INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607109

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102566795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. Diego Hernandez
Responsable	
Fecha y Hora	2026-03-27 - 16:51:00
Cadena Custodia	25641
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada zanahoria rallada		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607109
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607109

Fecha de emisión: 2026-04-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

603

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607110

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. Diego Hernandez
Responsable	
Fecha y Hora	2026-03-27 - 16:51:00
Cadena Custodia	25641
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo fresa con leche		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607110
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	500 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607110

Fecha de emisión: 2026-04-07

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607111

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. Diego Hernandez
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 16:51:00
Cadena Custodia	25641
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua Llave #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607111
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	NA °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	N/A
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	<10	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	<10	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215D	UFC/100mL	12	Máx 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

606

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607111

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

609

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607112

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. Diego Hernandez
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 16:51:00
Cadena Custodia	25641
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de proceso en proceso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	No. de Muestra	2607112
Fecha de análisis	2026-03-28	Matriz	AMBIENTE
Temperatura	NA °C	Área	-
Tiempo Exposición	15 minutos	Empaque	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	11	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	3 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607112

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

609

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607113

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. Diego Hernandez
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 16:51:00
Cadena Custodia	25641
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Sandra Cantillo Despues LyD		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607113
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NA °C	**Empaque**	Tubo
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	>300	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 33 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607113

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607114

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	I.E. Diego Hernandez
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 16:51:00
Cadena Custodia	25641
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Meson de proceso en proceso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607114
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesón	**Temperatura**	NA °C
Área	-	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	73	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

612

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607114

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607115

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de proceso en proceso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607115
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	- °C	**Área**	-
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	4	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	6 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607115

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

615

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607116

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón area de preparacion		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607116
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	- °C	**Área**	-
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	12	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	6 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607116

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

617

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607117

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Juan carlos alvarez #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607117
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	- °C	**Empaque**	Tubo
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	150	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 24 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607117

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

619

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607118

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Claudia Pelaez #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607118
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	- °C	**Empaque**	Tubo
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	4	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	27	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	3 mohos, 1 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

620.

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607118

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2607119

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y **Hora**	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área almacenamiento materia prima		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607119
Fecha de análisis	2026-03-28	Matriz	AMBIENTE
Temperatura	- °C	Área	-
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	**Método**	**Unidades**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	12	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	7 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607119

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

623

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607120

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Lenteja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607120
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607120

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

625

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607121

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Came de res asada		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607121
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607121

Fecha de emisión: 2026-04-07

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

672

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607122

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada de zanahoria rayada		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607122
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

625

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607122

Fecha de emisión: 2026-04-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

629

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607123

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de fresa con leche		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607123
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	500 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

630

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607123

Fecha de emisión: 2026-04-07

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

631

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607124

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-27 - 17:03:00
Cadena Custodia	25642
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua Filtro #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607124
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	- °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	-
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	**Método**	**Unidades**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215D	UFC/100mL	0	Máx 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

632

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607124

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

633

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607173

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 18:14:00
Cadena Custodia	25653
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Arveja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607173
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	na
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

634

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607173

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

635

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607174

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 18:14:00
Cadena Custodia	25653
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de tomate de arbol		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607174
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	500 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

636

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607174

Fecha de emisión: 2026-04-07

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

637

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607175

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 18:14:00
Cadena Custodia	25653
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada de tomate y cebolla		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-27	**No. de Muestra**	2607175
Fecha de análisis	2026-03-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)		**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607175

Fecha de emisión: 2026-04-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607184

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevo revuelto		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607184
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607184

Fecha de emisión: 2026-04-07

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

641

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607185

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	llave #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607185
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	No aplica °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	No aplica
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215D	UFC/100mL	31	Máx 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

INOQUALAB

647

INFORME DE RESULTADOS M-2607185

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

643

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607186

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	. Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Dayan andrés africano #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607186
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	No aplica °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	>300	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, >300 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

644

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607186

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

645

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607187

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Teresa Gomez #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607187
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	No aplica °C	**Empaque**	Tubo
Área	No aplica	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	>300	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	75	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, >300 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

INOQUALAB

646

INFORME DE RESULTADOS M-2607187

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

647

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607188

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón de proceso después LyD		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607188
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	No aplica °C
Área	No aplica	**Empaque**	Tubo
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	230	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	116	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 40 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el simbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

INOQUALAB

648

INFORME DE RESULTADOS M-2607188

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

649

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607188

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón de proceso después LyD		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607188
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Otro	**Temperatura**	No aplica °C
Área	No aplica	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	230	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	116	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 40 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

650

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607188

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

651

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607189

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de proceso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607189
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	No aplica °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	29	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	9 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

652

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607189

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

653

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607190

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25654
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de refrigeración		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607190
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	No aplica °C	**Área**	No aplica
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios psicrófilos*	ISO 17410: 2019	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	7 mohos, 0 levaduras	Máx 50

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna para Ambientes sugerida por INOQUALAB

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607190

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

655

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607191

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA TORCOROMA
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:10:00
Cadena Custodia	25854
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de almacenamiento		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607191
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	No aplica °C	**Área**	No aplica
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	2 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

656

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607191

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

657

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607195

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ambiente área de proceso		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607195
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	No aplica °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	5	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	1 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

659

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607195

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

659

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607196

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de alistamiento		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607196
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	No aplica °C	**Área**	-
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	5	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	1 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

660

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607196

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607197

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de almacenamiento materia prima		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607197
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	No aplica °C	**Área**	No aplica
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	3	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	1 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

662

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607197

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

663

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607198

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Cuchillo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607198
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Utensilio	**Temperatura**	No aplica °C
Área	NA	**Empaque**	-
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	3	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	84	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, >300 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607198

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

665

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607199

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Azafata		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607199
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	-	**Temperatura**	No aplica °C
Área	No aplica	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/cm2	122	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para superficies

666

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607199

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

667

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607200

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	#1 Danerys cristo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607200
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	No aplica °C	**Empaque**	Tubo
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	95	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	136	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, >300 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

668

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607200

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

669

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607201

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	#2 Lizeth Bonito		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607201
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	No aplica °C	**Empaque**	Tubo
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	>300	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	136	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	1 mohos, 2 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607201

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

691

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607202

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	#3 Monica Valbuena		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607202
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	No aplica °C	**Empaque**	Tubo
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	250	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	>300	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 25 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

INOQUALAB

672

INFORME DE RESULTADOS M-2607202

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

6773

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607203

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Llave #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607203
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	Temperatura	No aplica °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	Área	-
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215D	UFC/100mL	120	Máx 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607203

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

625

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607204

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Llave #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607204
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	No aplica °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	-
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215D	UFC/100mL	>300	Máx 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

696

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607204

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

697

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607205

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado- Manuela Beltrán		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607205
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	No aplica °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad		**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

678

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607205

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607206

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado- Maria cano		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607206
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	No aplica °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad		**Empaque**	Bolsa plástica
Área	No aplica	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607206

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607207

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado-Alejandro Galvis		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607207
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	No aplica °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	-
Cantidad		**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607207

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

683

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607208

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado - Policarpa Salavarrieta		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607208
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	No aplica °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad		**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607208

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607209

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado - Mi granjita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607209
Fecha de análisis	2026-03-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	No aplica °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad		**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607209

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

687

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607210

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA CAMILO TORRES
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:34:00
Cadena Custodia	25655
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo apanado - Santa Cecilia		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607210
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	No aplica °C
Lote (+)	N/A	**Fecha Vencimiento (+)**	-
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad		**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	< 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607210

Fecha de emisión: 2026-04-07

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

689

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607211

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Roscón de bocadillo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607211
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	7626P	**Fecha Vencimiento (+)**	06/04/26
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

690

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607211

Fecha de emisión: 2026-04-07

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

691

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607212

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta de avena		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	No. de Muestra	2607212
Fecha de análisis	2026-03-28	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	- °C
Lote (+)	07926G	Fecha Vencimiento (+)	19/05/26
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	-	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

692

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607212

Fecha de emisión: 2026-04-07

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

693

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607213

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta punto rojo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-26	**No. de Muestra**	2607213
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matríz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	07626G	**Fecha Vencimiento (+)**	16/05/26
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

694

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607213

Fecha de emisión: 2026-04-07

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

695

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607214

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta de leche		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607214
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	07626G	**Fecha Vencimiento (+)**	16/05/26
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

696

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607214

Fecha de emisión: 2026-04-07

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607215

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Granola		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607215
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	G220126	**Fecha Vencimiento (+)**	ENE2027
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Coliformes*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el simbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607215

Fecha de emisión: 2026-04-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 7.4

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

6M

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607216

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt melocotón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607216
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	068	**Fecha Vencimiento (+)**	22/04/26
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Coliformes*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INFORME DE RESULTADOS M-2607216

Fecha de emisión: 2026-04-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.11

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

201

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607217

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt Mora		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607217
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	068	**Fecha Vencimiento (+)**	22/04/26
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Coliformes*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el simbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607217

Fecha de emisión: 2026-04-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.11

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

203

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607218

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt Fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607218
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	072	**Fecha Vencimiento (+)**	26/04/26
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Coliformes*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoquatab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607218

Fecha de emisión: 2026-04-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.11

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607219

Fecha de emisión: 2026-04-09

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche entera		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607219
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	06901	**Fecha Vencimiento (+)**	08/06/2026
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	-
Cantidad	200 mL	**Empaque**	-
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aspecto*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Característico	Característico
Control ambiental*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 55 +/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 55 +/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo

206

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607219

Fecha de emisión: 2026-04-09

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	**Método**	**Unidades**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Crecimiento en aerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 55 +/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Olor*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Característico	Característico
pH*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Característico	Característico

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2310/1986

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607220

Fecha de emisión: 2026-04-09

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Avena		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607220
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	07005	**Fecha Vencimiento (+)**	09/06/2026
Fecha Elaboración (+)	-	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aspecto*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Característico	Característico
Control ambiental*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 55 +/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 55 +/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607220

Fecha de emisión: 2026-04-09

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	**Método**	**Unidades**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Crecimiento en aerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 55 +/-2°C*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Negativo	Negativo
Olor*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Característico	Característico
pH*	NTC 4433 versión 2:2015	Satisfactorio / No satisfactorio	Característico	Característico

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2310/1986

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607221

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Bocadillo de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607221
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	- °C
Lote (+)	0403	**Fecha Vencimiento (+)**	04/06/26
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	-
Cantidad		**Empaque**	-
Área	-	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	1000 - 2000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.4

INOQUALAB

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2607221

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607222

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Llave #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607222
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad		**Temperatura**	- °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215D	UFC/100mL	0	Máx 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607222

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607223

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	#1 Alexys Alean		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607223
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	- °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	>300	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	>300	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, >300 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el item "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607223

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

215

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607224

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodía	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el materíal sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	#2 Cesar Morales		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607224
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	- °C	**Empaque**	Tubo
Área	No aplica	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	>300	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	130	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, >300 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607224

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

717

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607225

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área materia prima		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607225
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	- °C	**Área**	-
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	15	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	22 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607225

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607226

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de panificado		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607226
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	- °C	**Área**	-
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	5	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	12 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para ambientes

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607226

Fecha de emisión: 2026-04-07

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

921

INOQUALAB

INFORME DE RESULTADOS M-2607227

Fecha de emisión: 2026-04-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE yariquies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2026-03-26 - 07:50:00
Cadena Custodia	25656
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Cuarto frio lácteos		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-28	**No. de Muestra**	2607227
Fecha de análisis	2026-03-28	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	- °C	**Área**	-
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios psicrófilos*	ISO 17410: 2019	UFC/15min	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	8 mohos, 0 levaduras	Máx 50

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna para Ambientes sugerida por INOQUALAB

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 5

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

VISITAS ZONA URBANA

Calle 37 Nº 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

725

Institución Educativa	Escuela Normal Superior	Sede Educativa:	2 de Marzo	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:		Hora inicio:	10:52 Am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	1:20 Pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI X / NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Area de Procesos	Compartidos, pisos no adecuados, Personal ajeno No usa adecuadamente elementos.	
No titulares de derecho atendidos	219	No de visita	3	Tipo de ración: RPS-Alm	Minuta: 20 / Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Eva Sandra Cuadro.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	J Mauricio Devera Bastidas.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE %	63,33%
CONCEPTO FINAL				Conforme Con observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
3		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Comparten espacio de procesos
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No tienen en el area
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Area de almacenamiento, paredes, techo y pisos no cumplen.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Area de Procesos
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	No tiene Condiciones adecuadas.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	Paredes, techo y pisos, no adecuados.
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No Cumple Condiciones técnicas
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Cables del extractor expuesto
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Permanece puerta abierta, division entre area de procesos PAE y Cafeteria no hay barrera fisica que evite contaminación
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos No adecuados

926

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	43,75%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No hay termometro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No hay termometro.
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,66%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	0	Comparten area con Cafeteria el Cotejo y este personal no usa dotacion ni EPP
24	PS ED	Se realiza la limpieza,y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No hay termometro
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No hay termometro

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Hay productos sin ficha técnica
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se lleva registro -
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Recipientes No cumplen con criterio técnico -
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No hay tanques adecuados

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se lleven registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No hay registros -

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61,53 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

728

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No hay registro de Mantenimientos
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No hay termometros

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay.
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Productos Ficha Tecnica Plan de Saneamiento - Detergente dersa ( ) Jabon liquido de Mano H y H ( )
Crema lava Vajilla lava/Lavax.
No hay Ciclos de menú, ni guias de preparación en AZ
Hojas de Vida de equipos, no diligenciados, Vacias
No hay guias de preparación, No hay minutos aprobados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Eva Sandry Cuadro	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	J Mauricio Devera B	Cargo:	Inspector de Campo.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE INSPECCION DE PRODUCTOS (RPS) (43)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 2 Marzo de 2026 | **N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25** | **N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25** | **SEDE EDUCATIVA:** Normal Cristo Rey Almirante

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz La Ideal	1000 gr	L18-02-26.	FV 18-02-27	RSA0003848-2022	C	C
2	Sal Cristal Marina de la Guajira	500gr	L6270126.	—	RSA-0023170-2024	C	C
3	Azucar Providencia	500gr	L3110 2025	FV 31 Oct 27	NSA-004501-2018	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR.	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

32

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Normal Superior — Sede: Principal
Dirección:
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25
Fecha Visita: 2 de Abril — Hora Inicio: 10:45 a.m.
No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación: 1

Instrumento: Marque con una X — Balanza: — Marca: HR — Gramera: X — Fecha de última calibración: —

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 10

Número de menú programado: 20 — Número de menú entregado: 20
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 10
Se presentaron intercambios: SI X — No — N/A
Presentaron soporte de autorización: SI — No X — N/A

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Deditos de Pollo Apanados	70	68	73	65gr	C	76	81	35	70	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco	135	128	141	125gr	C	152	155	150	140gr	C					
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa a la Francesa - Yuca	120	136	128	110gr	C	151	147	176	130gr	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada Cole Slaw	120	119	98	80gr	C	120	125	119	90gr	C.					
Fruta	Jugo tomate de árbol Agua	210	220	213	200	C	216	210	215	200	C.					
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						5					5					
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1488-26
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Normal Superior Cristo Rey.
FECHA: 21 Mayo de 2026.
SEDE: Normal Superior Cristo rey.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Deditos de Pollo Apanados	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Arroz Blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Yuca al Vapor	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada Cole Slaw	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo tomate de Arbol en agua	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Cambiaron las papas a la francesa por Yuca al Vapor

FIRMA

Nombre: Mauricio Devera B.
Documento: 91473072
Cargo: Inspector de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

731

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: **2 MARZO 2026**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
COMEDOR ESCOLAR: PRINCIPAL
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 10:52 AM
HORA SALIDA VISITA: 1:20 PM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

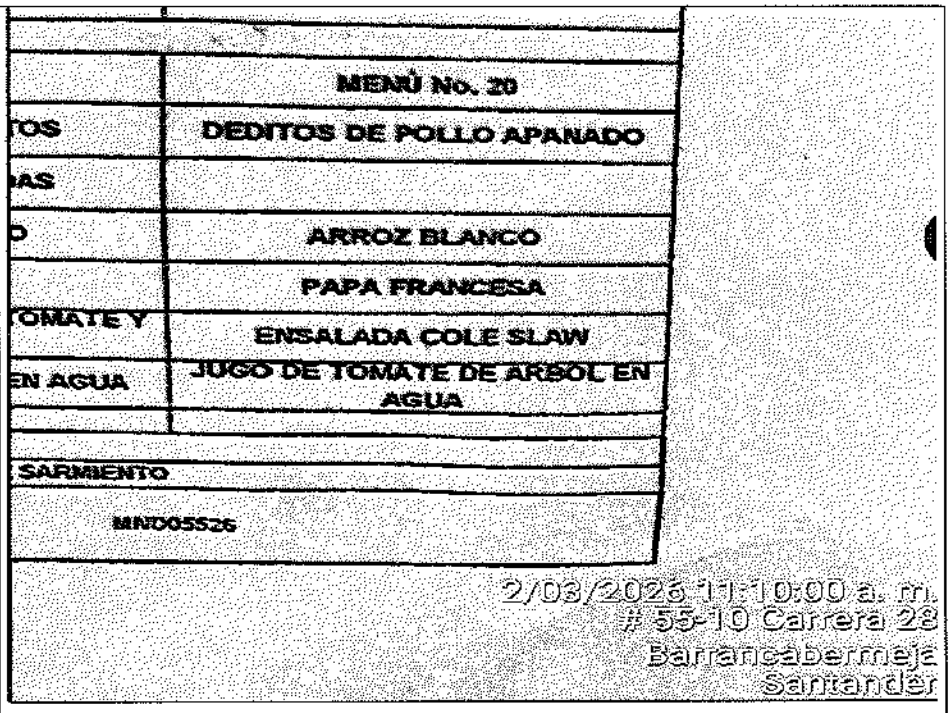
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



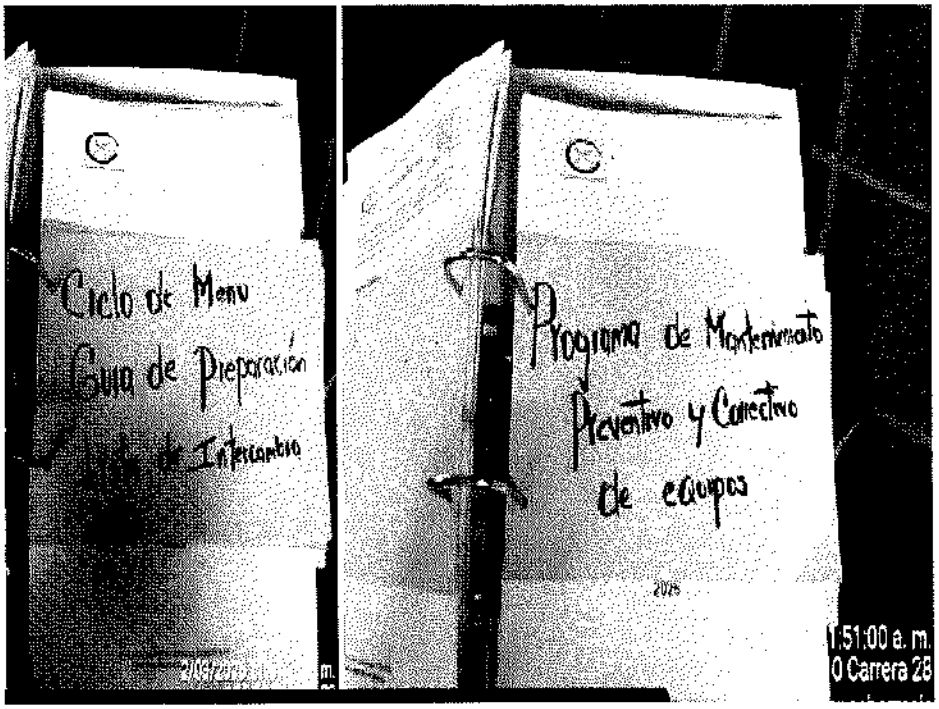
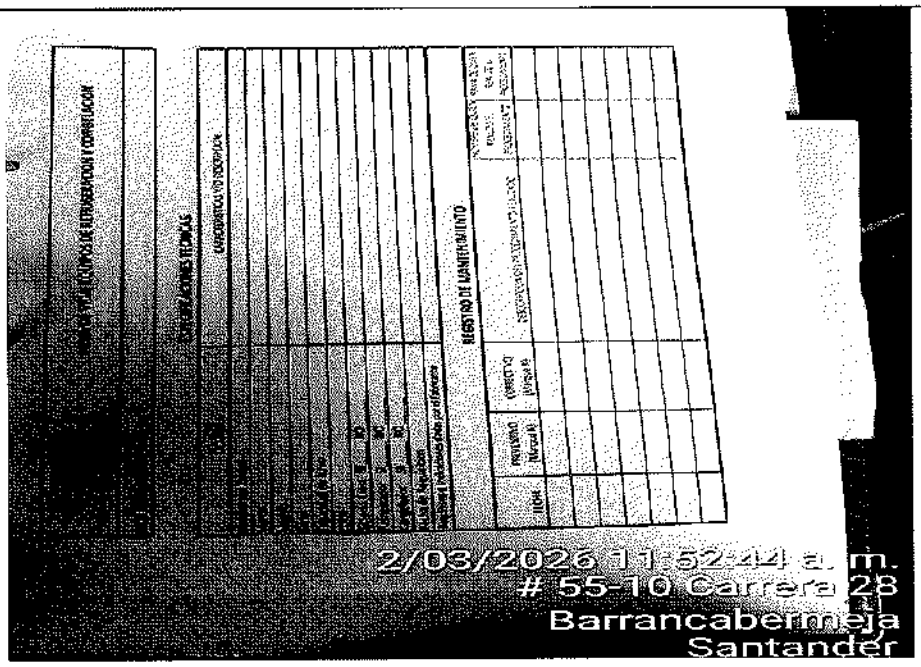
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 11		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
ACEITE VEGETAL IDEAL	04/03/2026	04326P
SAL CRITAL MARINA	NA	L6270

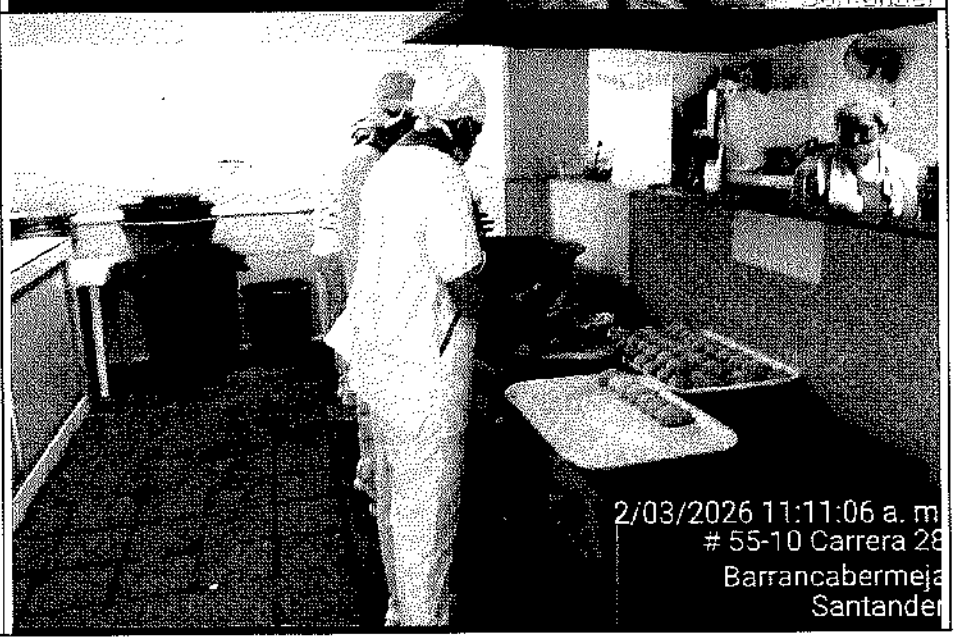
	AZUCAR PROVIDENCIA | 31 OCT 27 | L:31 10 2025
	
5.PERSONAL MANIPULADOR	

6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

HALLAZGO: NO HAY CONTROL DEL MANEJO DE LOS DESECHOS, NO HAY RECIPIENTES ADECUADOS	

HALLAZGO: NO HAY GUIAS DE PREPARACION	
HALLAZGO: NO HAY HOJA DE VIDA DE EQUIPOS DILIGENCIADA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: COMPARTIR EL ESPACIO DE PROCESOS, CUANDO EL PERSONAL MANIPULADOR DE LA CAFETERIA DEL COLEGIO NO CUMPLE NORMAS BASICAS COMO TAPABOCAS PONE EN RIESGO LA INOCUIDAD , ADEMAS DE LA SERIE DE ELEMENTOS QUE UBICAN SOBRE LA BARDA SEPARADORA DEL AREA CALIENTE, NO CUMPLE CONDICION	
HALLAZGO: PISOS DEL AREA DE PROCESOS NO CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS PARA FUNCIONAMIENTO DE UN AREA DE PROCESOS ALIMENTARIOS	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa	Castillo		Sede Educativa:	Palma		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	02-03-2026		Hora Inicio:	06:50 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	07:54 am
Reporta casos de atención prioritaria	Si	no X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	78		No de visita	4	Tipo de ración	Industr	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sirley Herrera		Nombre y cargo de quien realiza la visita	J Marion Duvo B			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	65%
CONCEPTO FINAL				Conforme Con Observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva y acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	—	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	—	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	No hay un area Técnicamente adecuada
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos en Material - Se Mue a la intemperie.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	No hay Condiciones Técnica Servido Optimo -
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	—	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	—	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No hay Tanques adecuados
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	—	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No hay.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	—	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No hay barrera Física.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja | Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

940

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	40%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No tienen termometro.	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No tienen termometro	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	40%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	—		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	—		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	—		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	—		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	—		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	—		
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1		

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Algunos productos no existen
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No Ley.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	—	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	—	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA.	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No Ley. Ni Pero Seguen
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se puede por los tanques que hay

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No observado

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	50%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

742

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	—	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	—	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	—	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No hay
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No hay termometro

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTION SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia de este año.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Se sirve en el exterior del patio
- No hay Termometros
- No hay Nevera del PAE, Compartida con el Colegio.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Silena Herrera Tolosa	Cargo:	manipoladora.
Realizada por:	Mauricio Devera Bartolo	Cargo:	Inspector de Campo

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Colegio el Castillo	Sede:	Palmar
Dirección:			
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25		

Fecha Visita:	2 Marzo	Hora Inicio:	07:00 am.			
No Contrato Interventoría:	1488-26	Hora de terminación:	07:54 am.			
Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	SI	No	N/A	
Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización	SI	No	N/A	
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9	
	2	4	6	8	10	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			H.C.
	Gramera	X	Fecha de última calibración			—
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	
	2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD																
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Yogurt Colfrenco.	212	219	216	200ml	C	215	210	216	200ml	C	218	212	205	200ml	C
Derivados del cereal	Mortecada	43	40	42	40gr	C	43	43	40	40gr	C	40	43	40	40gr	C
Frutas	Manzana.	85	91	97	80gr	C	118	115	110	110	C	122	117	113	110gr	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarino de las preparaciones?	SI	NO		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

943

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FO[illegible]ION DE PRODUCTOS (RPS) ([illegible])

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 2 de Marzo de 2026	Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: El Polvor

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACIÓN DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Yogurt Colfrone.	200 ml	Lote 050	FV 040426.	RSA0017125-2022.	C	C
2	Montecada Hainj.	40 gr	L05526T	FV 16-03-2026.	NSA 0011888-2022	C	C
3	Manzana	80 — 110 gr	—	—	—	—	—

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

744

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — Alimentos para Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1488-26
CDP:
FECHA: 2 Marzo.

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
INSTITUCIÓN: El Castillo.
SEDE: El Palmar

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Mortadela	1	1	1	1	0	1	1	0	1. Aceptación.
	Yogurt Colfrance.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

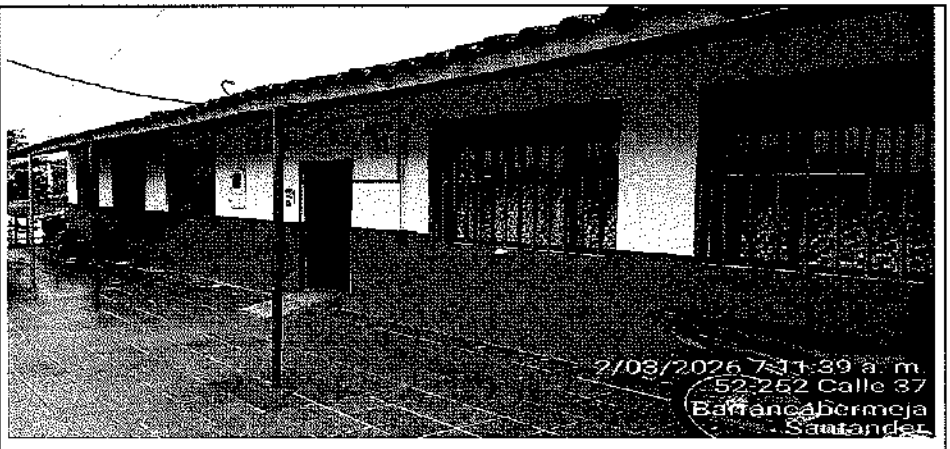
FIRMA

Nombre: Devia Mauricio Devera Bastidas.
Documento: 91473072.
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

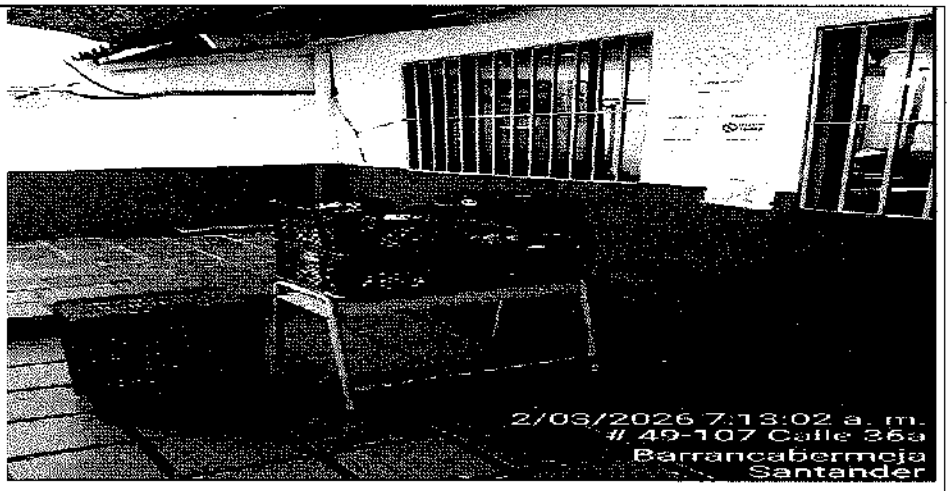
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: **2 DE MARZO 2026**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CASTILLO
COMEDOR ESCOLAR: PALMAR
MODALIDAD: RACION INDUSTRIALIZADA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 7:11 AM
HORA SALIDA VISITA:

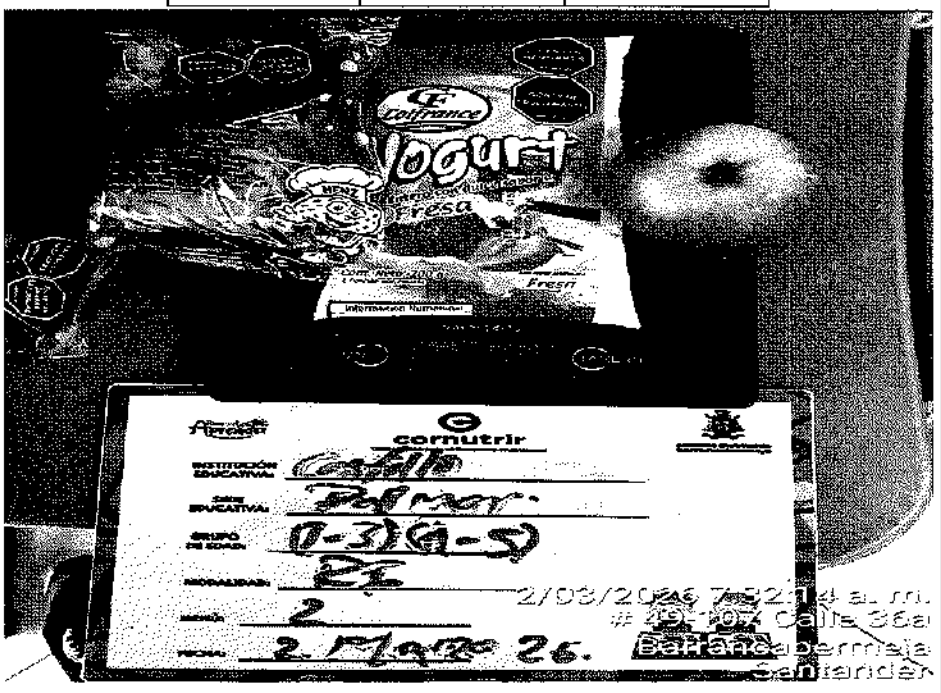
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

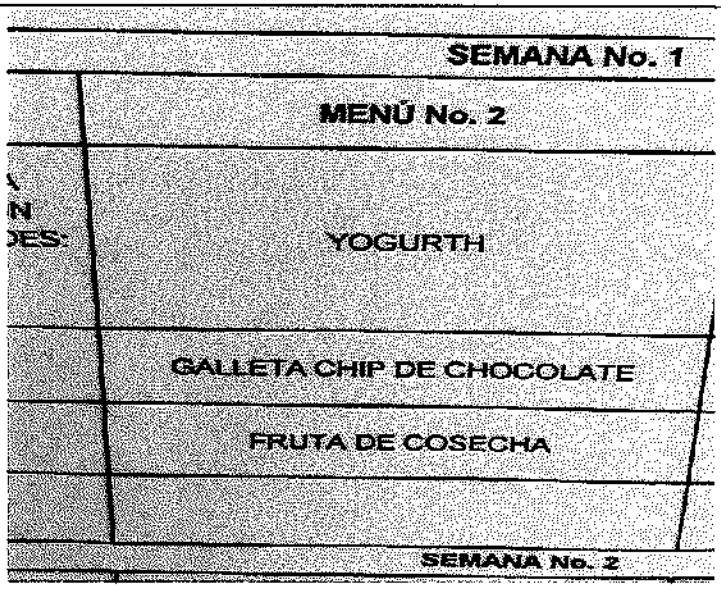
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 2		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
YOGURT COLFRANCE	04/04/26	L050
MANTECADA	16/03/26	LO5526T



5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

HALLAZGO: No hay recipientes adecuados de recolección de desechos	
HALLAZGO: Area de servido no cumple condiciones mínimas de un área de entrega de alimentos	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

250

Institución Educativa	Conejo Feliz		Sede Educativa:	Los Provenzales Pedro II	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	2 de Marzo.	Hora inicio:	08:40 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	09:23 am.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	82		No de visita	2	Tipo de ración	PPS-Alm	Minuta: 20 Semana: 9.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Alexandra Cortes Blanco -		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Mauricio Duran			
Visita técnica			Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	60.	PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE %	71.66 %
CONCEPTO FINAL				Conforme Con Observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
1		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No tienen
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Pisos no Cumplen Condición Técnica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Pisos no Técnicos
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifones no Salidas.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	no tienen ningun barrera interna/externa
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68,75%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No tienen termometro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No hay termometro.
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	Refrigeración refrescada.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

III. CONDICIONES DE PREPARACION

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	Cebolla sin adecuar contaminando Nevera
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	no hay termometro.
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No hay termometro.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas,u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	Cebolla no adecuada dentro de la Nevera
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No evidenciado

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76,92%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO.	

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No Observado.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No tienen termometro.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No evidenciado
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No evidenciado

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No evidenciado.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

- No hay Piso adecuado - No hay barrera Física inferior externa
- No realizan adecuación de Verduras al ingresarlo en la nevera, Cebolla con hojas Secas (Contaminación Cruzada)

OBSERVACIONES DURANTE LA VISITA:

Recibida por:	Alexandra Cantor Bueno	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Jairo Mauricio Devera B	Cargo:	Inspector de Campo

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FO[illegible]ION DE PRODUCTOS (RPS) ([illegible])

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 3 Marzo 2026 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2666-25 | SEDE EDUCATIVA: Jose Prudencio Padilla CASD

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1 NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Durazna	110 gr	—	—	—	—	—
2	Avena Fresca leche	200 ml.	C 13385.	FV 29 Abril 2026	BSA0007378-2019	C	C
3	Galleta Chips de Chocolate	80 gr	L056266	FV 26-04-26.	NSA0011889-2022	C	C

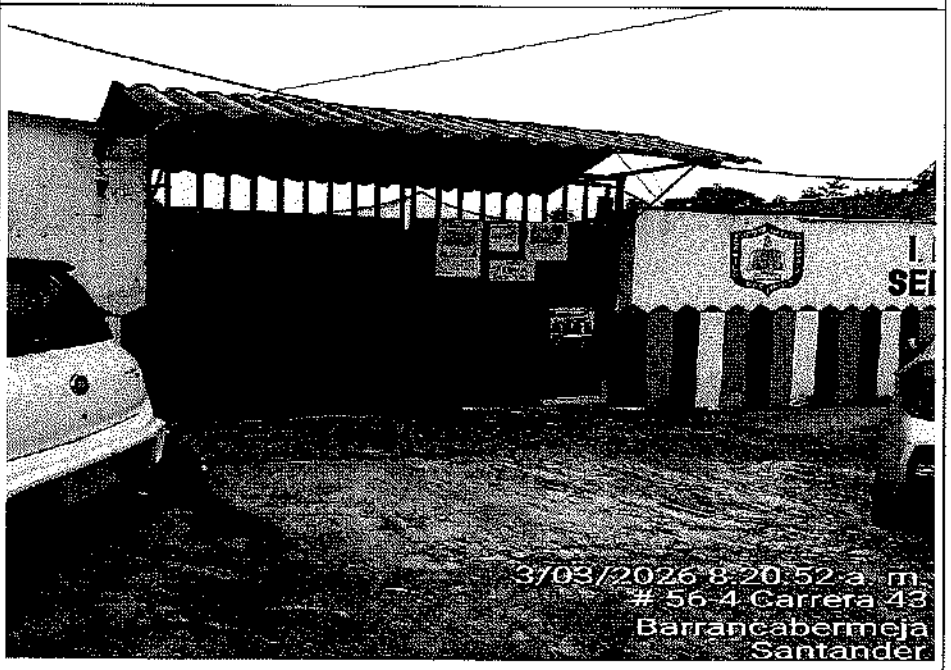
II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	—	—	—	—	—	—	—
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

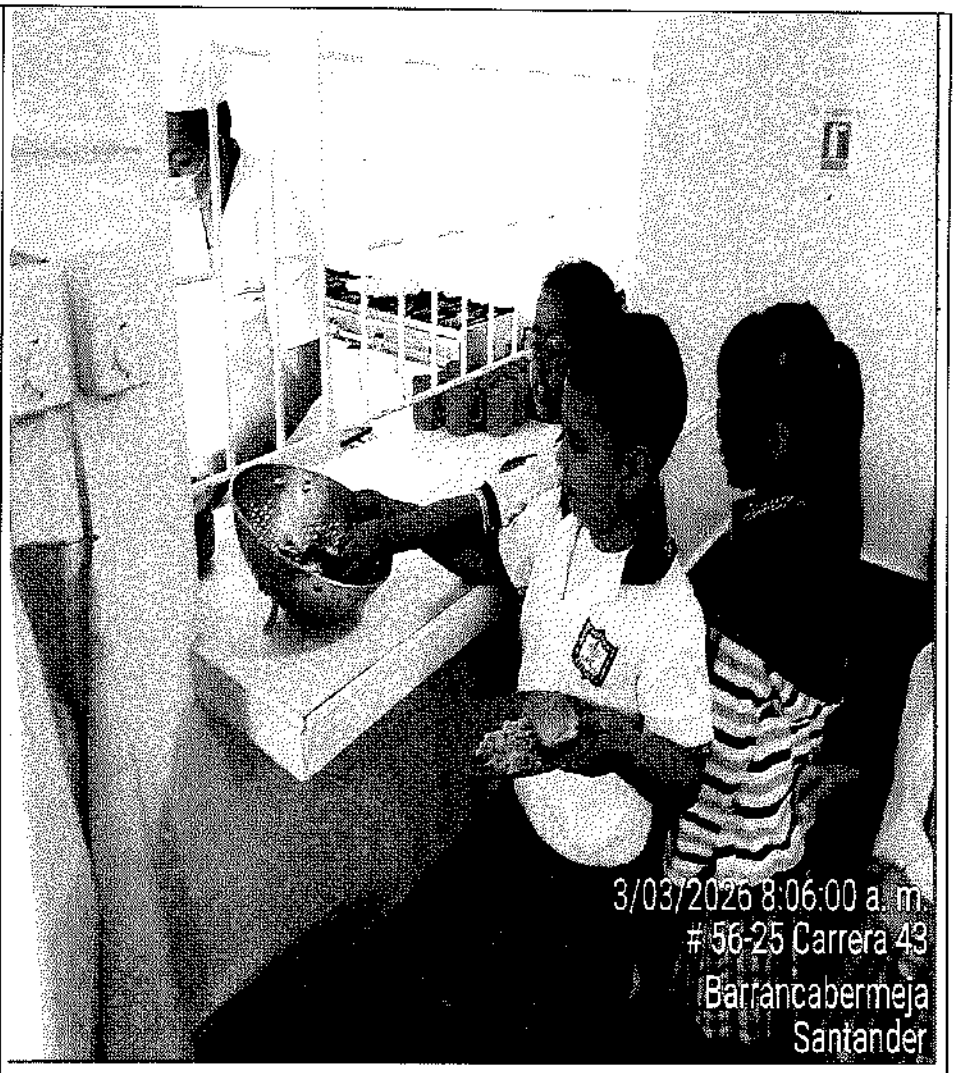
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	—	—	—	—	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

FECHA: **3 DE MARZOO 2026**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: JOSE PRUDENCIO PADILLA
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 6:35 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:20AM

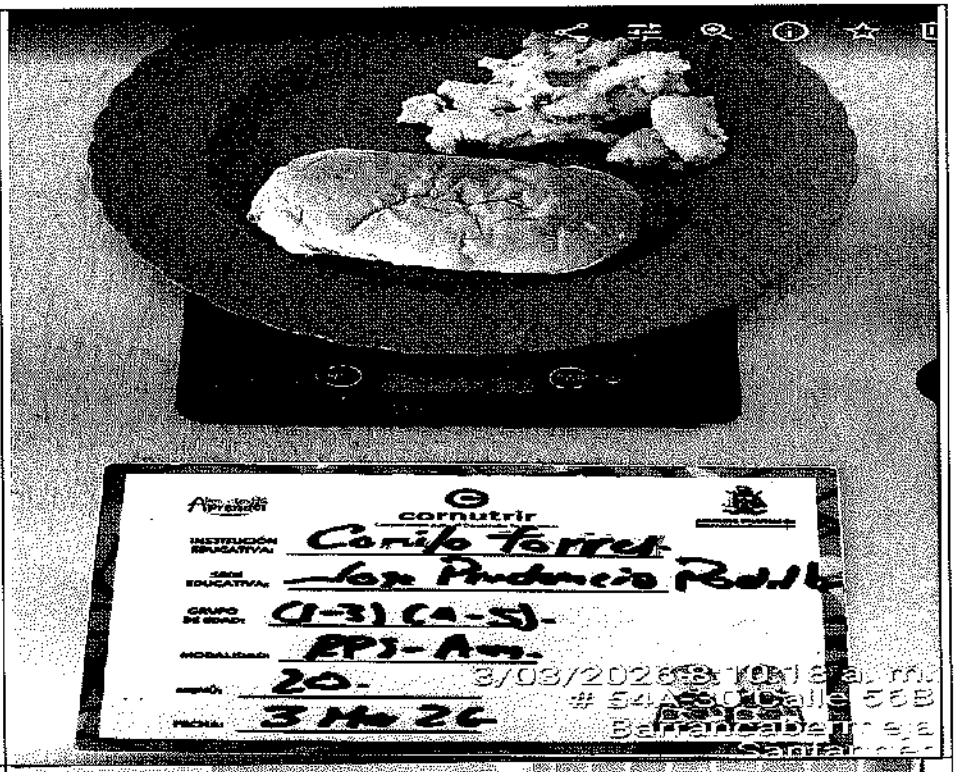
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



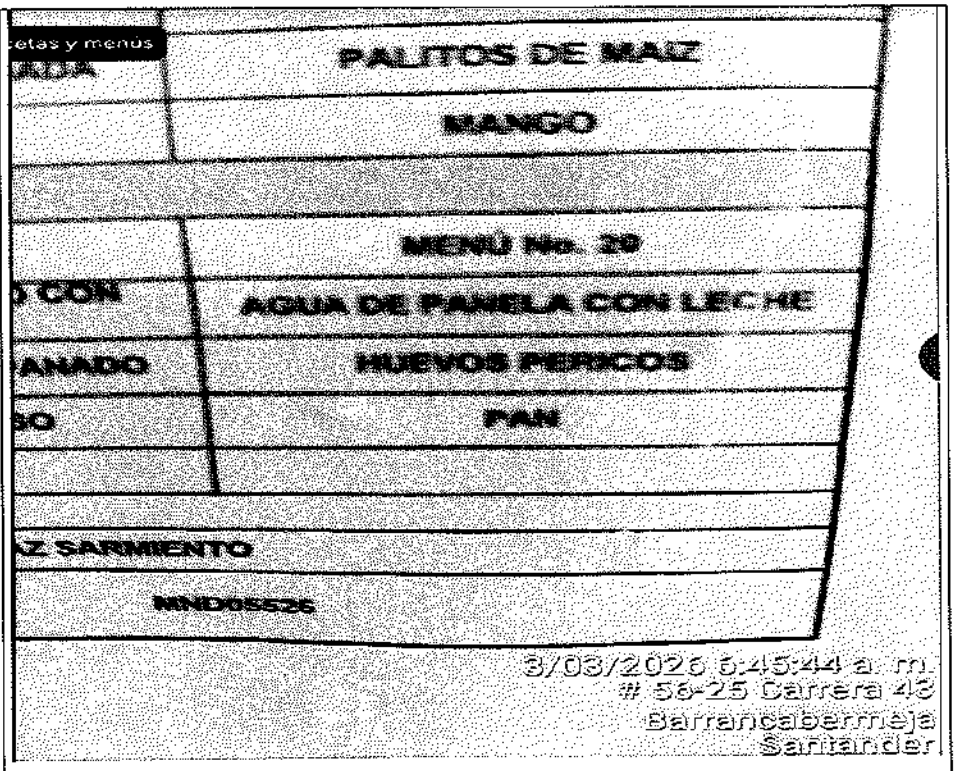
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 20		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
PAN BLANCO MOJICON	15/03/2026	056426P



5.PERSONAL MANIPULADOR



6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

HALLAZGO: MALA PRACTICA DE ADECUACION DE VERDURAS ANTES DE INGRESAR A NEVERA, CONTAMINA EL AMBIENTE Y ACELERA DAÑO EN FRUVER	
HALLAZGO: PISOS NO CUMPLEN LEGISLACION DE SUPERFICIES USADAS PARA PRODUCCION DE ALOIMENTOS, DEBEN SER LISOS DE FACIL LAVADO	
HALLAZGO: BARRERA INTERIOR EXTERIOR NO CUMPLE , PERMITE ENTRADA DE MATERIAL PARTICULADO AL AREA DE SERVIDO Y PROCESOS	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

760

Institución Educativa	Juan Francisco Sarasti	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	B. Colinas	Fecha Visita:	02-03-26	Hora Inicio:	9:17
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	1:14
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	885	No de visita	— Tipo de ración	Almo.	Minuta: 01 Semana: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jayibe Vargas manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris A Perez insp Cape		
Visita técnica	Y	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE %	69.3%
CONCEPTO FINAL					Conforme con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		—
			CONCEPTO EMITIDO		—

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Se encuentra cerca punto de residuos sin orden y basura esp
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	no son de facil limpieza no son lisos
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	tanque muy pequeño no cumple con la capacidad
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	no esta protegido
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	sifones con rejillas partidas y presenta sifon grande con acumulación de suciedad
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		16 PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68.7 %
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO		6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	0	Tablas de picar presentan mancha negra, oxido	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	no hay formato	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	no hay formatos	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		6 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50 %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1		
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	0	Se evidencia servido de yuca con pollo y no hay pepa en salsa.	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	no hay cumplimiento en gramos	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		21 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50 %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	no hay delantales	

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.7%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no hay productos de L y D.
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	actualizar rotulaciones.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	Hielo es congelado en equipo ext. dado teniendo contacto con el.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y, se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76.9%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N-O	

263

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	tablas rusticas, manchas y oxidado.
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	HV de equipos de frío termometro.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	mejorar limpieza de congeladores y neveras

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	sin botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	actualizar soporte PAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Dayibe Vareas Ardila	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Estis A. Perez R	Cargo:	Insp. Campo

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Juan Francisco Sarasti — Sede: Principal
Dirección: B. Colinas
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 02-03-26 — Hora inicio: 9:17
No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación: 1:14

Instrumento: Marque con una X						
Balanza		Marca				U-C
Gramera	X	Fecha de última calibración				—
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9	
	2	4	6	8	10	

Número de menú programado	01	Se presentaron intercambios			Si X	No	N/A
Número de menú entregado	01	Presentaron soporte de autorización			Si	No X	N/A
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9		
	2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		6 - 1					6 - 2					6 - 3				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pechuga Guisada	37	40	36	30	C	37	39	36	35	C	43	46	42	40	C
Cereal (arroz)	Arroz al perejil	62	59	63	55	C	75	74	79	70	C	91	96	94	90	C
Leguminosa	—				—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tubérculo, raíces, plátanos	maduro platano	44	56	58	62	NC	25	31	29	70	NC	29	36	28	95	NC
Verdura fría o caliente	Rodajas de tomate	12	15	13	50	NC	19	21	18	60	NC	38	41	42	65	NC
Fruta	jugo tomate de arbol leche	210	209	212	200	C	220	212	216	200	C	212	211	209	200	C
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						2					2					2

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

Especifique en cuales preparaciones: se evidencio entrega de platano por papa

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

764

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

GRAMAJES PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Juan Francisco Sarasti — Sede: Principal
Dirección: B. Colinas
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 02-03-26 — Hora Inicio: 9:17
No Contrato Interventoría: 1488-25 — Hora de terminación: 1:14

Instrumento: Marque con una X — Balanza — Marca: N-C — Gramera — Fecha de última calibración: —

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 10

Número de menú programado: — Se presentaron intercambios: SI — No X — N/A
Número de menú entregado: — Presentaron soporte de autorización: SI — No — N/A
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 X 4 5 6 7 8 9 10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		6-A					6-B									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pechuga Rostizada	56	57	59	50	C	78	76	75	60	C					
Cereal (arroz)	Arroz al perejil	130	132	136	125	C	151	149	142	140	C					
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Tubérculo, raíces, plátanos	Cascos papa	35	28	29	110	NC	47	49	46	140	NC					
Verdura fría o caliente	Rodajas de tomate	38	42	46	70	NC	57	54	61	90	NC					
Fruta Jugo	fruta entera	210	210	209	200	C	219	216	215	200	C					
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Fría																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						2					2					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO 3	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO 3	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO 3	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	25	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	60%

OBSERVACIONES: Gramajes de tubérculo y ensalada estaban por muy debajo del gramaje exigido.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

ENTREGADOS EN EL PLANTEL EDUCATIVO
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1488-26
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Juan Francisco Sarasti
FECHA: 02-03-26
SEDE: Principal

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Almuerzo	Pechuga pollo guisada	1	1	1	1	1	1	1	1	aceptacion
	arroz al perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Casios papa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Rodajas de tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	tomate arbol con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

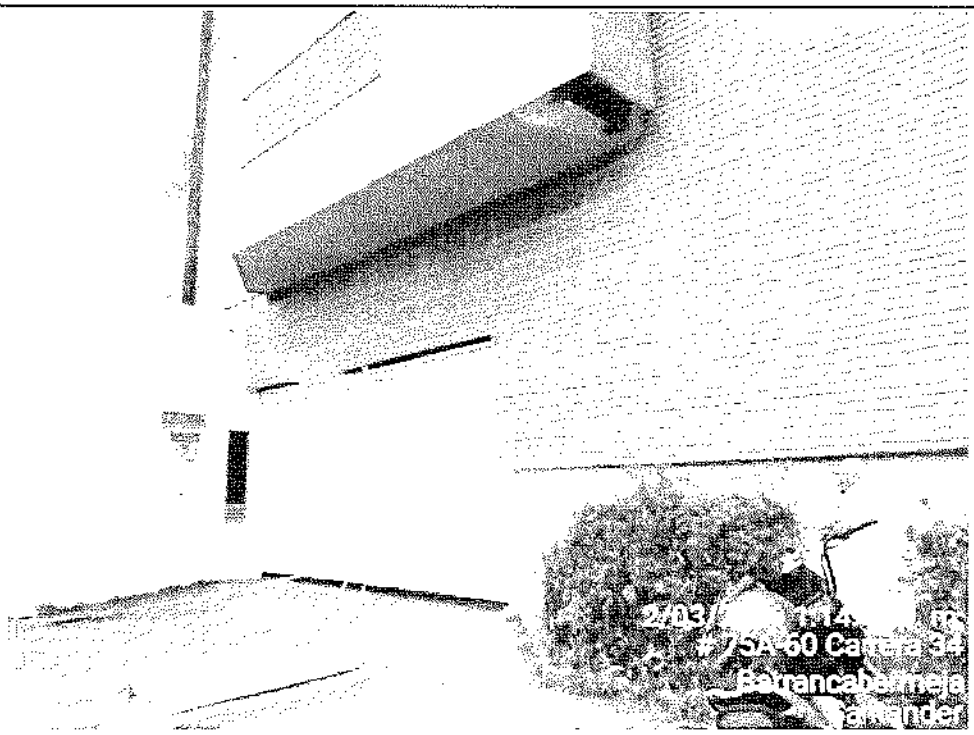
Nombre: Osiris A Perez R
Documento: 28483858
Cargo: Dispenso

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo

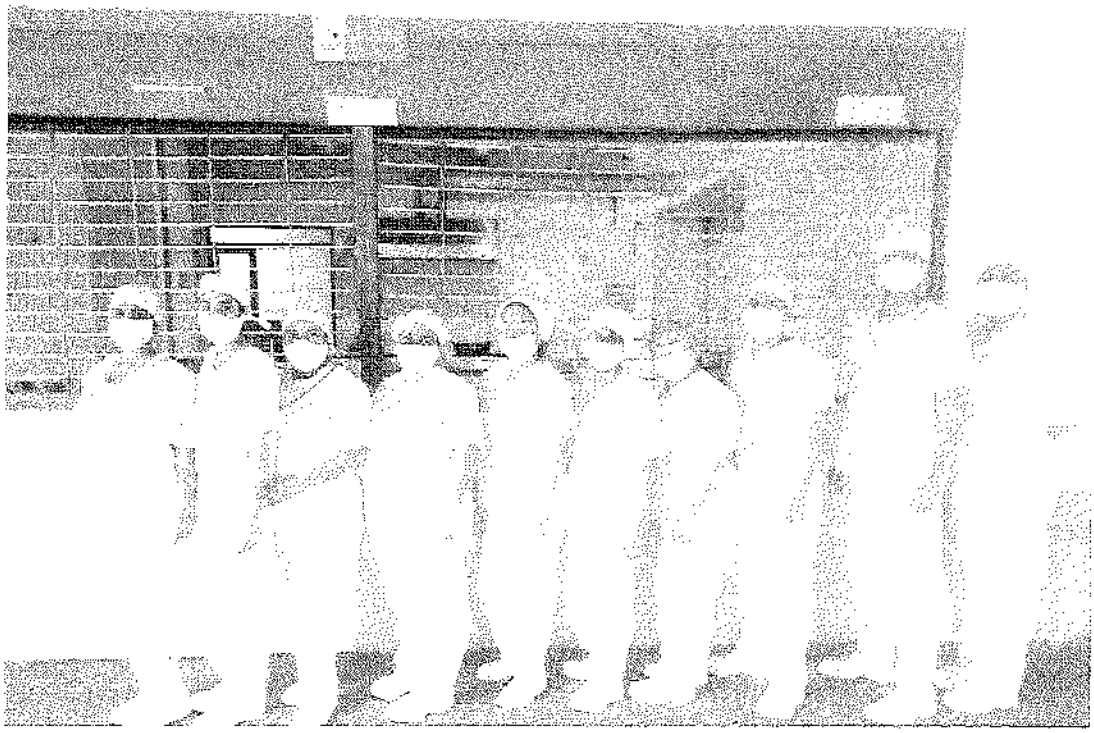
cornutrir Corporacion para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5** **FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO** **PREPARADO EN SITIO**	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

768

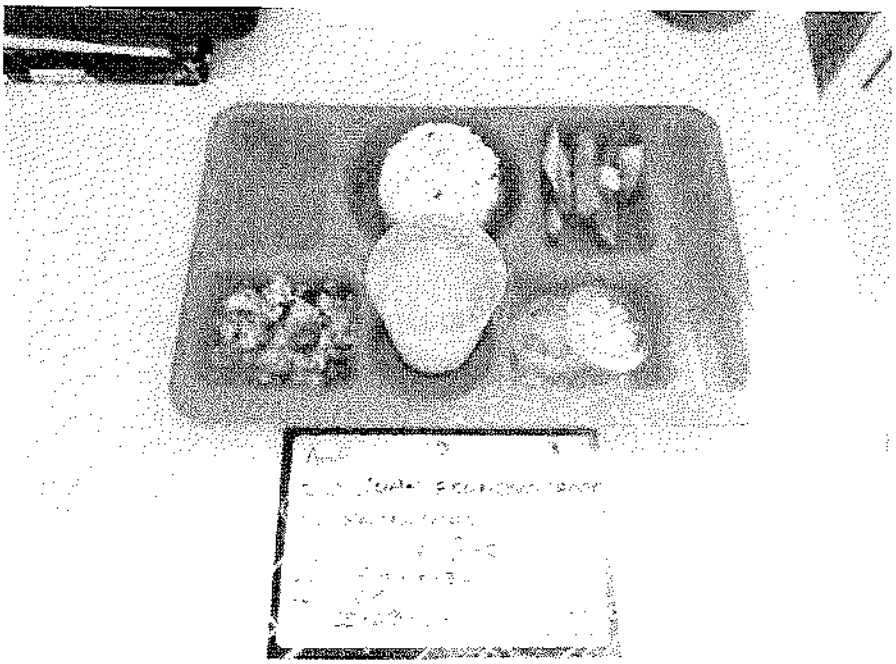
FECHA: 02-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JUAN FRANCISCO SARASTI
COMEDOR ESCOLAR: JUAN FRANCISCO SARASTI
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 9:17
HORA SALIDA VISITA: 1:14

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

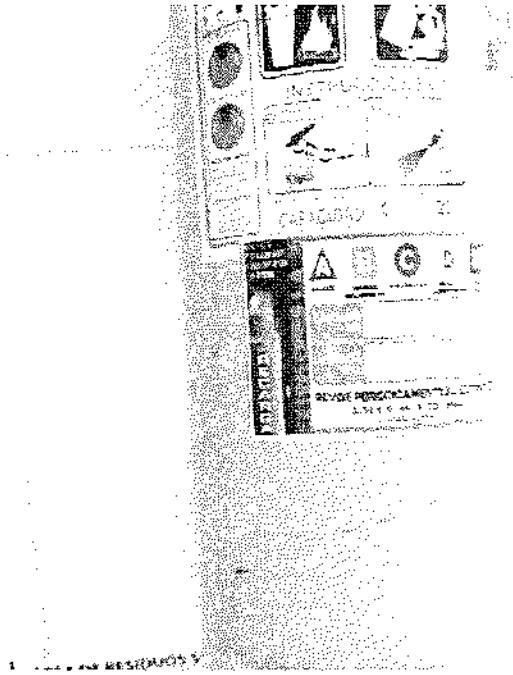
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	Aprendel — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	CONSORCIO PAE YAPEGUIES 

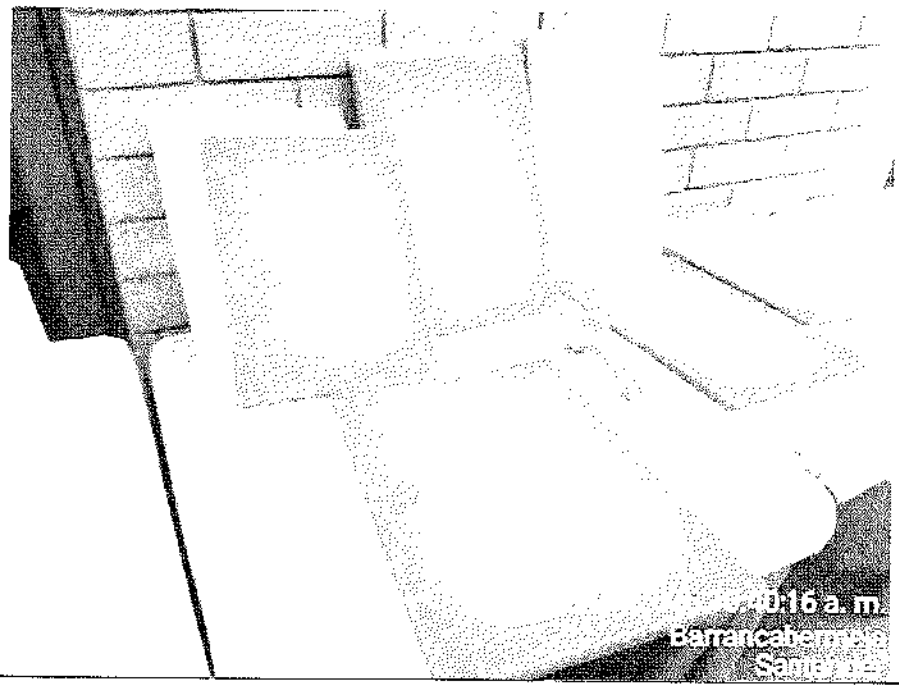
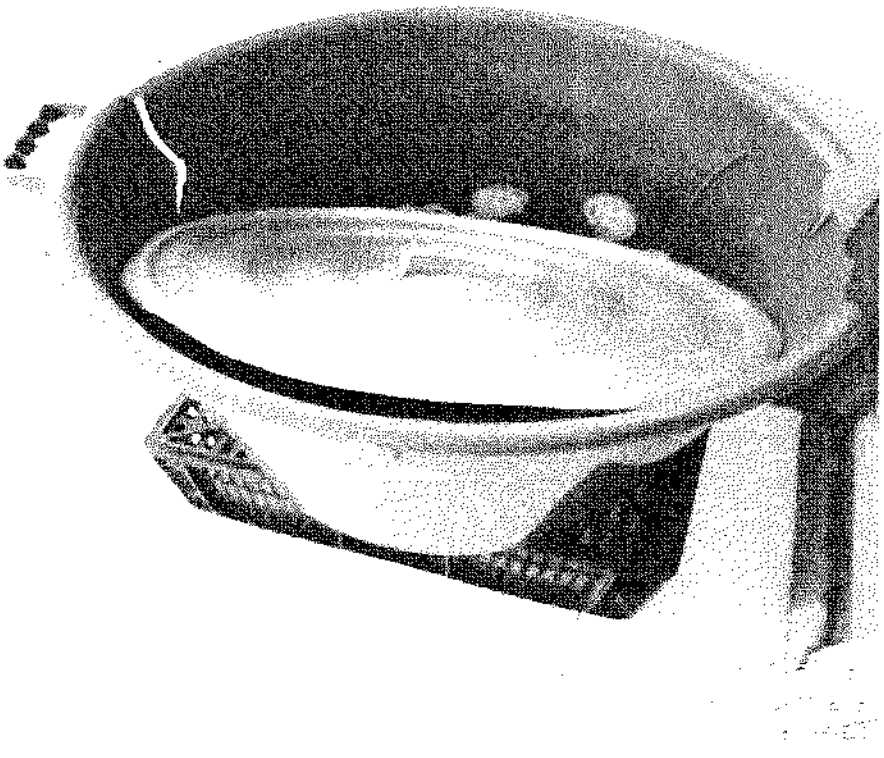
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN **NO HAY**	

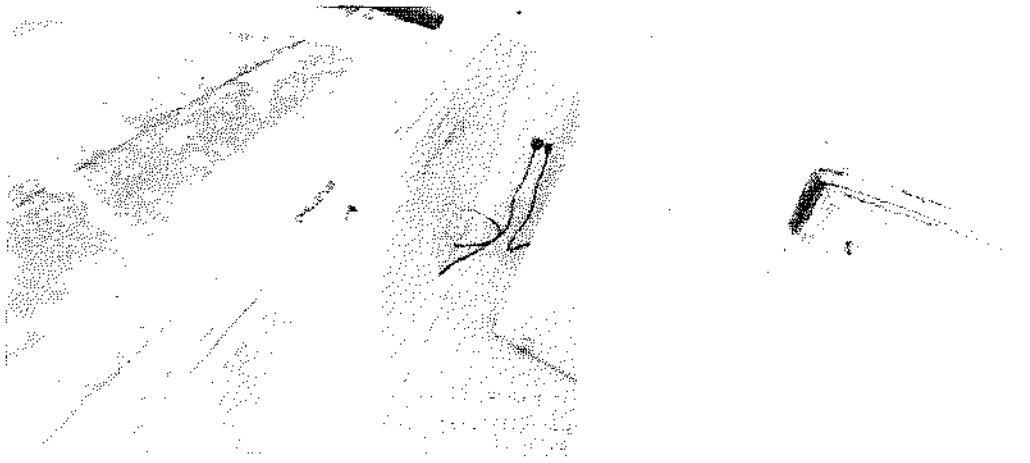
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

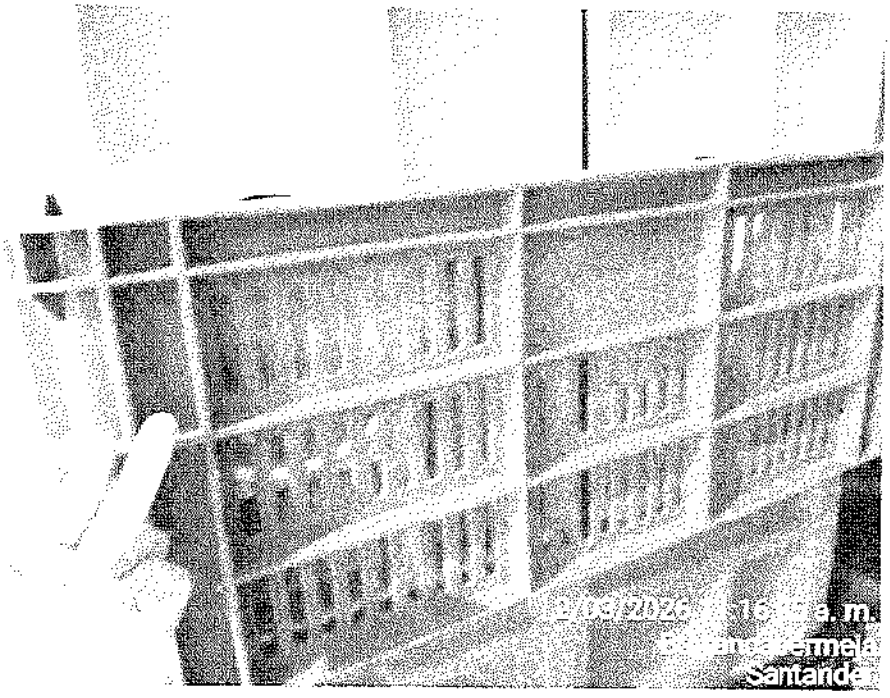
HALLAZGO: TABLAS MANCHADAS, CON OXIDO	
HALLAZGO: RECIPIENTE DE LA ENSALADA EN MUY MAL ESTADCRISTALIZADO Y PARTIDO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

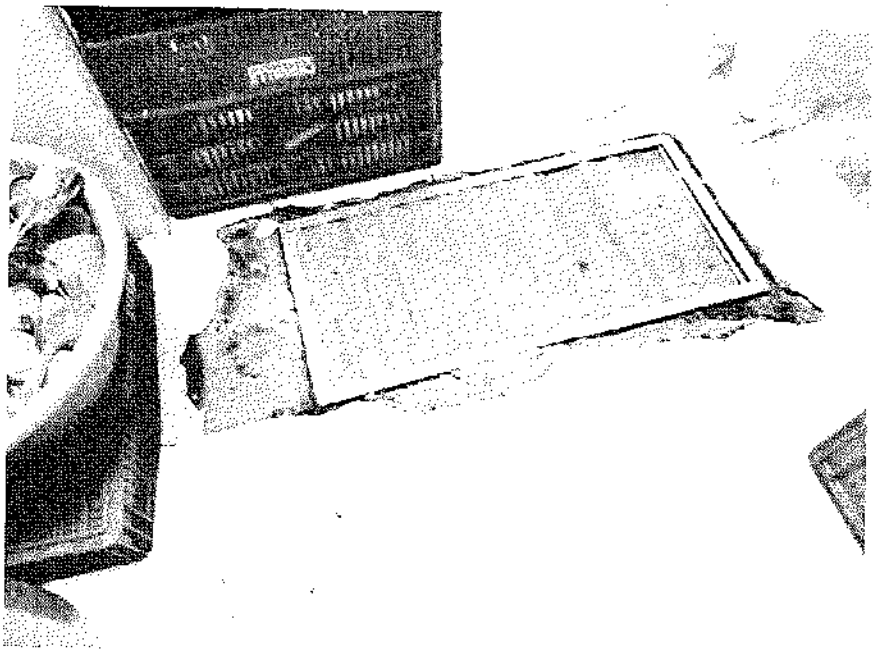
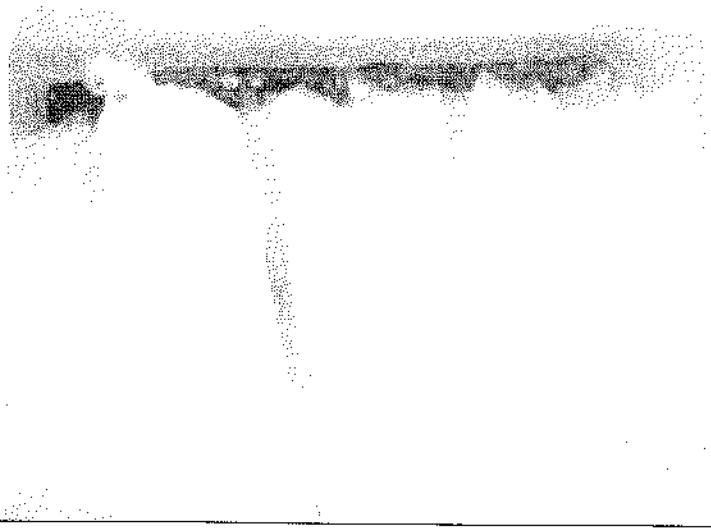
HALLAZGO: PARED CON GRIETAS EN AREA DE ALMACENAMIENTO	
HALLAZGO: EQUIPOS DE FRIO CON GRAN PRESENCIA DE SUCIEDAD	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5** **FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO** **PREPARADO EN SITIO**	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

925

HALLAZGO: ESTANTES OXIDADOS	
HALLAZGO: CANASTILLAS SUCIAS	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprendet — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: SIFON CON FOCOS DE CONTAMINACION PORMACUMULACION DE MATERIALMORGANICO, PRESENTA DAÑO DE BALDOSA QUE REPRESENTA HOSPEDERO DE MICROORGANISMOS	
HALLAZGO: ELABORACION DE HIELO EN CONTACTO CON OXIDO DEL EQUIPO DE FRIO QUE REPRESENTA CONTAMINACION POR OXIDO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa	El castillo	Sede Educativa:	Primeras letras	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	calle 33 # 59-3	Fecha Visita:	2-03-26	Hora Inicio:	7:08
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	7:59
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—		
No titulares de derecho atendidos	AM 81 PM 55	No de visita	—	Tipo de ración: RI	Minuta: 01 Semana: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Martha Ballesteros manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Oswis A Perez R Insp campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPOR	—

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	80.4%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	—		
		CONCEPTO EMITIDO	—		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	2	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.O	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.O	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.O	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.O	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	no hay sitio adecuado
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.O	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.O	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentren en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		9		90%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	No se realiza adecuadamente en recipiente con tapa si no en canastillas con la fruta expuesta
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se lleven registros	0	sin termometro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		3		

III. CONDICIONES DE PREPARACION

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	1		1		100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	7		7		100%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no hay tanque
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	no hay recipiente
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	no hay separacion.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		7		70%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.A	

780

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	0	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin controles

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50.1.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Actualizar soporte CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Martha Panesteros 3930931	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Osiris A Perez Ramirez	Cargo:	Enfermero campo.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: El Castillo	Sede: primeras letras	Fecha Visita: 02-03-26	Hora Inicio: 9:05
Dirección: Cll 33 # 59-3		No Contrato Interventoría: 1488-26	Hora de terminación: 7:59
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25			

| Instrumento: Marque con una X | | |

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FC...ION DE PRODUCTOS (RPS) (...)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 02-03-26 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Mis Primeras letras

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Yogurt	200 ml	050	04-04-26	RSA-0097125-2022	C	C
2	Mantequilla	25-90 gr	05526	16-03-26	RSA-0011889-2022	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1488-26
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
CDP: —
INSTITUCIÓN: El Castillo
FECHA: 02-03-26
SEDE: Mis primeras letras

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	yogurth	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptacion
	Mantecado	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	
R.I										

OBSERVACIONES:

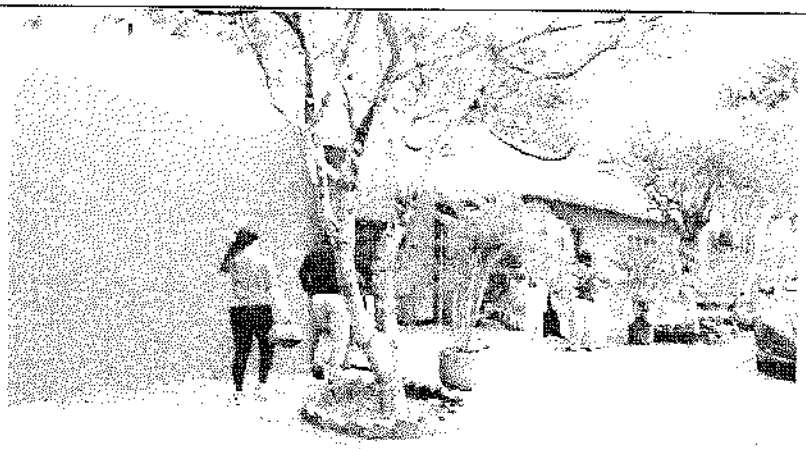
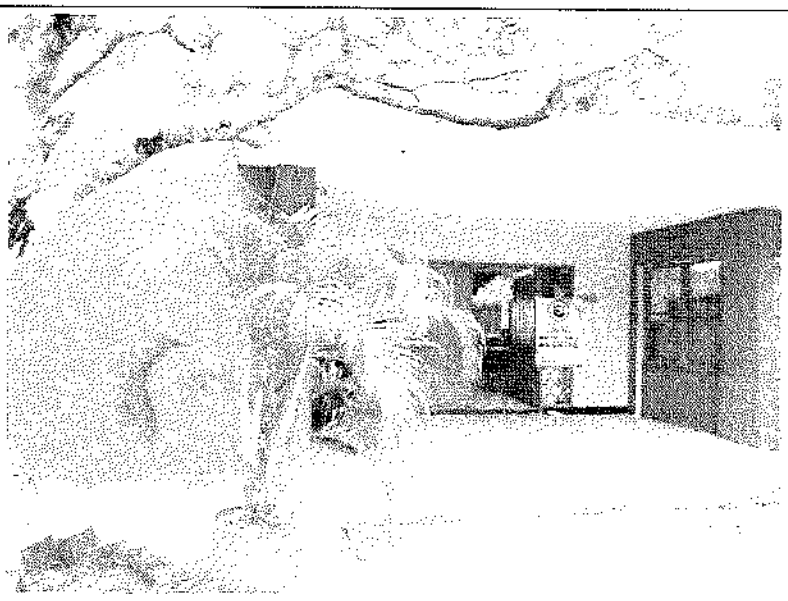
FIRMA

Nombre: Osiris A Perez R
Documento: 28483 858
Cargo: Sup. Campo

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para [illegible]

784

FECHA: 02-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: EL CASTILLO
COMEDOR ESCOLAR: MIS PRIMERAS LETRAS
MODALIDAD: RI
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 7:08
HORA SALIDA VISITA: 7:59

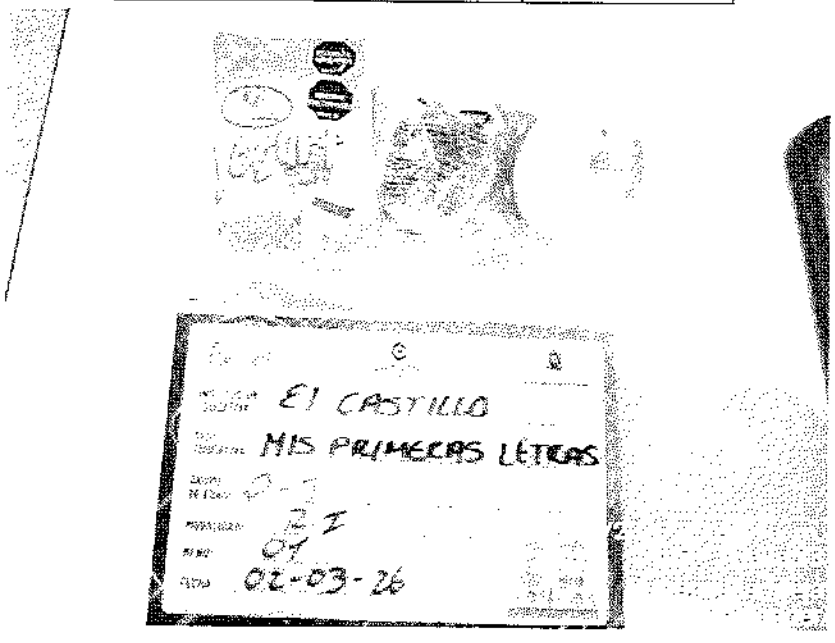
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

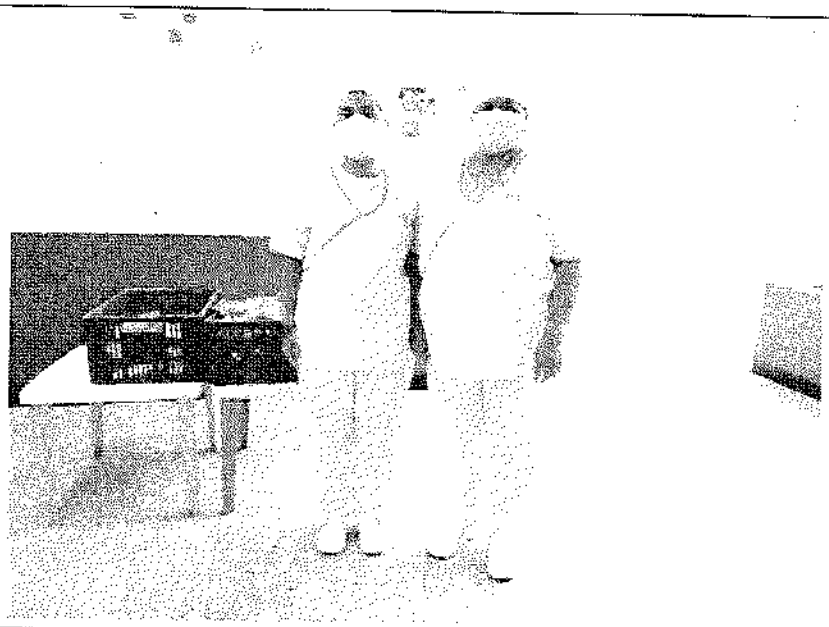
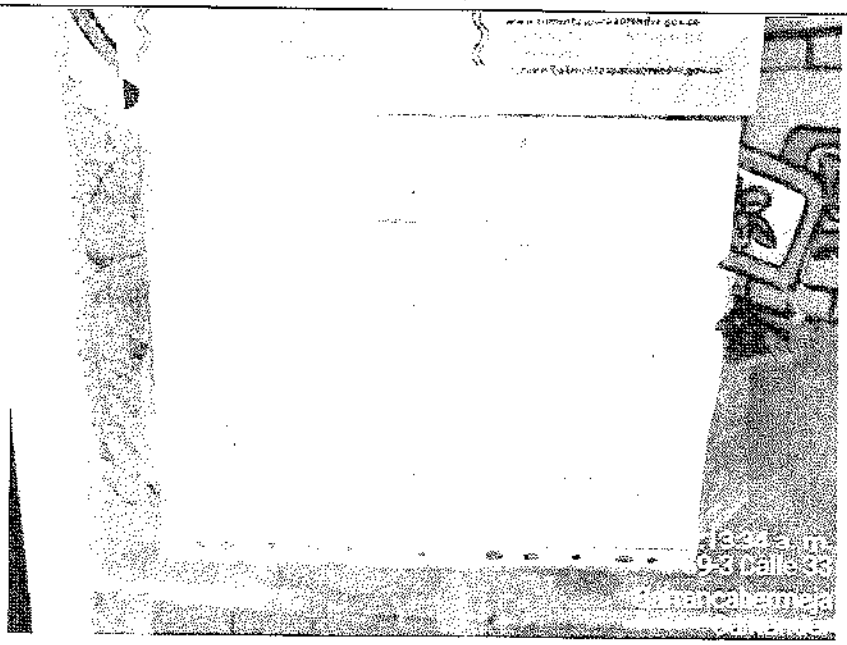
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO

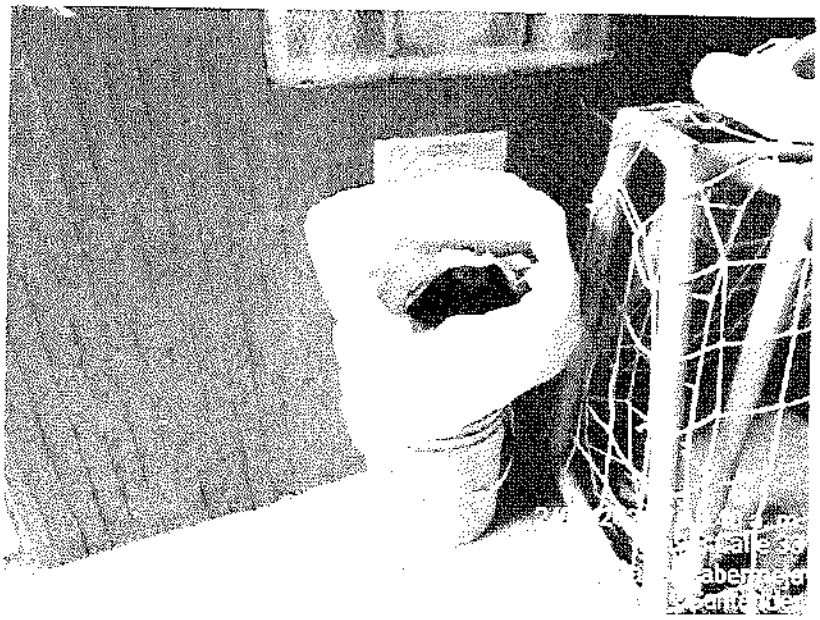
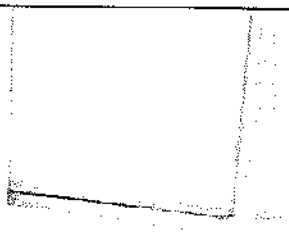
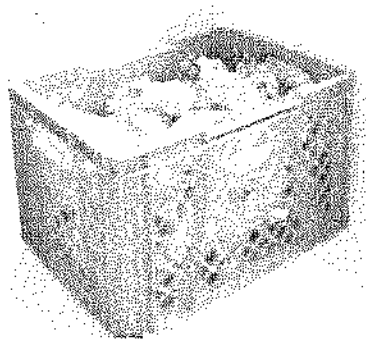


4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°:		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
MANTECADA	11-03-2026	05526
YOGURT	04-04-26	050



5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS **NO CUENTAN CON RECIPIENTES**	
HALLAZGO: ALMACENAMIENTO DE PANIFICADO NO ADECUADO NDEBE SER EN RECIPIENTE CON TAPA	 

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE

D TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barranca bermeja				
echa de la visita:	02 03 2026			Sede Educativa:	Santa Cecilia
Operador:	Consorcio PAE Yamfycues			Cupos Adjudicados	78
de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				

el Menú a verificar

	Rosquita de Maiz
cripción del Menú:	Yogurt
F 2	Manzana

ción de la ruta a ve Mizar

mbre Centro de Producción (CDP):	CPA TORCOROMA				
aca del vehículo:	WQA 479	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:		Hora salida CDP:

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Santa Cecilia
e llegada a la sede educativa	8:35 am
salida de la sede educativa	9:21 am
atura el contenedor isotérmico	No hay Contenedores Isotermicos
atura del complemento alimentario	
d de complementos alimentarios entregados en la sede	78

Califique con el siguiente código de cumplimiento: 1 (Cumple), 0 (No cumple), NA (No aplica)

Personal Manipulador	Calificación		
	1	0	Observacic
personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de uerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	1		
enta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo ablecido en la normatividad vigente.	1		
personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes pas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	1		
Condiciones de transporte	**Calificación**		**Observacione**
s vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria gente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos r el Ministerio de Transporte.	1		
vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	1		
s Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y n de material resistente.	1		
realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.		0	No hay registro
s temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los mpos de exposición de los complementos.		0	No hay registro
cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	1		
Complemento alimentario	Calificación		Observacion
cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede ucativa.	1		
s componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	1		

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE

s alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la rmatividad vigente para el rotulado de alimentos	1		
s complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, esentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	1		
rante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia ecuadas practicas de manufactura.	1		
s complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios tablecidos.	1		
encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los tudiantes.	1		
cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1		
s empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se cuentran en buen estado.	1		
Consumo	**Calificación**		**Observacion**
s áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas		0	No se cuenta con un refrigerador
Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	1		
s equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas	1		
rante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la lidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1		
dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se ncuentra en buen estado.	1		
s alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o imentos que hacen parte del menú servido.	1		
el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes neficiarios.	1		
aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1		
desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1		

JE ESPERADO:	27	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE:**	88,89%

PTO FINAL: Conforme Con observación

Observaciones

No se cuenta con equipo de refrigeración

INTERVENTORIA	**MANIPULADOR ALIMENTOS**
e: Luz Marina Pulgarin	**Nombre:** Jenifer Guerrero
ento: 37577443	**Documento:** 1096226353
ular: 3138963031	**N° Celular:** 3222899474
Inspector de Campo	**Cargo:** Manipuladora
	Firma: Jenifer Guerrero.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (ES)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 02/03/2026 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2658-26 | SEDE EDUCATIVA: Santa Cecilia

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Maiz Blanco.	500g	23/01/26	23 ene/2027	RSA-000222-2016	C	C
2	Arroz Providencia	0,5 Kg	1206/25	12/jun/27	NSA-004501-2018	C	C
3	Yogurt	200g	050	04/04/26	RSA-001725-2022	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1488-26
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
CDP:
INSTITUCIÓN:
FECHA: 02/03/2026
SEDE: Santa Cecilia

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI 12.	Rosquita de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Yogurt	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercedes Delgado Hernandez
Documento: 37745443
Inspector de Campo

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Las observaciones deben ser claras en la calificación y deben ser registradas en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: I. T. S. Industrial — Sede: Santa Cecilia
Dirección: Calle 51 #20-48
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 02/marzo/2026 — Hora inicio:
No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca: Kalley		
	Gramera	X	Fecha de última calibración		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10

Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios		SI	No	N/A
Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización		SI	No X	N/A
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9	
	2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD																
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos.																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Yogurt	215	210	218	200g											
Proteico																
Cereal acompañante	Rosquita Moliz	56g	57g	55g	55g											
Fruta	Manzana	120g	123g	124g	110g											
CUMPLE					3											
NO CUMPLE																

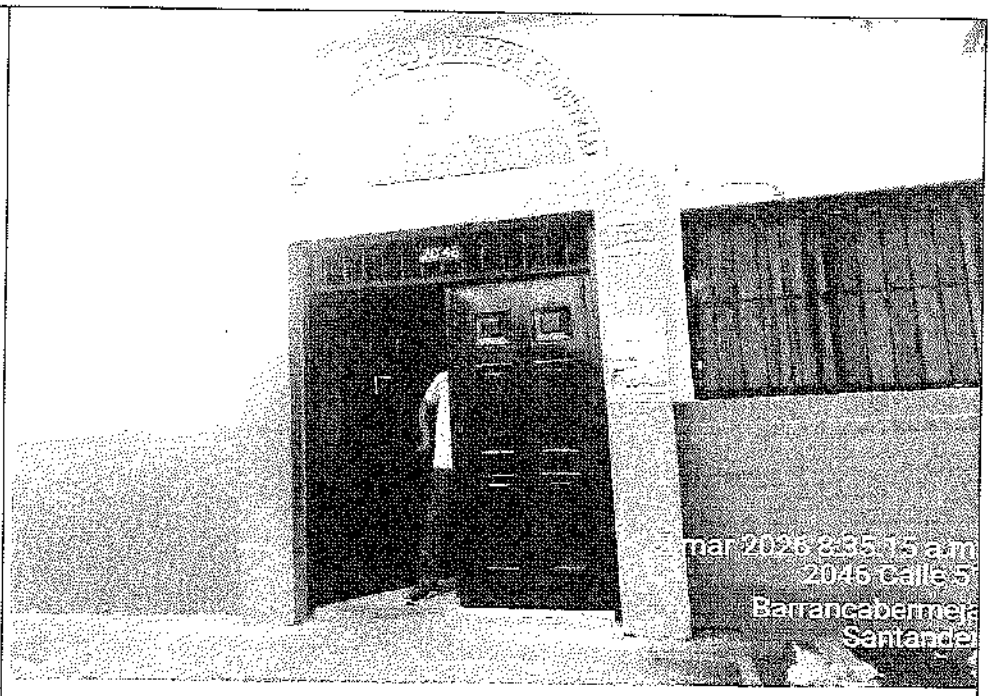
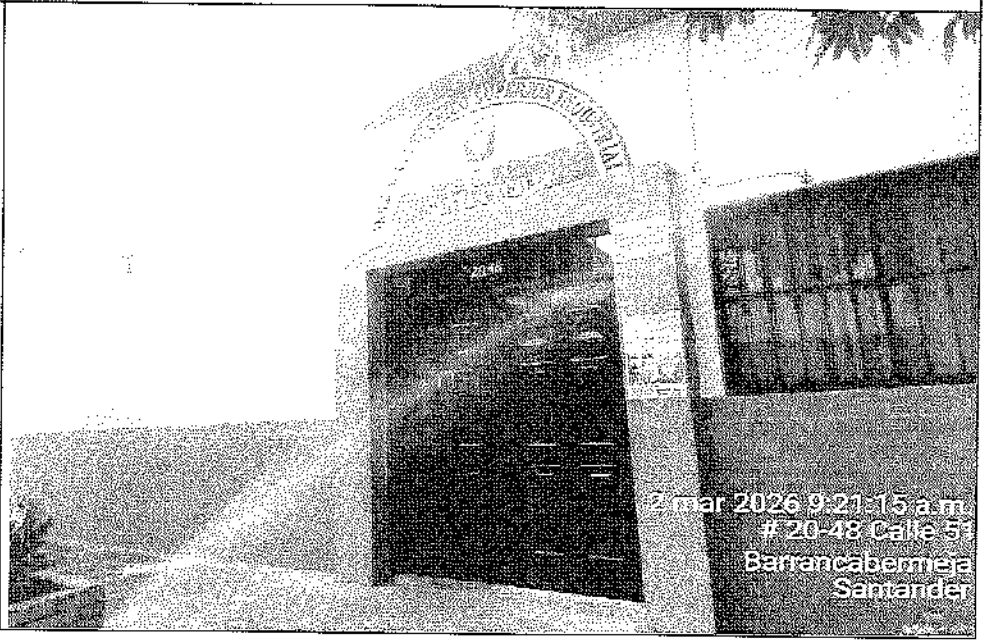
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

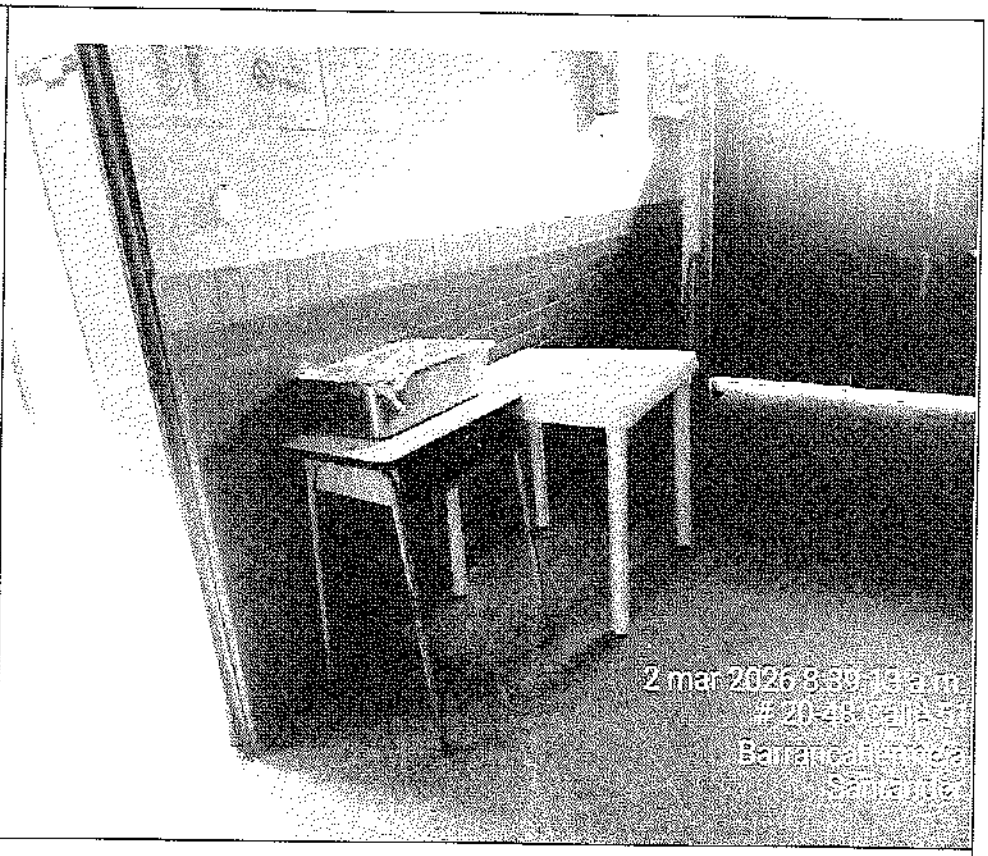
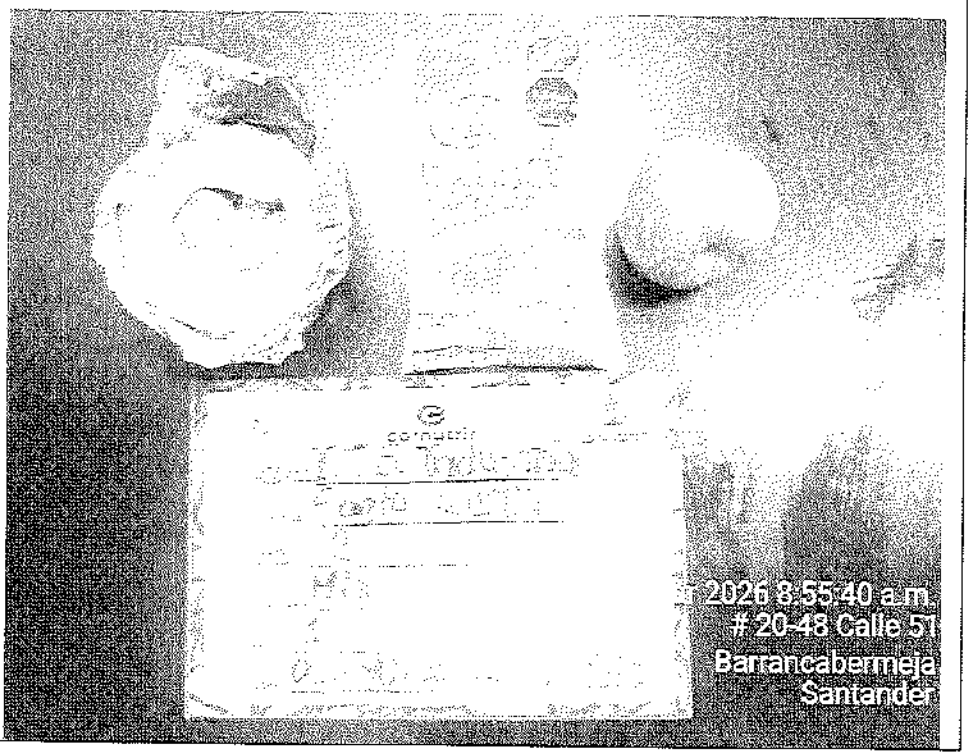
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

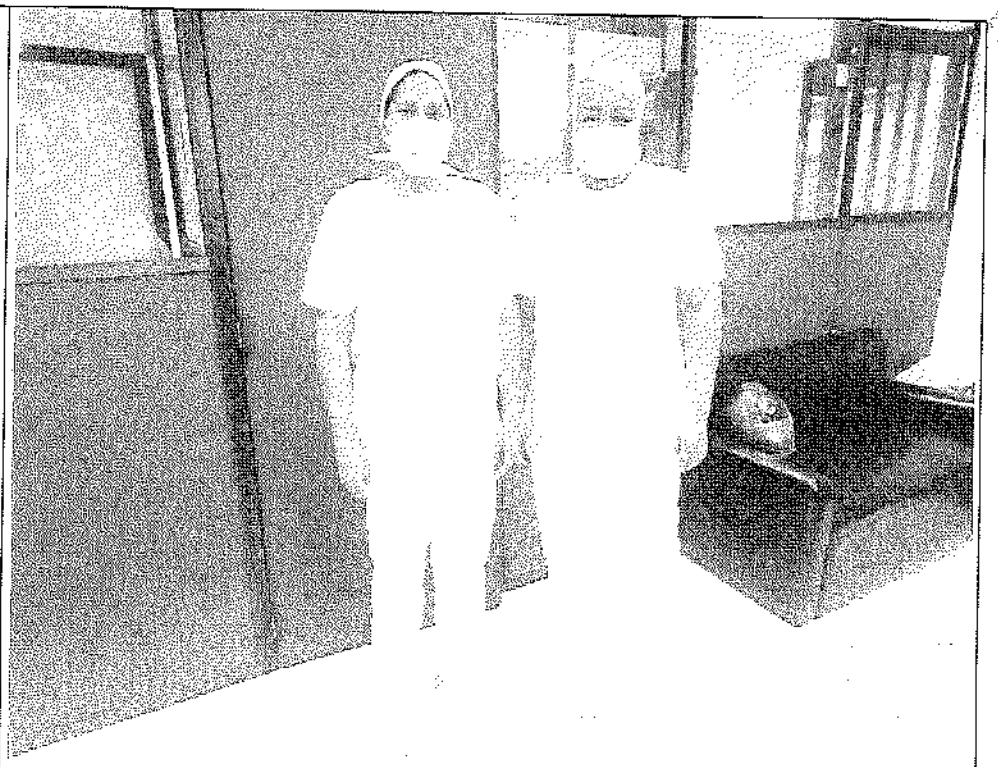
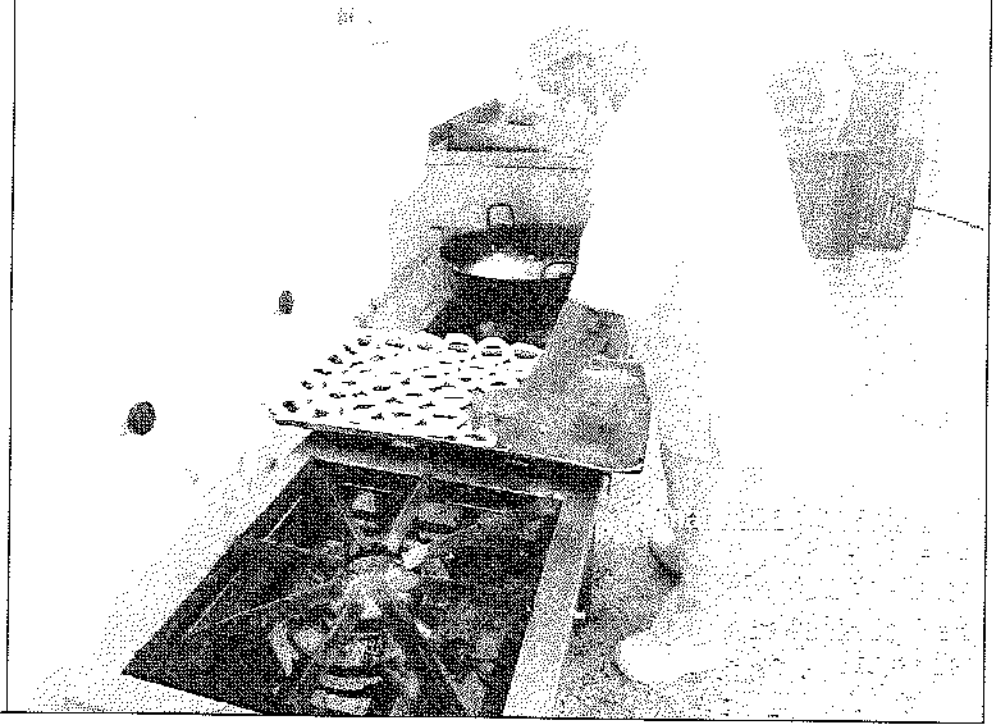
292

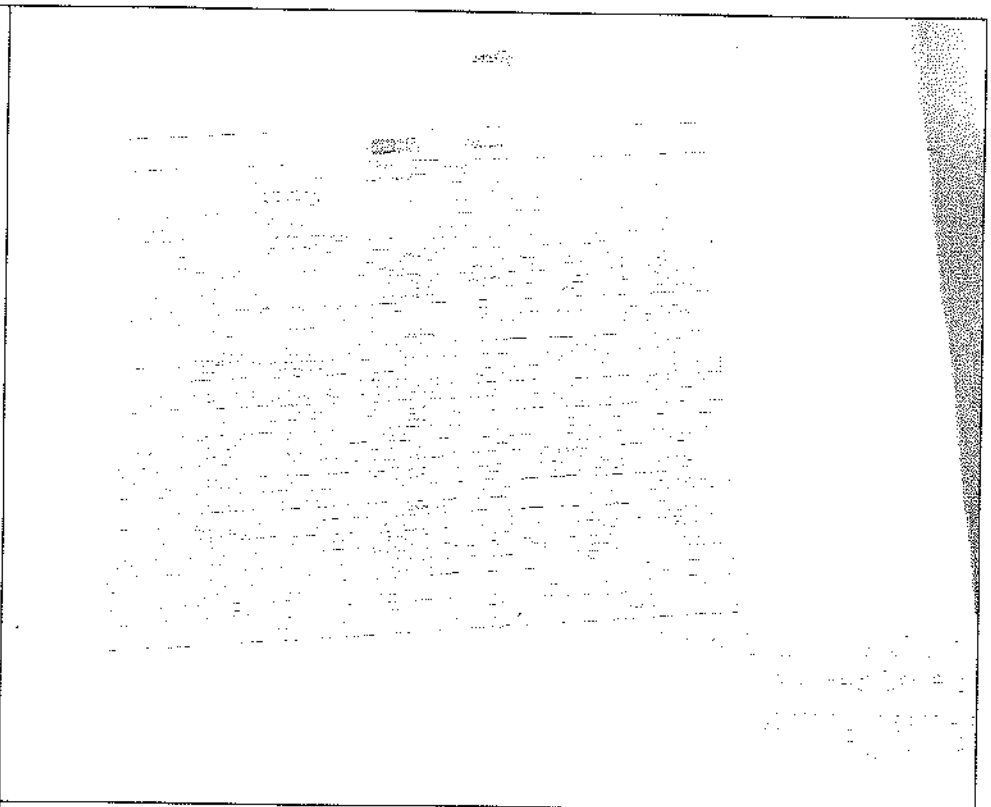
FECHA: 02-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SANTA CECILIA
MODALIDAD: MIX – AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 8:35 AM
HORA SALIDA VISITA: 9:20 AM

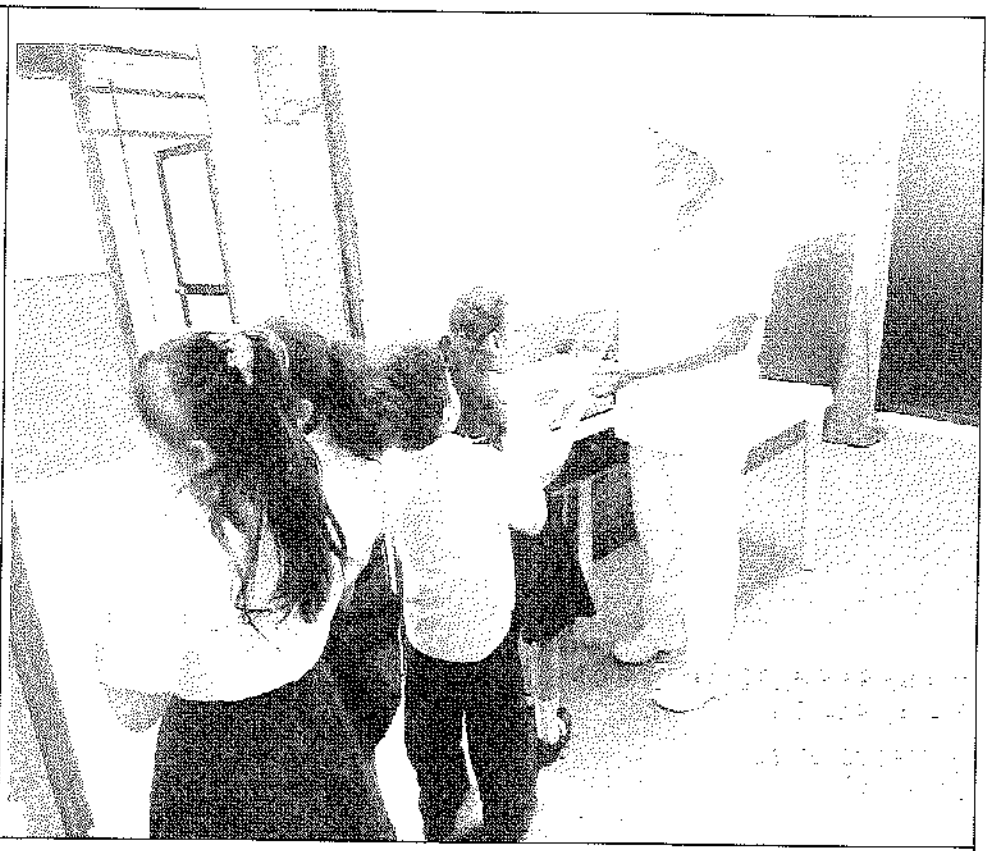
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

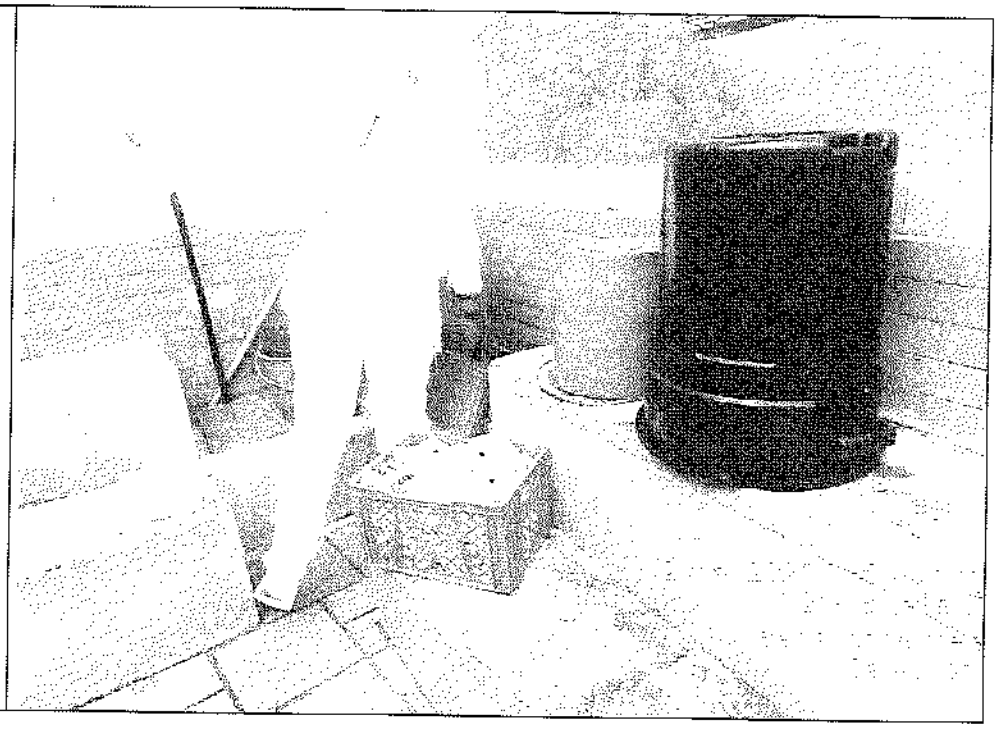
294

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

7. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
8. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

9. ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: NO SE CUENTA CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN PARA LOS PRODUCTOS QUE NECESITAN	

HALLAZGO: NO SE CUENTA CON UN LUGAR PARA EL LAVO DE LOS PRODUCTOS.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa	I.T.S. Comercio		Sede Educativa:	Sara Parada		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 33 # 77-57		Fecha Visita:	02 marzo/26		Hora Inicio:	6:34 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	8:20 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos			No de visita	#1	Tipo de ración	EPS DESAYUNO	Minuta: #2 Semana: #1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Evangelina Guevara Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Liz Mereida Pulgarín Hernandez Inspectora de campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	82,25 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observación	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
1		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar- cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Paredes en mal estado material no adecuado
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos no cuentan con cielo raso para su I&D.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Se evidencia humedad pared
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No cuenta con Protección Bombillo
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Falta malla ventanas area de preparación
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	16		11		68,75 %

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		6		100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No hay soporte.
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No hay registro.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		4		66,6 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	4		4		100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Falta ficha tecnica hipoclorito
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se han realizado el mantenimiento. Alto.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	