separación física entre las áreas productivas (tajado y re-envasado) y entre las áreas que compone la planta (almacenamiento de material de envase, almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, servicio sanitario, área de lavado y desinfección. El área de re-envasado no está aislada física y técnicamente de las otras áreas incumpliendo lo establecido en el artículo 108 de la Res. 2310 de 1986.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2. 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia grietas en varios sectores del piso en las áreas productivas (tajado / re-envasado). Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, no son redondeadas. Las aberturas de las mallas de protección ubicadas en la parte superior que comunican las áreas productivas con la vivienda permiten el ingreso de polvo a las áreas productivas y en algunos sectores presenta roturas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Se evidencia que el inodoro no cuenta con tapa
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20. num 8	ar	5		Se evidencia que no cuenta con filtros sanitarios de manos y calzado antes de ingresar a las áreas productivas. El lavamanos se encuentra ubicado en un sector costado izquierdo en medio de las áreas productivas.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.4 y Art. 33 num. 5 y 8	ar	5		Se evidencia que el recipiente para el almacenamiento de residuos solidos no esta identificado, se encuentra al lado del almacenamiento sin que la tapa pueda cerrar y esta ubicado al lado del cuarto frio de almacenamiento de producto terminado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	ar	15		Se evidencia que no cuenta con un sistema y/o equipo de refrigeración para el control de las condiciones ambientales (T°) del área tajado / re-envasado
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidencia que el establecimiento no cuenta con los soportes y/o certificados de todas las superficies (equipos y utensilios) que están en contacto con el alimento donde cumpla con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia que dentro de los procedimientos y cronograma, no se tiene incluido las instalaciones físicas de la planta. No presenta registros de mantenimientos para los equipos, utensilios e instalaciones físicas.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Se evidencia el programa esta descrito de manera general, no es específico para los equipos y/o instrumentos que lo requieren. No se tiene cronograma de calibración 2025. No se tiene registros y/o certificados de calibración de los instrumentos y/o equipos de medición.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					7,50

Scanned with CamScanner

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		Se evidencia que el establecimiento posee el instrumento de Kit de OTO para la medicion y control de cloro, no obstante, este reactivo verifica la concentración de cloro total mas no el cloro residual. Los registros historicos y actuales presenta datos realizados con dicho instrumento.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 6.3. Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3, Art 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia que dentro del programa y registros no se tiene descrito los controles preventivos para el control de plagas. La planta presenta espacios mayores a un centímetro sin protección que comunican al medio exterior en: 1. Área del cuarto frio del producto terminado; 2. Rotulas de las mallas de protección ubicadas en la parte superior que comunican las áreas productivas con la vivienda; 3. Parte inferior de la puerta que comunica la sala de proceso con la oficina; 4. Canaleta ubicado entre el servicio sanitario y la vivienda; 5. Área asignada al vestier. La puerta de acceso a las áreas productivas tiene comunicación directa con el medio exterior. El cuarto frio de producto terminado y vestier, se encuentra ubicado en un sitio expuesto al medio exterior, permitiendo el ingreso y salida del personal manipulador, producto terminado y riesgo de ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 25 num. 1; Art. 26 num 7	ar	12,5		Se evidencia que dentro del programa de limpieza y desinfección y sus registros, no están incluidos los mesones, filtros sanitarios y área de almacenamiento de envases.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencia que una de las dos operarias presenta uñas largas.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,25
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 29 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidencia que no cuenta con ficha técnica de la materia prima (bloque de queso de 2500). El almacenamiento del bloque de queso (materia prima) en el cuarto frio, esta junto a la pared sin la separación adecuada. Presenta filtración de agua condensada en tubería de difusor del cuarto frio de almacenamiento de materia prima.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5 Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se evidencia que el flujo de proceso, personal y materiales no es secuencial, el ingreso del personal y materia primas-insumos, se realiza por el mismo sitio. La materia prima - insumos (material de envase) debe cruzar por las áreas productivas hasta llegar a su sitio de almacenamiento. La ubicación de lavamanos, se encuentra despues de la entrada a las áreas productivas en un sector medio de estas áreas. No existe clara separación física entre las áreas productivas (tajado y re-envasado) y entre las áreas que compone la planta (almacenamiento de material de envase, almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, servicio sanitario, área de lavado y desinfección. El área de re-envasado no está aislada física y tecnicamente de las otras áreas incumpliendo lo estabecido en el artículo 106 de la Res. 2310 de 1986.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se evidencia que no se llevan registros de control de temperaturas de ambiente durante las actividades de tajado y reenvasado del producto. No cuenta con un procedimiento documentado para el control físico, químicos, microbiológicos y organoléptico donde incluya todas las variables del proceso con sus límites de control en las etapas críticas del proceso.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se evidencia que no se llevan registros de control de temperaturas de ambiente durante las actividades de tajado y reenvasado del producto. La puerta de acceso a las áreas productivas tiene comunicación directa con el medio exterior. El cuarto frio de producto terminado y vestier, se encuentra ubicado en un sitio expuesto al medio exterior, permitiendo el ingreso y salida del personal manipulador, producto terminado y riesgo de ingreso de plagas.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se evidencia que el área de envasado no esta totalmente separada de manera física de las otras de producción. No cuenta con registros de control para el material de envase. No cuenta con análisis migración global y especifica del material de envase, ni el concepto sanitario del establecimiento proveedor del envase por parte de la autoridad sanitaria.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Se evidencia que no cuenta con programa de muestreo. No se tiene los analisis de laboratorio por parte del laboratorio externo: 1. Fisicoquímicos y microbiologicos del producto terminado, 2. Microbiologicos de ambiente y superficies.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		Se evidencia que no cuenta con estudios de vida útil de los productos terminados.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se evidencia que el área donde esta ubicado el cuarto frio del producto terminado esta expuesta al medio exterior.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	N.A.	15		En el momento de la visita no se observó almacenamiento de producto terminado.

- analisis de vida útil
- analisis de superficies.
- analisis Fisico quimico y microbiologico

Diciembre 2025
Enero 2026.

Scanned with CamScanner

8.3	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Se evidencia un sistema de trazabilidad (lote) pero este no permite hacer el seguimiento de algunos controles en las materias primas e insumos. Dentro de los registros de producción, no se tiene estudio los lotes y cantidades de envases utilizado. Presenta un programa de recall, no obstante, no se tiene descrito de manera específica y clara cuales son los riesgos para la clase I, II y III, así como la estrategia de retiro. Por otro lado, no se tiene establecido la frecuencia de simulacro para desafiar el sistema implementado. No cuenta con registros de devoluciones
8.4	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					9,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**81,10**

Anexar Lote y Vencimiento en Registro de entrada y Salida materia prima

→ Comprar batas, gorros, Tapabocas y Zapatos para visita inicial (3 de cada uno).

Scanned with CamScanner

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: 2024-08-04

Ciudad - Departamento	PITALITO / HUILA	**Fecha**	2025-04-08

DATOS GENERALES

Razón social	GLADYS PATRICIA RAMOS PRADA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DISTRIBUIDORA MI CORRAL JR
Dirección	CL 14 No 1-24 BR LOS ANDES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría	61,10	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	61,10
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.8-2.1-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-4.2-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-6.1-6.2-6.3-6.5. 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, Decreto 616 De 2006, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguno
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-375-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANYELA PATRICIA NUÑEZ RAMOS
Cargo: JEFE DE PLANTA
Documento: CC 36.291.852

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner