HIGIENE PERSONAL

- Lavado correcto de manos
- Uñas cortas y limpias
- Cabello recogido
- Uso adecuado del uniforme

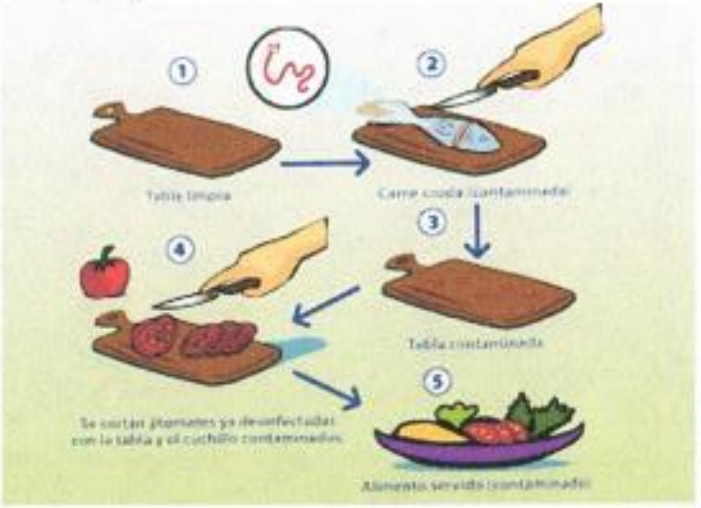


LAVADO DE MANOS – PASOS

- Antes de iniciar labores
- Después de ir al baño
- Después de manipular residuos
- Después de toser o estornudar

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- • Física: objetos extraños
- • Química: detergentes, plaguicidas
- • Biológica: bacterias, virus, parásitos



INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Garantía de que los alimentos
- no causarán daño al consumidor.

IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD

- • Protege la salud de los niños
- • Previene ETA
- • Cumple la normatividad sanitaria

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- Causadas por consumir alimentos contaminados
- Síntomas: diarrea, vómito, fiebre



POBLACIÓN ESCOLAR: ALTO RIESGO

- Los niños son más vulnerables
- a las ETA por su sistema inmunológico

MALAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

- • No lavarse las manos
- • Manipular alimentos enfermo
- • Contaminación cruzada



CONSECUENCIAS PARA LA SALUD

- • Intoxicaciones
- • Deshidratación
- • Hospitalización

CONSECUENCIAS PARA EL SERVICIO

- • Multas
- • Cierre del restaurante escolar
- • Pérdida de confianza

DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS

	MANUAL BPM - OPERADOR	VERSION: 01
	FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA	
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	

SEDE:

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO

DILIGENCIADO POR:		REVISADO POR:	

PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS				
SEDE EDUCATIVA				
MES:		AÑO:		
INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO				
HORMIGAS		SAPOS		
MOSCAS		RANAS		
CUCARACHAS		TELARAÑAS		
ARAÑAS		MANCHAS DE ORINA		
ZANCUDOS		HUELLAS		
ROEDORES VIVOS		MADRIGUERA		
ROEDORES MUERTOS		INSECTO		
PLAN DE ACCION				
AREA	**METODO**	**PRODUCTO**	**DOSIS**	**RESULTADO**
EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES				
ANGELO EN BUEN ESTADO		TECHOS EN BUEN ESTADO		
BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA		AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS		
CANALETAS LIMPIAS				
INSUMOS ORGANIZADOS		REJILLAS EN BUEN ESTADO		
USO CORRECTO DE ESTIBAS		ORDEN Y LIMPIEZA		
OBSERVACIONES				
DILIGENCIADO POR:				
VERIFICADO POR:				

	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	Version: 1
	FORMATO RECOLECCION DE RESIDUOS	Fecha Elab: 12/2025

FORMATO CONTROL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

SEDE											
MES:							AÑO:				
FECHA DD/MM/AAA	ESTADO FÍSICO DEL RESIDUO			RESIDUOS APROVECHABLES	PESO	EMPRESA RECOLECTORA	RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES	PESO	EMPRESA RECOLECTORA	RESIDUOS NO APROVECHABLES	PESO	EMPRESA RECOLECTORA
	SOLIDO	LIQUIDO	GASEOSO									
CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS				Plástico, vidrio, metales, papel y cartón			restos de alimentos desechos agrícolas, poda de césped, etc.			Papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos; papeles metalizados, entre otros		
FIRMA DEL RESPONSABLE												
FIRMA DE VERIFICACIÓN												

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIRECCION BODEGA:

MES: | **AÑO**

DESCRIPCIÓN DEL ÁREA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREAS DE ALMACENAMIENTO																															
Mesas y Mesones																															
Techo, pisos y paredes																															
Equipos refrigeración																															
Lava platos																															
Ventanas, puertas																															
Canastillas																															
Equipos de congelación																															
Estufas																															
Licuadoras																															
Estibas																															
AREA DE ASEO																															
Traperos, limpiones y escobas																															
Techo, pisos y paredes																															
Ventanas y puertas																															
Contenedores																															
AREA DE BAÑO Y VESTIER																															
Techo, pisos y paredes																															
Ventanas y puertas																															
locker																															
Inodoro																															
lavamanos																															
Contenedor de basura																															
Producto Químico para la limpieza																															
Producto Químico para la desinfección																															

DILIGENCIADO POR	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION	
OBSERVACIONES DE VERIFICACION	

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio

REGISTRO CONTROL SUMINISTRO AGUA POTABLE								
SEDE EDUCATIVA:								
MES				AÑO				
FECHA	HORA	PUNTO - TOMA DE MUESTRA	ANALISIS FISICOQUIMICO		GRADO DE CONFORMIDAD			OBSERVACIONES
			CI 0.3 a 2 ppm	PH 6.5 A 9	BUENO	REGULAR	MALO	
01								
02								
03								
04								
05								
06								
07								
08								
09								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
DILIGENCIADO POR:								
VERIFICADO POR:								

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – CONGELADORES

SEDE:

CONGELADOR #:

CONGELACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: **AÑO:**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

REVISADO POR: _____



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – REFRIGERACION

SEDE:

REFRIGERADOR #

REFRIGERACION: Mantener los alimentos a temperaturas de 1°C a 4°C

MES: AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES _____

_____

_____

_____

REVISADO POR: _____

PLAN DE SANEAMIENTO

- Conjunto de programas
- que garantizan condiciones sanitarias adecuadas

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Qué limpiar
- Cómo limpiar
- Con qué productos
- Cada cuánto

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Clasificación
- Almacenamiento
- Disposición final

CONTROL DE PLAGAS

- Prevención
- Inspecciones
- Registros

4139

ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE AGUA

- Uso de agua potable
- Limpieza de tanques
- Registros

ACTIVIDAD PRÁCTICA

- Demostración de lavado de manos
- Identificación de malas prácticas

EVALUACIÓN

- Preguntas orales
- Participación activa

MENSAJE FINAL

- La inocuidad es responsabilidad de todos
- Un alimento seguro protege la vida

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

20

CAPACITACION MES DE FEBRERO

- ACTA DE CAPACITACION
- CERTIFICACIONES
- MATERIAL IMPLEMENTADO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipotame@email.com

	OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	CODIGO: RCA - 01
	REGISTRO - CAPACITACIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**VERSION: 01**
	PROGRAMA DE CAPACITACION EN PERSONAL MANIPULADOR	**F. ELABORACION: 01-2026**

LUGAR	Restaurante escolar Sede Froilán Farias	**FECHA**	03/02/2026
TIEMPO	**2 Hr**		

TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION

Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido. //Manejo de materias primas.

PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION

Jessica Marcela Betancourt // Gisela Santana Bebelleto

LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO TELEFONICO	FIRMA
LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3204123527	Luz Denny M.
MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3147156515	
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	350 5062063	Yerly Muaje
LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	312 5243126	Luz Marina Tocaria
[illegible]DRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	FROILAN FARIAS	3123630638	Sandra Montaña
LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	FROILAN FARIAS	3222265379	Leidy Monroy
SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3104773183	Sandra Ormaza
YULIN MARCELA TORRES CHACON	37.627.381 DE PUENTE NACIONAL SANTANDER	FROILAN FARIAS	3145399730	

Elaborado: **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**
COORDINADORA CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

Aprobado: **R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR**
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

LA DIRECCIÓN DEL PROGRAMA DE MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL

HACE CONSTAR QUE:

Jessica Marcela Betancourt Guerrero identificada con cédula de ciudadanía número 1.095.821.632 de Floridablanca – Santander, es egresada del Programa de Microbiología Industrial de la Universidad de Santander UDES, que cuenta con Registro Calificado vigente según resolución número 8472 del 23 de julio de 2012.

Hasta la fecha los profesionales de la Microbiología en Colombia laboran sin tarjeta profesional en virtud de que aún no rige la ley del Microbiólogo, ni funciona el Colegio Colombiano de Microbiología, el cual una vez constituido será la única autoridad para la reglamentación y vigilancia del ejercicio profesional en Microbiología dentro del territorio colombiano.

Para el ejercicio legal de la profesión, entendiendo que no cuenta con una formación específica para la realización y firma de pruebas diagnósticas standard en laboratorios clínicos humanos, solo se requiere acreditar una formación académica con el título de Microbiólogo, otorgado por una Institución de Educación Superior oficialmente reconocida y autorizada para el efecto por el Gobierno Nacional, requisitos que cumple la UNIVERSIDAD DE SANTANDER – UDES.

Es por ello que los profesionales en Microbiología Industrial de la UDES pueden participar en convocatorias públicas o privadas que tengan o no el requisito de la presentación de la tarjeta profesional, y para ello esta certificación indica que no debe serle exigida.

Atentamente,

ANDREA JULIAN MANTILLA PAREDES
Directora Microbiología Industrial
Email: andrea.mantilla@udes.edu.co

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ DENNY MENDOZA VARGAS

Con cedula de ciudadanía No. 68.305.409

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN

CONFORME AL ARTÍCULO 47 DEL REGLAMENTO

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

MARUCHA TOCARIA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.148.686.543

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA

Con cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ MARINA TOCARÍA CAMUAN

Con cedula de ciudadanía No. 1.116.854.618

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) dias del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA

Con cedula de ciudadanía No. 1.118.542.266

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LEIDY JOHANA MONROY SOLER
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.862.681

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CALIFICACIÓN

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.105

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BELTRANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YULIN MARCELA TORRES CHACÓN
Con cedula de ciudadanía No. 37.627.381

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Manejo de materias primas**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIOLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

4154

Manejo de Materias Primas

Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Objetivo: Garantizar la inocuidad desde la recepción hasta el almacenamiento

¿Qué son las material Primas?

Son los Alimentos e insumos utilizados para la preparación de alimentos.

Ejemplos: carnes, verduras, granos, lácteos.



Importancia del manejo adecuado

-Previene enfermedades transmitidas por alimentos.

-Mantiene la calidad y seguridad del producto.

-Cumple la normatividad sanitaria.



Recepción de materias primas

-Verificar proveedor autorizado.

-Revisar fecha de vencimiento.

-Evaluar olor, color, textura y temperatura.



Condiciones de rechazo

Envases rotos o sucios.

Alimentos vencidos.

Mal olor, moho o contaminación visible.



Almacenamiento

Separar alimentos crudos y cocidos.

Usar recipientes limpios y rotulados.

Aplicar PEPS (primero en entrar, primero en salir).



Control de temperatura

-Refrigeración: 0 a 4 °C.

-Congelación: -18 °C.

-No romper la cadena de frío.



Copyright © 2020 Pearson Education, Inc.

Higiene del manipulador

-Lavado frecuente de manos.

-Uso de gorro, tapabocas y uniforme limpio.

-No manipular alimentos enfermo.



Errores comunes

-Mezclar alimentos crudos y cocidos.

-No rotular productos.

-Almacenar en el piso.



Conclusión

-El manejo adecuado protege la salud.

-Todos somos responsables de la inocuidad.



CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ DENNY MENDOZA VARGAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.409

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

DIGITALIZADO POR CENTRO DE CONSERVACIÓN

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

MARUCHA TOCARIA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.148.686.543

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA
Con cedula de ciudadanía No. 1.118.542.266

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

DOCUMENTO DE CARÁCTER PÚBLICO

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ MARINA TOCARÍA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.854.618

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LEIDY JOHANA MONROY SOLER
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.862.681

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.105

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YULIN MARCELA TORRES CHACÓN
Con cedula de ciudadanía No. 37.627.381

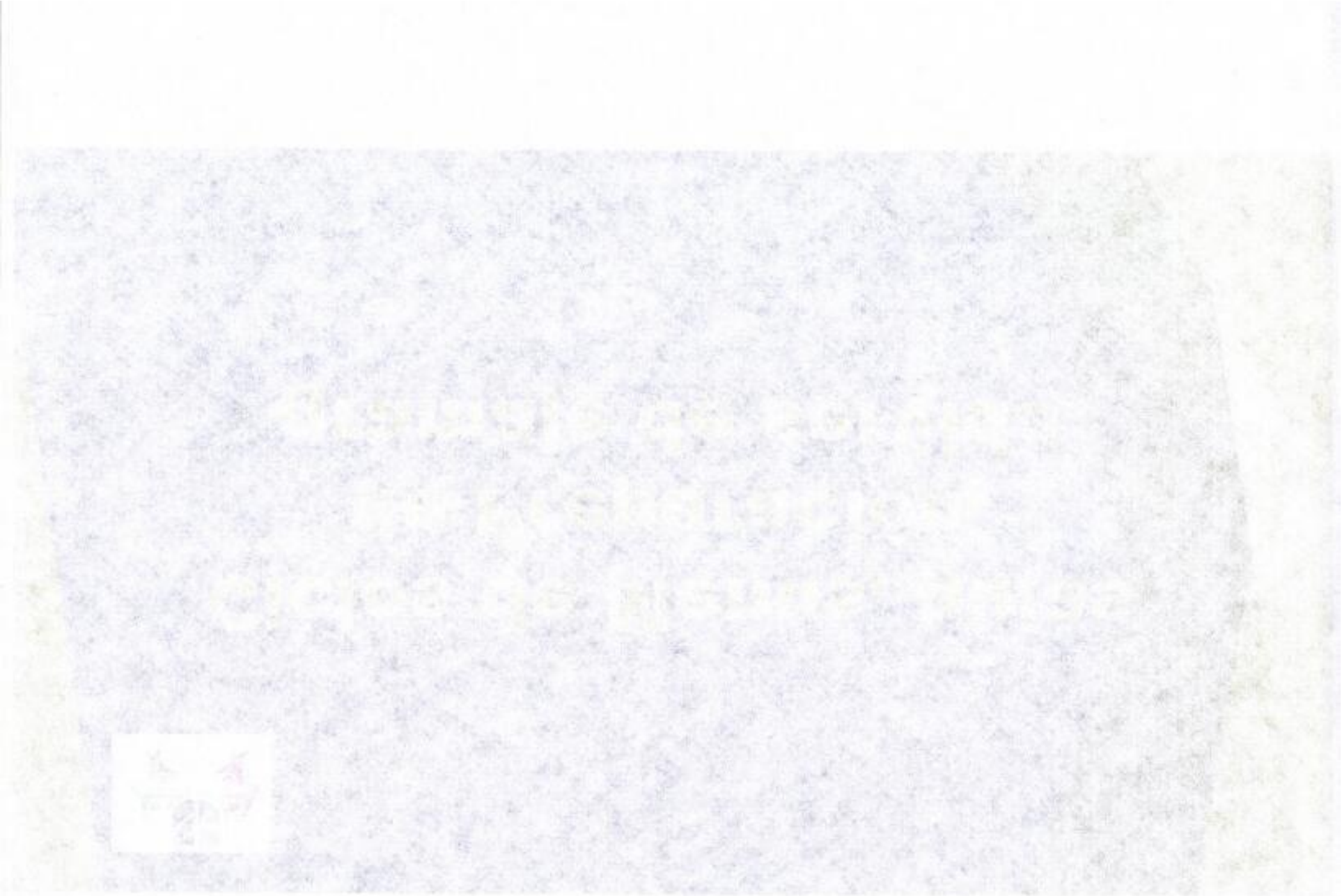
Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Ciclos de menú, Guías de preparación, Gramaje de servido**, *con una duración de 1 hora.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los tres (03) días del mes de Febrero de dos mil veintiséis (2026)

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-DIETISTA **TP: MND-03863**
ESP. SALUD PUBLICA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido



CICLO 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
Bebida con leche	Agua de Panela con Leche	Chocolate	Batido de guayaba	Yogur	Sorbete de avena
Alimento proteico	Tortilla con verduras		Pizza*		Sandwiche de pechuga**
Cereal acompoñante	Arepa de yuca	Tungo de arroz	* Como acompañante de alimento proteico	Doradas de trigo	** Como apompañante de alimento proteico
Fruta		Mandarina		Piña	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
Bebida con leche	Chocolate	Colada de arroz fria	Sorbete de fresas	Sorbete de Avena	Yogur
Alimento proteico	Queso asado	Carne guisada		Pastel de pollo*	
Cereal acompoñante	Arepa asada	Arepa de plátano	Cachapa	* Como acompañante de alimento proteico	Pan de leche
Fruta			Patilla		Fruta picada(Banano, manzana, fresas)
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

Página 1

CICLO 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Sorbete de mora	Chocolate	Sorbete de Avena	Chocolate	Agua de Penela con Leche
Alimento proteico	Creps de carne*		Sándwiches de queso**		Pechuga en salsa de tomate
Cereal acompoñante	* Como acompañante de alimento proteico	Torrejas	** Como acompañante de alimento proteico	Arepa de yuca	Arepa asada
Fruta		Manzana		Ciruelas	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Sorbete de avena	Chocolate	Agua de panela con leche	Yogur	Sorbete de fresas
Alimento proteico	Huevo revuelto		Carne guisada		Empanada de pollo*
Cereal acompoñante	Tostadas	Rosquilla	Arepa Asada	Doradas de trigo	* Como apompañante de alimento proteico
Fruta		Banano		Fruta picada (Mango, banano y manzana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

4175

	FORMATO: GUIA DE PREPARACIONES	11	2	2025
		VERSION 02		

GUIA DE PREPARACIONES

ALMUERZO - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - VIGENCIA 2025

ENTIDAD TERRITORIAL	ARAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	SIN ENFOQUE ETNICO
GRUPO ÉTNICO	SIN ENFOQUE ETNICO
MODALIDAD DE ATENCIÓN	PREPARADA EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	CAJM-CAJT

CICLO 1 – MENÚ N° 1

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr x	gr x	gr x	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	gr x.xx	
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA CON HIERBAS RAR	Huevo de gallina	J004	60.00	50	99	66.66	60	75	66.66	60	80	66.66	60	80	83.33	75	100	Para preparar la tortilla de verduras, bata los huevos de gallina en un recipiente y sazónelos con sal y pimienta al gusto. Incorpore finamente el tomate, la cebolla cabezona, el pimentón rojo y la cebolla junca, retire el exceso de líquido en una cernidera con un poco de aceite de oliva hasta que cuajen bien y se doren. Una vez listas las tortillas, sírvalas inmediatamente, cocine el resto de la misma manera hasta que el huevo cuaje, retire la tortilla con cuidado para darle la vuelta y dorar por ambos lados.
		Tomate	E103	5.00	4		5.00	4		5.00	4		5.00	4		7.50	6		
		Cebolla Cabezona	E027	4.21	4		4.21	4		4.21	4		4.21	4		6.32	6		
		Pimenton rojo	E066	4.71	4		4.71	4		4.71	4		4.71	4		7.06	6		
		Cebolla Junca	E025	5.00	4		5.00	4		5.00	4		5.00	4		12.00	8		
		Aceite de oliva	D012	2.67	2		2.67	2		2.67	2		2.67	2		5.33	4		
		Pimienta	22011	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Sal	L010	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ DE YUCA	Yuca	E107	31.25	25	40	37.50	30	60	68.75	55	100	81.25	65	120	100.00	80	170	Para preparar arroz de yuca, pelar la yuca, cocinarla en agua con el huevo que se utilizara de ultimo hasta obtener un punto, retirar la yuca del agua de cocción, escurrir bien y picar en cubos pequeños, en una olla honda agregar un poco de aceite y el ajo hasta dorar, agregar la yuca picada y saltear ligeramente, retirar un poco de aceite de ajo y con una cuchara agregar el huevo cocinado y revolver el arroz para distribuir uniformemente.
		Huevo de Gallina	A040	0.00	0		10.00	10		55.00	55		55.00	55		66.00	66		
		Huevo de gallina	J004	2.22	2		3.33	3		7.78	7		11.11	10		16.67	15		
		Queso doble crema	Q021	6.00	6		6.00	6		7.00	7		10.00	10		15.00	15		
		Azucar	K001	6.00	6		7.00	7		8.00	8		8.00	8		8.00	8		
		Sal	L010	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
		Aceite de oliva	D012	2.67	2		4.00	3		6.33	4		6.67	5		8.00	6		
LACTEO	AGUAPANELA CON LECHE	Leche en polvo	Q006	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	16.00	16	200	16.00	16	200	Calentar en una olla el agua junto con la panela y el agua hasta que se disuelva por completo y el agua tome el color de la canela, luego retire del fuego y añada la leche en polvo al agua, mezcle bien hasta que no queden grumos,
		Canela	22001	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Panela	K033	6.00	6		7.00	7		7.00	7		10.00	10		12.00	12		

Página 1

CICLO 1 – MENÚ N° 2

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
FRUTA	FRUTA	Mandarina	C050	114,29	80	80	157,14	110	110	157,14	110	110	186,71	130	130	182,86	128	128	Seleccionar y elegir la fruta, realizar lavado y desinfección. Servir.
CEREAL ACOMPAÑANTE	TUNGO DE ARROZ	Arroz Mercado	A010	20,00	20	47	30,00	30	74	30,00	30	108	46,00	46	160	40,00	40	160	Para preparar el tungo de arroz, mezcle en un recipiente el arroz molido con azúcar, una pizca de sal y un poco de polvo de hornear, luego agregue la mantequilla derretida y quede completamente ligada. Mezcle hasta obtener una masa suave; añada poco a poco agua y la leche en polvo hasta formar una pasta de consistencia cremosa, vierta la preparación en hojas de bijao con aceite de oliva y coloque en cada una porción de la mezcla, envuelva bien las hojas formando pequeños paquetes; finalmente cocine en agua hirviendo durante aproximadamente una hora hasta que estén firmes.
		Queso campesino	QE17	10,00	10		15,00	15		26,00	26		35,00	35		40,00	40		
		Mantequilla	D015	1,00	1		1,00	1		3,00	3		3,00	3		4,00	4		
		Azúcar	K003	6,00	6		6,00	6		7,00	7		8,00	8		9,00	9		
		Polvo de hornear	M044	1,00	1		1,00	1		1,00	1		1,00	1		1,00	1		
		Sal	L015	0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		
		Aceite de soya	D012	5,33	4		8,00	6		8,00	6		8,00	6		5,33	4		
		Hojas de bijao	D012	6,67	6		6,67	6		6,67	6		6,67	6		6,67	6		
LACTEO	CHOCOLATE CALIENTE	Leche en polvo	Q006	13,00	13	200	13,00	13	200	13,00	13	200	16,00	16	200	16,00	16	200	Colocar en una olla agua suficiente y llevar a ebullición, añadir el chocolate troceado y dejar disolver hasta que se derrita por completo, luego incorporar la leche en polvo y cocinar el queso, batiendo bien para que no se formen grumos, dejar hervir unos minutos para que espese ligeramente.
		Azúcar	K003	6,00	6		6,00	6		6,00	6		8,00	8		8,00	8		
		Chocolate	K010	7,00	7		7,00	7		7,00	7		10,00	10		10,00	10		

CICLO 1 – MENÚ N° 3

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
CEREAL Y ALIMENTO PROTEICO	PIZZA	Harina de trigo	A040	30,00	30	90	46,00	46	100	60,00	60	130	60,00	60	170	50,00	50	200	Para preparar pizza, mezcle la harina de trigo con sal y polvo de hornear, una pizca de azúcar y un poco de aceite de oliva hasta obtener una masa suave, añada la levadura y deje reposar tapado durante unos minutos; luego estire la forma de la base de la pizza y salpique sobre una bandeja engrasada, encima distribuya la salsa de tomate, zanahoria rallada, cebolla cabezona en tiras y piña en trozos, añada al gusto doble crema rallada y un chorrito de aceite de oliva y hornee a temperatura media hasta que la masa esté cocida y el queso derretido y dorado.
		Queso mozzarella	Q021	20,00	20		30,00	30		40,00	40		60,00	60		60,00	60		
		Piña	C072	34,34	25		46,46	25		64,65	35		63,64	35		72,73	40		
		Tomate	B103	18,75	15		25,00	19		13,75	11		22,50	18		25,00	20		
		Zanahoria	B110	3,53	3		3,53	3		3,53	3		3,53	3		4,71	4		
		Cebolla Cabezona	B027	3,16	3		3,16	3		3,16	3		3,16	3		4,21	4		
		Aceite de soya	D012	4,00	3		2,67	2		4,00	3		8,67	6		8,00	6		
		Sal	L015	0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		
LACTEO	BATIDO DE GUAYABA	Leche en polvo	Q006	13,00	13	200	13,00	13	200	13,00	13	200	16,00	16	200	16,00	16	200	Lavar bien las guayabas, pelarlas y retirar las semillas si lo prefieren, colocar la pulpa en la licuadora con agua fría, leche en polvo y azúcar al gusto, licuar hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea, colar si desean una textura más fina.
		Guayaba madura	C031	60,00	60		60,00	60		60,00	60		60,00	60		60,00	60		
		Azúcar	K003	6,00	6		7,00	7		7,00	7		10,00	10		10,00	10		

Página 2
Página 3

CICLO 1 - MENÚ N° 4

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	
FRUTA	FRUTA	Pina	CD72	146.46	80	80	206.00	110	110	200.00	110	110	236.36	130	130	246.46	136	136	Seleccionar y abrir la fruta, realizar lavado y desinfección. Servir
CEREAL ACOMPAÑANTE	GORDAS DE TRIGO	Harina de trigo	AG40	80.00	80	60	36.36	36	80	36.36	36	80	44.00	44	80	80.00	80	80	Para preparar las gordas de trigo, mezclar en un recipiente la harina de trigo con sal(sin, un poco de azúcar, un poco de levadura, polvo de hornear, añadir poco a poco agua hasta obtener una masa suave y homogénea, luego formar pequeñas porciones redondas y aplastarlas ligeramente, calentar abundante aceite de oliva en una sartén y freír las gordas a fuego medio hasta que estén infladas y doradas por ambos lados.
		Canela	22005	1.00	1		1.36	1		1.36	1		1.00	1		1.00	1		
		Azúcar	KG03	7.00	7		7.00	7		9.09	9		10.00	10		11.00	11		
		Polvo de hornear	14044	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
		Aceite de soya	DD12	4.00	3		6.00	6		9.09	7		10.67	8		13.33	10		
		Sal	LD15	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
LACTEO	YOGUR	Yogur	GG28	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	Seleccionar y abrir la fruta, realizar lavado y desinfección. Servir

CICLO 1 - MENÚ N° 5

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	gr 0.00	
CEREAL Y ALIMENTO PROTEICO	SANDWICHE DE PECHUGA	Pan de molde	AD01	40.00	40	80	80.00	80	120	70.00	70	140	80.00	80	160	90.00	90	210	cocinar la pechuga en agua con sal, ajo y pimienta hasta que esté blanda, luego desmenuzarla y mezclarla con mayonesa y cebolla picada. Tostar el pan de molde con mantequilla y freírlo en una sartén o plancha, colocar sobre una rebanada de pan molde desmenuzada, rallar un tomate fresco y colocarlo sobre otra rebanada de pan, preparar con amor.
		Pechuga de pollo	730	44.19	30		61.64	40		76.92	50		92.31	60		107.69	70		
		Mayonesa	DD20	4.00	4		6.00	6		9.09	9		7.00	7		8.00	8		
		Lechuga	BD09	18.18	10		25.82	12		25.45	14		27.27	15		29.09	16		
		Tomate	B103	12.60	10		16.00	12		17.60	14		18.75	15		20.00	16		
		Margarina	DD19	2.00	2		4.55	4		6.98	6		8.00	8		7.00	7		
		Pimienta	22015	0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		
		Ajo crudo	BD09	1.06	1		1.06	1		1.06	1		1.06	1		1.06	1		
		Sal	LD15	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
LACTEO	SORBETE DE AVENA	Leche en polvo	GD08	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	16.00	16	200	16.00	16	200	Colocar la bajadora de arena en una olla con suficiente agua y cocinar a fuego medio revolviendo hasta que se disuelva, dejar enfriar un poco y licuar la mezcla junto con la leche en polvo y azúcar al gusto hasta obtener una bebida cremosa, luego cocinar durante una hora a fuego bajo, revolviendo para
		Avena en hojuelas	AD12	10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		
		Azúcar	KG03	6.00	6		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

Página 4
Página 5

CICLO 2 - MENÚ N° 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CÓDIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	
ALMUERZO PREVIO	QUESO ASADO	Queso campesino	CU77	30.00	30	30	35.00	35	35	40.00	40	40	55.00	55	55	70.00	70	70	Lavar y limpiar completamente todos los ingredientes, cortarlos en cuadros y colocarlos en un recipiente hondo.
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ A GUSTO	Pasta de trigo	AC54	25.00	25	150	40.00	40	150	50.00	50	150	75.00	75	200	75.00	75	120	Para preparar arroz a gusto, asegúrese de limpiar bien los ingredientes, cortarlos en cuadros y colocarlos en un recipiente hondo. Luego, en una olla grande, caliente un poco de aceite y agregue la cebolla, el ajo y el pimentón. Cocine hasta que estén suaves y aromáticos. Añada el arroz y mezcle bien para que se impregne de los sabores. Agregue el agua o el caldo de pollo y sazone con sal y pimienta al gusto. Cocine a fuego medio hasta que el arroz esté tierno y el líquido se haya absorbido. Retire del fuego y deje reposar unos minutos antes de servir.
		Mantequilla	LC73	2.00	2		2.00	2		4.00	4		7.00	7		8.00	8		
		Sal	LC73	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
LÁCTEO	CHOCOLATE CALIENTE	Leche en polvo	CU55	12.00	12	200	15.00	15	200	12.00	12	200	15.00	15	200	15.00	15	200	Calentar en una olla agua suficiente y añadir el chocolate. Cocinar a fuego medio y revolver hasta que se disuelva por completo. Luego, incorporar la leche en polvo y calentar el conjunto hasta que la mezcla esté caliente pero no hierva. Retirar del fuego y servir caliente.
		Azúcar	AC60	5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		
		Chocolate	AC70	7.00	7		10.00	10		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

Página 6

CICLO 2 - MENÚ N° 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CÓDIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	gr x ut	
ALMUERZO PREVIO	CARNE GUISADA	Carne de res molida	CU55	37.50	30	90	62.50	50	90	56.25	45	90	81.25	65	90	87.50	70	110	Lavar y limpiar completamente todos los ingredientes, cortarlos en cuadros y colocarlos en un recipiente hondo. Para preparar carne guisada, sazone la carne con sal y pimienta al gusto. Caliente un poco de aceite en una olla grande y agregue la cebolla, el ajo y el pimentón. Cocine hasta que estén suaves y aromáticos. Añada la carne y cocine hasta que esté dorada por todos los lados. Agregue el agua o el caldo de pollo y sazone con sal y pimienta al gusto. Cocine a fuego medio hasta que la carne esté tierna y el líquido se haya reducido. Retire del fuego y sirva caliente.
		Tomate	QT03	12.50	10		18.75	15		15.00	12		12.50	10		18.75	15		
		Cebolla Cabezona	QC07	10.00	10		8.00	8		5.00	5		4.00	4		10.00	10		
		Cilantro	QT07	4.00	4		7.00	7		5.00	5		4.00	4		10.00	10		
		Aceite de oliva	AC72	1.00	1		5.00	4		3.00	3		2.00	2		5.00	5		
		Pimentón	QC75	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		1.00	0.5		0.50	0.5		
		Cebolla de Rabona	QC77	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Cominos	QC55	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Sal	LC73	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ DE TUCAYAY	Pasta de trigo	AC54	25.00	25	90	40.00	40	90	55.00	55	90	70.00	70	110	80.00	80	130	Para preparar arroz de tucayay, asegúrese de limpiar bien los ingredientes, cortarlos en cuadros y colocarlos en un recipiente hondo. En una olla grande, caliente un poco de aceite y agregue la cebolla, el ajo y el pimentón. Cocine hasta que estén suaves y aromáticos. Añada el arroz y mezcle bien para que se impregne de los sabores. Agregue el agua o el caldo de pollo y sazone con sal y pimienta al gusto. Cocine a fuego medio hasta que el arroz esté tierno y el líquido se haya absorbido. Retire del fuego y deje reposar unos minutos antes de servir.
		Tomate Industrial	QT03	12.50	10		27.75	20		22.50	15		27.75	20		34.72	25		
		Huevo de gallina	JT06	2.22	2		6.67	6		4.44	4		2.22	2		11.11	10		
		Mantequilla	LC73	2.00	2		5.00	5		4.00	4		5.00	5		7.00	7		
		Sal	LC73	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
LÁCTEO	CHUAPA DE AVENA Y PAN	Leche en polvo	CU55	12.00	12	200	15.00	15	200	12.00	12	200	15.00	15	200	15.00	15	200	Calentar en una olla agua suficiente y añadir el chocolate. Cocinar a fuego medio y revolver hasta que se disuelva por completo. Luego, incorporar la leche en polvo y calentar el conjunto hasta que la mezcla esté caliente pero no hierva. Retirar del fuego y servir caliente.
		Canela	QC51	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Arroz Molido	AC70	10.00	10		12.00	12		15.00	15		20.00	20		20.00	20		
		Azúcar	AC60	5.00	5		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

Página 7

CICLO 2 - MENÚ N° 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CÓDIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	
FRUTA	FRUTA	Sandía	CO70	200.00	90	90	275.00	110	110	275.00	110	110	325.00	130	130	337.50	135	135	Debe lavar muy bien la fruta, cortar en trozos y servir fresca.
CULTURAL Y ALIMENTO PREFERIDO	CACHAPA	Maíz tierno	AC01	33.33	20	100	50.00	30	100	55.11	25	100	83.33	50	100	144.00	90	100	Para preparar cachapas, despepe con el mano la mazorca y lávela bien. Muela con molino manual, licuadora o procesador de alimentos. Agregue la harina de queso, la sal, el azúcar y el aceite vegetal. Mezcle bien hasta formar una masa suave y homogénea. Si la masa queda muy espesa, añada un poco de agua o leche para aligerarla. Engrase un sartén o plancha con un poco de aceite y caliente a fuego medio. Vierta una porción de masa y cocine hasta que aparezcan burbujas en la superficie. Voltee y cocine el otro lado hasta que esté dorado. Sirva caliente.
		Harina de maíz	AC04	15.00	15		20.00	20		25.00	25		40.00	40		45.00	45		
		Queso campesino	CO77	5.00	5		5.00	5		20.00	20		30.00	30		35.00	35		
		Huevo de gallina	LO04	5.00	5		7.00	7		7.00	7		10.00	10		20.00	20		
		Margarina	QU10	1.00	1		2.00	2		4.00	4		5.00	5		7.00	7		
		Leche en polvo	LO05	1.00	1		2.00	2		2.00	2		2.00	2		2.00	2		
		Azúcar	AC03	1.00	1		2.00	2		4.00	4		5.00	5		5.00	5		
		Sal	LO73	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Aceite de oliva	QU12	2.97	3		4.00	3		6.00	3		6.00	3		6.00	3		
LÁCTEO	BEBIDA DE FRESAS	Leche en polvo	LO05	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	15.00	15	200	15.00	15	200	Para preparar un batido de fresas, lave bien las fresas y retire los tallos y las hojas verdes. En una licuadora o procesador de alimentos, combine las fresas frescas o congeladas, la leche en polvo, el azúcar y el agua. Licue hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Si desea una consistencia más espesa, puede agregar un poco más de fresas o reducir la cantidad de agua. Sirva el batido inmediatamente en vasos individuales. Opcionalmente, puede decorar con rodajas de fresa frescas.
		Fresas	CO29	63.79	50		63.79	50		63.79	50		63.79	50		63.79	50		
		Azúcar	AC03	5.00	5		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

CICLO 2 - MENÚ N° 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CÓDIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	gr x un	
CULTURAL Y ALIMENTO PREFERIDO	PASTEL DE PAPA	Pechuga de pollo	AC40	5.00	5	100	30.00	30	100	40.00	40	100	50.00	50	100	60.00	60	100	Lave bien las pechugas de pollo y cocínelas en agua con sal hasta que estén completamente cocidas. Retire las pechugas del agua y desmenúcelas con un tenedor o con las manos. Reserve el caldo de cocción. En una olla grande, derrita la margarina a fuego medio. Agregue la cebolla picada y sofría hasta que esté transparente. Añada el ajo picado y cocine por un minuto más. Incorpore la harina de trigo y mezcle bien con la margarina y la cebolla. Cocine durante un minuto, revolviendo constantemente. Vierta poco a poco el caldo de cocción reservado, mezclando bien para evitar grumos. Cocine hasta que la mezcla espese y tenga una consistencia cremosa. Añada la pechuga desmenuzada, la zanahoria rallada, el maíz dulce y el pimentón. Mezcle bien y cocine durante 5 minutos más. Retire del fuego y deje enfriar un poco. Precaliente el horno a 180°C (350°F). Engrase un molde para pastel con margarina y espolvoree con harina de trigo. Extienda la mitad de la masa de papa en el fondo del molde, presionando con los dedos para formar una capa uniforme. Vierta el relleno de pollo sobre la capa de masa de papa. Extienda la masa de papa restante sobre el relleno, cubriendo por completo. Hornee durante 30-35 minutos, o hasta que la parte superior esté dorada y crujiente. Retire del horno y deje reposar durante 10 minutos antes de cortar y servir.
		Papa criolla con cáscara	CO74	20.00	20		30.00	30		40.00	40		50.00	50		60.00	60		
		Cebolla cabezona	CO07	5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		10.00	10		
		Cebolla	CO10	10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		
		Zanahoria	CO11	10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		
		Pimentón rojo	CO30	3.00	3		3.00	3		3.00	3		3.00	3		10.00	10		
		Maíz dulce en lata	CO14	20.00	20	70	30.00	30	110	40.00	40	140	40.00	40	140	50.00	50	180	
		Cebolla puerro	CO20	1.00	0.5		4.00	2		4.00	2		6.00	3		14.00	7		
		Aceite de oliva	QU12	5.97	5		5.33	4		12.67	9		16.67	9		16.67	11		
		Harina	ZC70	0.30	0.3		2.00	2		2.00	2		2.00	2		3.00	3		
		Cuerdas de fríjoles	LO01	0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		
		Sal	LO73	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
LÁCTEO	BATIDO DE AVENA	Leche en polvo	LO05	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	15.00	15	200	15.00	15	200	Coloque los ingredientes de avena en una olla con suficiente agua y cocine a fuego medio revolviendo hasta que se ablanden, deje enfriar un poco y licúe la avena hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregue leche en polvo, azúcar y canela al gusto y licúe nuevamente hasta obtener una mezcla homogénea. Sirva en vasos individuales y disfrute.
		Avena en hojuelas	AC12	5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		
		Azúcar	AC03	5.00	5		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

Página 8
Página 9

CICLO 2 - MENÚ N° 5

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
FRUTA	FRUTA	Banano	C010	42.86	30	80	57.14	40	110	57.14	40	110	64.29	45	130	71.43	50	135	Para preparar picado de frutas de mango,piña y banano, lave bien las frutas, pele el mango y el banano, corte la pulpa en trozos pequeños junto con la manzana sin semillas, mezcle todo en un recipiente y sirva fresco como ensalada de frutas
		Fresa	C025	21.05	20		31.58	30		31.58	30		42.11	40		42.11	40		
		Piña	C072	54.55	30		72.73	40		72.73	40		72.73	40		81.82	45		
CEREAL Y ALIMENTO PROTÍCO	PAN DE LECHE	Pan de leche	A064	33.00	33	33	50.00	50	50	60.00	60	60	80.00	80	80	80.00	80	80	Desempacar y servir
LACTEO	YOGUR	Yogur	G026	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	Servir

CICLO 3 - MENÚ N° 1

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
CEREAL Y ALIMENTO PROTÍCO	CREPS DE CARNE	Harina de trigo	A040	25.00	25	60	30.00	30	80	40.00	40	100	70.00	70	140	80.00	80	170	comience haciendo la masa mezclando harina de trigo, agua, una pizca de sal y un poco de aceite de soya hasta obtener una mezcla líquida y homogénea; caliente una sartén engrasada y vierta porciones pequeñas de la mezcla, extendiéndola para formar discos delgados; cocínelos por ambos lados y resérvelos. Para el relleno, sofría un aceite de soya las semillas de achiote para dar color, añada la cebolla cabezona, la cebolla junca, el tomate y el pimentón rojo finamente picados; cocine hasta obtener un guiso y agrega la carne de res molida, sazona con sal y pimienta y deja cocinar hasta que la carne esté bien hecha. Finalmente, coloca un poco del relleno sobre cada crepé, dóblalo o enróllalo y sirve caliente.
		Carne de res magra	P099	31.25	25		40.75	35		50.00	40		68.75	55		75.00	60		
		Cebolla Cabezona	B027	5.26	5		2.11	2		3.16	3		4.21	4		10.53	10		
		Tomate	B103	12.50	10		2.50	2		3.75	3		5.00	4		12.50	10		
		Pimenton rojo	B060	5.00	5		3.33	2		5.10	3		6.71	4		7.06	6		
		Cebolla junca	B029	1.00	0.5		4.00	2		6.00	3		8.00	3		12.00	6		
		Aceite de soya	D012	4.00	3		5.33	4		10.67	8		12.00	9		14.67	11		
		Pimienta	Z0016	0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		
		Semillas de Achiote	Y0017	0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		
		Sal	U015	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
LACTEO	SORBETE DE MORA	Leche en polvo	G008	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	15.00	15	200	lave bien las moras y colóquelas en la licuadora con agua fría, leche en polvo y azúcar al gusto, licúe hasta obtener una mezcla homogénea, cuela para retirar las semillas si lo desea y vierta en un recipiente, lleve al congelador y revuelva cada cierto
		Mora	C081	66.67	60		66.67	60		66.67	60		66.67	60		66.67	60		
		Azucar	K003	8.00	8		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

Página 13
Página 14

CICLO 3 - MENÚ N° 2

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
FRUTA	FRUTA	Manzana	C054	94.12	80	80	129.41	110	110	129.41	110	110	152.94	130	130	164.82	135	135	Seleccionar y lavar la fruta, retirar tallos y desinfectar. Servir
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORREJAS	Harina de trigo	A040	30.00	30	55	30.00	30	55	45.00	45	70	65.00	65	95	75.00	75	120	mezcla en un recipiente la harina de trigo con una pizca de sal y polvo de hornear, agrega huevo de gallina batido y un poco de agua hasta obtener una masa espesa y homogénea, coloca abundante aceite de soya en una sartén y vierte porciones de la mezcla formando pequeñas tortitas, fríelas a fuego medio hasta que estén doradas por ambos lados, luego retíralas y colócalas sobre papel absorbente antes de servir calientes
		Huevo de gallina	J004	5.56	5		8.67	8		8.89	8		11.11	10		22.22	20		
		Polvo de hornear	14048	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Aceite de soya	D012	2.67	2		5.67	5		8.00	6		9.33	7		10.67	8		
		Sal	L015	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
LACTEO	CHOCOLATE	Leche en polvo	G008	12.00	12	200	12.00	12	200	12.00	12	200	18.00	18	200	15.00	15	200	colocar en una olla agua suficiente y llevarla a ebullición, añadir el chocolate troceado o rallado y mezcla hasta que se disuelva por completo, luego incorpora leche en polvo y azúcar al gusto, batiendo bien para que no queden grumos, deja hervir unos minutos para que espese ligeramente
		Azucar	K003	5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		
		Chocolate	K049	5.00	5		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

CICLO 3 - MENÚ N° 3

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
CEREAL Y ALIMENTO PROTEICO	SANDWICHE DE QUESO	Pan de molde	A081	40.00	40	62	40.00	40	74	60.00	60	95	70.00	70	114	80.00	80	132	Para preparar sándwich, unta ligeramente las rebanadas de pan con mantequilla y una pizca de sal, coloca entre ellas lonjas de queso doble crema y lleva el sándwich a una sartén o plancha caliente, dórale a fuego medio por ambos lados hasta que el pan esté crujiente y el queso se derrita.
		Queso doble crema	G021	33.56	20		33.56	20		33.56	20		33.56	40		33.56	40		
		Mantequilla	D015	3.00	2		7.00	5		3.00	3		3.00	3		3.00	6		
		Sal	L015	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
LACTEO	SORBETE DE AVENA	Leche en polvo	G008	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	Colocar las hojuelas de avena en una olla con suficiente agua y cocinar a fuego medio revolviendo hasta que se ablanden, deja enfriar un poco y licúa la mezcla junto con leche en polvo y azúcar al gusto hasta obtener una bebida homogénea, luego cuela si deseas una textura más fina, refrigera por unas horas
		Avena en hojuelas	A012	10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		
		Azucar	K003	7.00	5		7.00	7		7.00	7		7.00	10		7.00	10		

Página 12
Página 13

CICLO 3 - MENÚ N° 4

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	
PELTA	PELTA	Chuleta	C017	84,21	80	80	116,79	110	110	116,79	110	110	138,94	130	130	142,11	134	134	Sobre una olla [illegible]
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE YUCA	Yuca	B107	28,00	21	70	31,25	25	80	46,75	35	110	57,40	70	140	100,00	80	160	Para preparar arepa de yuca, pele y cocine la yuca en agua normal hasta que esté blanda, luego triture hasta obtener un puré y añada un huevo batido hasta obtener una pasta homogénea, agregue sal al gusto y amase hasta que la masa no se pegue en las manos, forme bolas y aplánelas dándole forma redonda, caliente una sartén a fuego medio con un poco de aceite de oliva y cocine las arepas a fuego medio por ambos lados hasta que estén doradas por fuera y cocidas por dentro.
		Harina de trigo	A040	15,00	12		18,00	15		20,00	20		22,50	20		25,00	20		
		Huevo de gallina	J004	2,00	2		4,00	4		7,70	7		14,07	13		22,22	20		
		Queso doble crema	G021	3,00	3		10,00	10		12,00	12		16,00	16		20,00	20		
		Azúcar	K003	4,50	4		6,00	6		10,00	10		12,00	12		13,00	13		
		Sal	L015	0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		
		Aceite de soya	D012	4,00	3		5,33	4		5,33	4		5,33	4		5,33	4		
LACTEO	CHOCOLATE FRIO	Leche en polvo	G008	13,00	13	200	13,00	13	200	13,00	13	200	16,00	16	200	16,00	16	200	Para preparar chocolate frío, disuelva el chocolate en polvo en caliente en un poco de agua caliente hasta que se disuelva por completo, luego agregue leche en polvo y azúcar al gusto, mezcle bien y deje enfriar; una vez a temperatura ambiente, refrigere y sirva bien fría.
		Azúcar	K003	6,00	6		6,00	6		8,00	8		8,00	8		8,00	8		
		Canela	Z2005	1,00	1		1,00	1		1,00	1		1,00	1		1,00	1		
		Chocolate	K010	6,00	6		7,00	7		7,00	7		10,00	10		10,00	10		

CICLO 3 - MENÚ N° 5

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN SALSA DE TOMATE	Pechuga de pollo	F05	35,46	28	80	63,96	55	70	69,23	60	80	92,31	80	100	107,69	70	120	Cortelo pechuga en filetes y cocínelo con el pimiento, luego caliente aceite de oliva en una sartén y sofría hasta que esté semidoradito, retire el pollo y en el mismo aceite sofría la cebolla cabezona y el tomate fileteado picados y cocine hasta que [illegible] un caldo espeso, incorpore la pechuga y deje cocinar a fuego medio hasta que esté bien cocinado, finalmente sazone al gusto con sal y pimienta, mezcle y sirva.
		Tomate	B103	16,76	16		16,76	16		16,76	16		16,76	16		23,76	16		
		Cilantro	Z2007	4,00	4		6,00	6		8,00	8		8,00	8		10,00	10		
		Cebolla Cabezona	B027	3,51	3		5,16	3		4,21	4		5,26	5		6,32	6		
		Aceite de oliva	D012	4,00	3		5,17	4		12,00	9		12,00	9		13,33	10		
		Pimienta	Z2019	0,30	0,3		0,30	0,3		0,30	0,3		0,30	0,3		0,30	0,3		
		Ajo	B017	0,20	0,2		0,20	0,2		0,20	0,2		0,20	0,2		0,20	0,2		
		Sal	L015	0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	Harina de maiz	A034	28,00	24	40	46,00	40	55	66,00	55	80	76,00	76	80	95,00	95	100	mezcle la harina de maíz con agua tibia, una pizca de sal y mantequilla derretida, amase hasta obtener una masa suave y manejable, forme bolas y aplánelas dándoles forma redonda, caliente un poco de aceite en una sartén y fría las arepas a fuego medio por ambos lados hasta que [illegible]
		Mantequilla	D015	2,00	2		5,00	5		8,00	8		7,00	7		5,00	5		
		Sal	L015	0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		
LACTEO	AGUA PANELA CON LECHE	Leche en polvo	G008	13,00	13	200	13,00	13	200	13,00	13	200	16,00	16	200	16,00	16	200	calcule un caldero suficiente agua y añada la panela en trozos junto con una ramita de canela, hierva hasta que la panela se disuelva por completo y el agua tome el color de la canela, luego agregue la leche al gusto, mezcle bien, deje
		Canela	Z2005	0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		
		Panela	K033	8,00	8		7,00	7		7,00	7		12,00	10		10,00	10		

Página 14
Página 15

CICLO 4 - MENÚ N° 1

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.56	50	42	55.56	50	42	55.56	50	42	55.56	50	42	83.33	75	63	Bata los huevos de gallina en un recipiente con leche y sal, luego caliente aceite de soya en una sartén y vierta la mezcla, cocine a fuego medio revolviendo constante con una cuchara de madera o espátula hasta que los huevos estén cocidos pero aún cremosos, finalmente retire del fuego y sirva caliente.
		Leche entera Liquida	D012	5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		8.00	8		
		Aceite de soya	D012	4.00	3		4.00	3		4.00	3		4.00	3		6.00	4		
		Sal	L015	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
CEREAL ACOMPAÑANTE	TOSTADAS	Tostadas	A067	35.00	35	35	40.00	40	40	40.00	40	40	60.00	60	60	50.00	50	50	Descongelar y cocer
LACTEO	SORBETE DE AVENA	Leche en polvo	D008	15.00	13	200	15.00	13	200	15.00	13	200	15.00	13	200	15.00	13	200	Coloque el kilogramo de avena en una olla con suficiente agua y cocine a fuego medio revolviendo hasta que se ablanden, deje enfriar un poco y licúe la mezcla junto con leche en polvo y azúcar al gusto hasta obtener una bebida homogénea, luego cuele el sorbete para obtener una textura más fina, refrigere para servir frío.
		Avena en hojuelas	A012	10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		10.00	10		
		Azucar	A063	7.00	7		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

Página 16

CICLO 4 - MENÚ N° 2

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	gr o ml	
FRUTA	FRUTA	Banano	D010	114.29	80	80	157.14	110	110	157.14	110	110	180.71	126	126	192.86	135	135	Seleccionar y lavar la fruta, cortar cascara y disfrutarla. Fresh
CEREAL ACOMPAÑANTE	ROSQUILLA	Harina de trigo	A040	25.00	25	70	40.00	40	80	40.00	40	70	63.00	63	110	75.00	75	135	mezcla en un recipiente la harina de trigo con una pizca de sal y polvo de hornear, añada huevo de gallina batido y un poco de agua hasta formar una masa suave y manejable, amásela bien y déjela reposar unos minutos; luego tome pequeñas porciones, dales forma de aro y colóca en el centro un trocito de bocadillo, caliente abundante aceite de soya en una sartén y fría las rosquillas a fuego medio hasta que estén doradas por ambos lados, finalmente retírelas y colóquelas sobre papel absorbente.
		Polvo de hornear	14044	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
		Huevo de gallina	J004	5.11	5		5.33	5		7.33	7		10.67	10		20.33	20		
		Bocadillo	A006	5.00	5		6.00	6		7.00	7		10.00	10		15.00	15		
		Aceite de soya	D012	6.67	5		6.67	5		9.33	7		9.33	7		10.67	8		
		Sal	L015	0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		0.50	0.5		
LACTEO	CHOCOLATE CALIENTE	Leche en polvo	D008	13.00	12	200	10.00	10	200	13.00	13	200	15.00	15	200	15.00	15	200	Coloca en una olla agua suficiente y caliente a ebullición, añade el chocolate troceado o rallado y mezcla hasta que se disuelva por completo, luego incorpora leche en polvo y azúcar al gusto, batiendo bien para que no queden grumos, deja hervir unos minutos para que sabores. Incorporate
		Azucar	A063	5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		5.00	5		
		Chocolate	A010	7.00	7		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

Página 17

CICLO 4 – MENÚ N° 3

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	Carne de res magra	R099	37.50	30	80	43.75	35	95	56.25	45	95	75.00	60	105	81.25	65	120	cortar la carne en cubos y sazonarla con comino, pimienta y cominos, luego calentar aceite de oliva en una olla y freír la carne hasta dorarla, retirarla y reservar. En el caldo que quedó en la olla, freír la cebolla hasta que esté transparente, luego agregar el tomate picado y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar la carne y dejar cocinar unos minutos, añadir un poco de agua para formar caldo y dejar cocinar a fuego medio hasta que la carne esté blanda. Finalmente agregar el cilantro picado, rectificar la sazón.
		Tomate	R103	12.50	10		13.75	11		16.25	13		17.50	14		18.75	15		
		Cilantro	22007	10.00	10		8.00	8		7.00	7		8.00	8		10.00	10		
		Cebolla Cabezona	8027	12.50	10		10.00	10		7.37	7		8.42	8		12.63	10		
		Aceite de oliva	D012	1.00	1	80	2.00	2	95	9.00	7	95	10.67	8	105	13.33	10	120	
		Pimienta	22019	0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		0.30	0.3		
		Comino	22009	0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		
		Semillas de Achote	10017	0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		0.20	0.2		
		Sal	L015	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	Harina de maiz	A054	60.00	60	60	60.00	60	66	60.00	60	66	60.00	60	80	75.00	75	90	Mezcle la harina de maíz con agua tibia, una pizca de sal y mantequilla derretida, amase hasta obtener una masa suave y manejable, forme bollos y aplánelos dándoles forma redonda, colóquelos en una plancha o sartén caliente y áselos a fuego medio por ambos lados hasta que estén dorados y bien cocidos por dentro.
		Mantequilla	D010	2.00	2		2.00	2		4.00	4		4.00	4		6.00	6		
		Sal	L015	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
LACTEO	AGUA PANELA CON LECHE	Leche en polvo	Q008	13.00	13	200	13.00	13	200	13.00	13	200	16.00	16	200	18.00	18	200	colocar en una olla a fuego medio agua y panela hasta que la panela se disuelva por completo y el agua tome el color de la panela, luego agregar la leche en polvo y mezclar bien, dejar hervir unos minutos más y servir caliente.
		Canela	22005	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
		Panela	A033	7.00	7		7.00	7		7.00	7		10.00	10		10.00	10		

CICLO 4 – MENÚ N° 4

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CODIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
FRUTA	FRUTA	Mango	C051	40.00	30	80	60.00	40	110	80.00	60	110	90.00	60	130	100.00	60	150	Para preparar picada de frutas de mango, manzana y banana, lave bien las frutas, pele el mango y el banano, corte la pulpa en trozos pequeños junto con la manzana en un bol, mezcle todo en un recipiente y sirva fresco para aprovechar todo el frutas
		Banano	C010	28.57	20		42.86	30		42.86	30		47.14	40		67.14	40		
		Sandia	C079	76.00	60		100.00	80		120.00	40		100.00	40		112.40	40		
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLONDAS DE TRIGO	Harina de trigo	A040	28.00	28	80	40.01	35	80	48.00	40	80	66.00	66	80	75.00	75	90	mezcle en un recipiente la harina de trigo con sal, una pizca de canela en polvo y polvo de hornear, añada poco a poco agua hasta obtener una masa suave y homogénea, luego forme pequeñas porciones y aplánelas ligeramente, caliente abundante aceite de oliva en una sartén y fría las bolondas hasta que estén infladas y doradas por ambos lados.
		Canela	22005	1.00	1		1.00	1		1.00	1		1.00	1		1.00	1		
		Azucar	A003	7.00	7		7.00	7		8.00	8		10.00	10		11.00	11		
		Polvo de hornear	14044	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
		Aceite de oliva	D012	4.00	3		4.00	3		4.00	3		4.00	3		14.67	11		
		Sal	L015	0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		0.60	0.6		
LACTEO	YOGUR	Yogur	Q029	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	200.00	200	200	Servir

Página 18
Página 19

CICLO 4 - MENÚ N° 5

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL INGREDIENTE	CÓDIGO	PREESCOLAR			PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO			CUARTO - QUINTO			SECUNDARIA			MEDIA - COMPLEMENTARIA			PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
				P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	P BRUTO	P NETO	P SERV	
				gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	gr o cc	
CEREAL Y ALIMENTO PROTEICO	EMPANADA DE POLLO	Harina de trigo	A040	20,00	20	80	30,00	30	116	40,00	40	155	60,00	60	146	70,00	70	180	cocinar la papa con agua con el harto que sirva, blanda, durmiéndola y machacarla, aparte picar y cocinar la zapa cuando harto que obtenga, luego retirar del fuego y machacar con un poco de aceite, sofreír con un poco de cebolla para sazonar con color, añadir la caballa sabrosa, la caballa picada, el tomate y algún otro ingrediente que picar, sofreír hasta obtener un guiso y apagar el pollo desmechada, la papa, pimiento y cilantro picado, mezclar bien y dejar reposar. Para la masa, mezclar la harina de trigo con agua, una pizca de sal y un poco de aceite hasta obtener una masa suave y manejable, estirarla con rodillo y cortar en discos, rellenar en el centro de cada uno una porción del relleno, doblar la mitad formando la empanada y sellar los bordes, finalmente freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes.
		Papa criolla	B074	10,00	10		10,00	10		5,00	5		4,00	4		6,00	6		
		Cebolla Larga	B025	1,00	0,8		1,00	0,8		1,00	0,8		1,00	0,8		12,00	6		
		Aceite de soya	D012	4,00	3		5,00	4		13,33	10		13,33	10		14,67	11		
		Pimienta	22010	0,30	0,3		0,30	0,3		0,30	0,3		0,30	0,3		0,30	0,3		
		Semillas de Achiote	10017	0,20	0,2		0,20	0,2		0,20	0,2		0,20	0,2		0,20	0,2		
		Sal	L010	0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		0,60	0,6		
LACTEO	BOMBETE DE FRESA	Leche en polvo	Q009	15,00	15	200	15,00	15	200	15,00	15	200	15,00	15	200	15,00	15	200	Para preparar el batido de fresa, lave bien las frutas, retire las hojas y cáliculos en la licuadora con leche en polvo, azúcar y agua fría y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea, vierta en un recipiente y lleve al congelador, remueva de
		Fresa	C025	63,16	60		63,16	60		63,16	60		63,16	60		63,16	60		
		Azucar	K001	7,00	6		7,00	7		7,00	7		7,00	10		7,00	10		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Edir Yelitza Garces Ojeda		
Firma		**Tarjeta Profesional**	65620

Página 20

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

CAPACITACION MES DE MARZO

- ACTA DE CAPACITACION
- CERTIFICACIONES
- MATERIAL IMPLEMENTADO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

	OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	**CODIGO: RCA - 01**
	REGISTRO - CAPACITACIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**VERSION: 01**
	PROGRAMA DE CAPACITACION EN PERSONAL MANIPULADOR	**F. ELABORACION: 01-2026**

LUGAR	Restaurante escolar Sede Froilán Farias	**FECHA**	13 Marzo 2026
TIEMPO	**2 Hr**		

TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION

Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS.

PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION

Jessica Maicela Betancourt.

LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO TELEFONICO	FIRMA
LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3204123527	Luz Denny M.
MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3147156515	
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	350 5062063	Yerly Muaje
LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	312 5243126	Luz Marina Tocaria
SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	FROILAN FARIAS	3123630638	Sandra Montaña
LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	FROILAN FARIAS	3222265379	Laidy J. Monroy
SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3104773183	Sandra M. Ormaza
YULIN MARCELA TORRES CHACON	37.627.381 DE PUENTE NACIONAL SANTANDER	FROILAN FARIAS	3145399730	Yulin Torres

Elaborado: JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

STEFFANY PATIÑO.
Aprobado: R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

LA DIRECCIÓN DEL PROGRAMA DE MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL

HACE CONSTAR QUE:

Jessica Marcela Betancourt Guerrero identificada con cédula de ciudadanía número 1.095.821.632 de Floridablanca – Santander, es egresada del Programa de Microbiología Industrial de la Universidad de Santander UDES, que cuenta con Registro Calificado vigente según resolución número 8472 del 23 de julio de 2012.

Hasta la fecha los profesionales de la Microbiología en Colombia laboran sin tarjeta profesional en virtud de que aún no rige la ley del Microbiólogo, ni funciona el Colegio Colombiano de Microbiología, el cual una vez constituido será la única autoridad para la reglamentación y vigilancia del ejercicio profesional en Microbiología dentro del territorio colombiano.

Para el ejercicio legal de la profesión, entendiendo que no cuenta con una formación específica para la realización y firma de pruebas diagnósticas standard en laboratorios clínicos humanos, solo se requiere acreditar una formación académica con el título de Microbiólogo, otorgado por una Institución de Educación Superior oficialmente reconocida y autorizada para el efecto por el Gobierno Nacional, requisitos que cumple la UNIVERSIDAD DE SANTANDER – UDES.

Es por ello que los profesionales en Microbiología Industrial de la UDES pueden participar en convocatorias públicas o privadas que tengan o no el requisito de la presentación de la tarjeta profesional, y para ello esta certificación indica que no debe serle exigida.

Atentamente,

ANDREA JULIAN MANTILLA PAREDES
Directora Microbiología Industrial
Email: andrea.mantilla@udes.edu.co

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ DENNY MENDOZA VARGAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.409

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BELANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

MARUCHA TOCARIA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.148.686.543

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

2414

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSTANCIA QUE SE OTORGA A LOS

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ MARINA TOCARÍA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.854.618

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA
Con cedula de ciudadanía No. 1.118.542.266

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LEIDY JOHANA MONROY SOLER
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.862.681

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.105

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

4196

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YULIN MARCELA TORRES CHACÓN
Con cedula de ciudadanía No. 37.627.381

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: ***Prevención de la contaminación cruzada***, ***Prevención y riesgo de ETAS***, *con una duración de 2 horas.*

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los trece (13) días del mes de Marzo de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

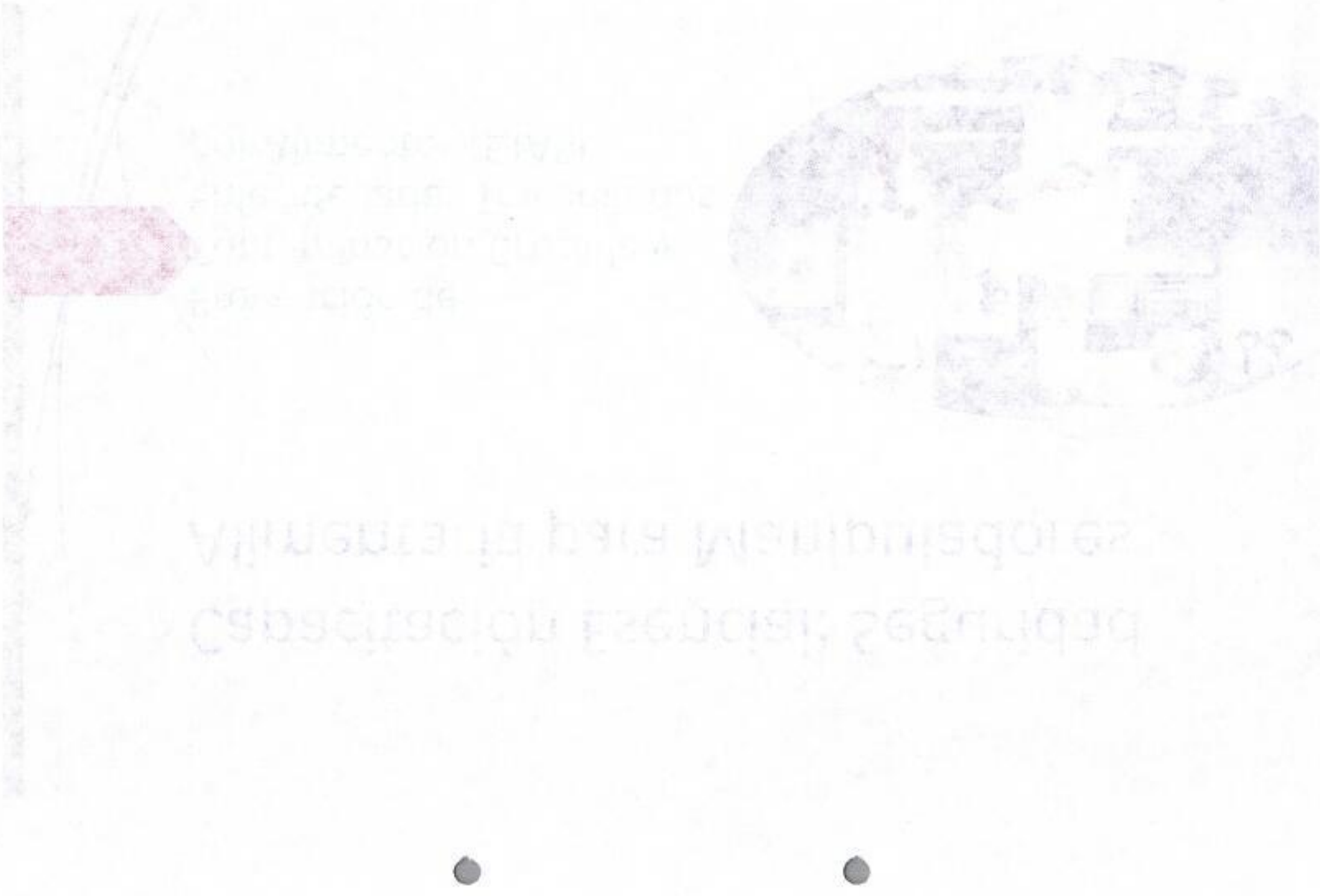
CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

ESTADO DE CHIAPAS

Capacitación Esencial: Seguridad Alimentaria para Manipuladores

Prevención de Contaminación Cruzada y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)





•Objetivo de la Capacitación

Título: Nuestro Compromiso: Alimentos Seguros

Al finalizar esta capacitación, serás capaz de:
Identificar y prevenir la contaminación cruzada en todas las etapas.
Comprender las causas y consecuencias de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
Aplique prácticas seguras para garantizar la inocuidad de los alimentos que manipula.



Introducción a la Contaminación Cruzada

¡Cuidado! ¿Qué es la Contaminación Cruzada?

- Es la transferencia de microorganismos dañinos (bacterias, virus) o sustancias peligrosas de un alimento, superficie o persona a otro alimento, haciendo inseguro para el consumo.

- **Directa:** Contacto directo entre alimentos.

- **Indirecta:** A través de manos, utensilios, equipos.





Fuentes Comunes de Contaminación Cruzada

¿Dónde se esconde el peligro?

- **Alimentos crudos:** Carnes, aves, pescados, huevos, vegetales sin lavar.
- **Manos sucias:** Falta de higiene del manipulador.
- **Utensilios y equipos:** Tablas, cuchillos, superficies no desinfectadas.
- **Paños de limpieza:** Contaminados y usados incorrectamente.
- **Ropa de trabajo:** Sucia o no exclusiva del área.







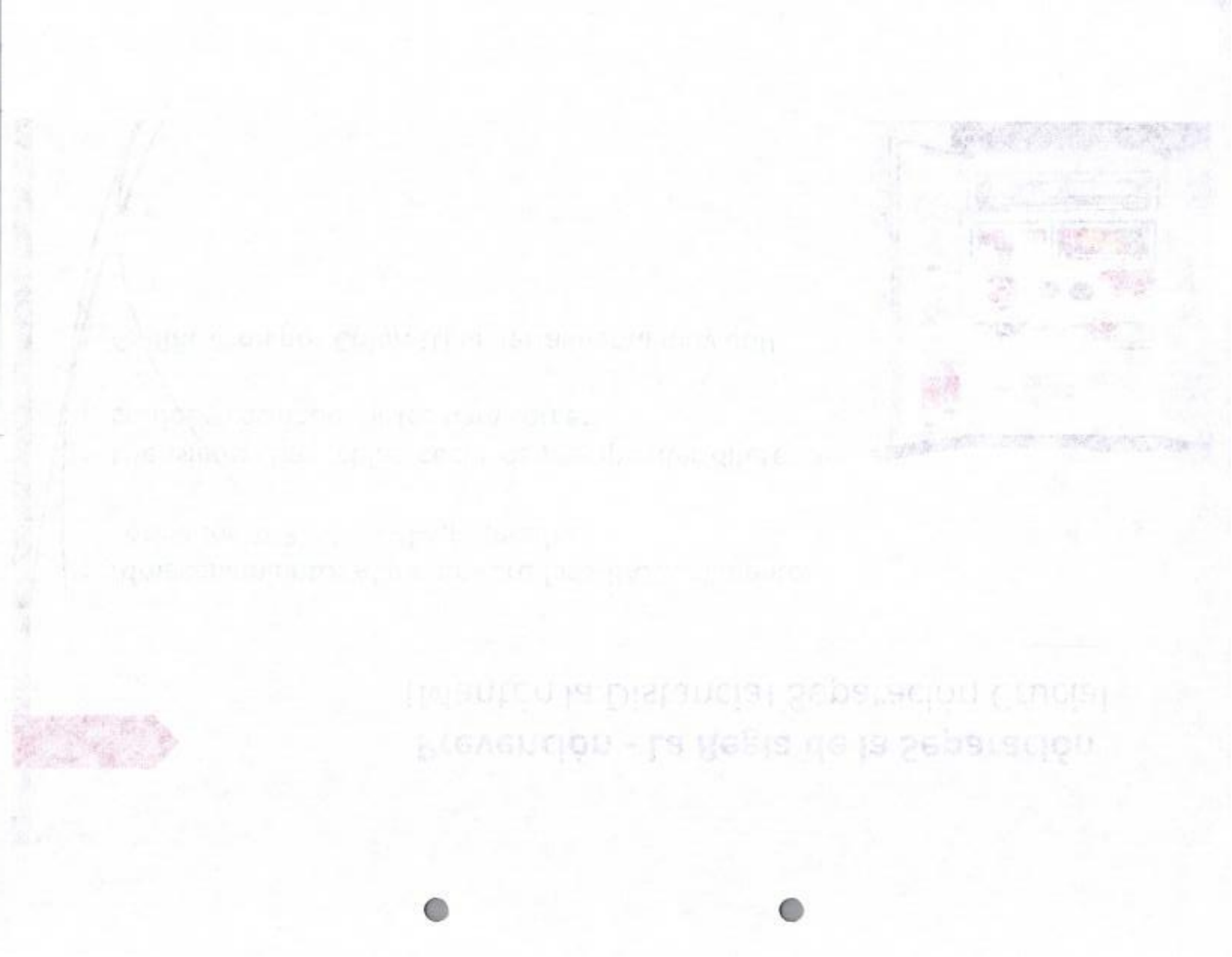
Prevención - La Regla de la Separación

¡Mantén la Distancia! Separación Crucial

- **Almacenamiento:** Alimentos crudos ABAJO, alimentos cocinados ARRIBA en el refrigerador.
- **Utensilios:** Usar tablas, cuchillos y recipientes diferentes para crudos y cocinados/listos para comer.
- **Codificación por Color:** ¡Una herramienta muy útil!



2020



Prevención - Higiene Personal Impecable

¡Tus Manos hijo Clave! Higiene Personal

- **Lavado de manos:** Frecuente y correcto (antes de iniciar, después de manipular crudos, ir al baño, toser, etc.). ¡20 segundos es la clave!

- **Guantes:** Use guantes limpios y cámbielos regularmente. No sustituyen el lavado de manos.

- **Uniforme:** Limpio, exclusivo para el trabajo, sin joyas que puedan contaminar.





Prevención - Limpieza y Desinfección

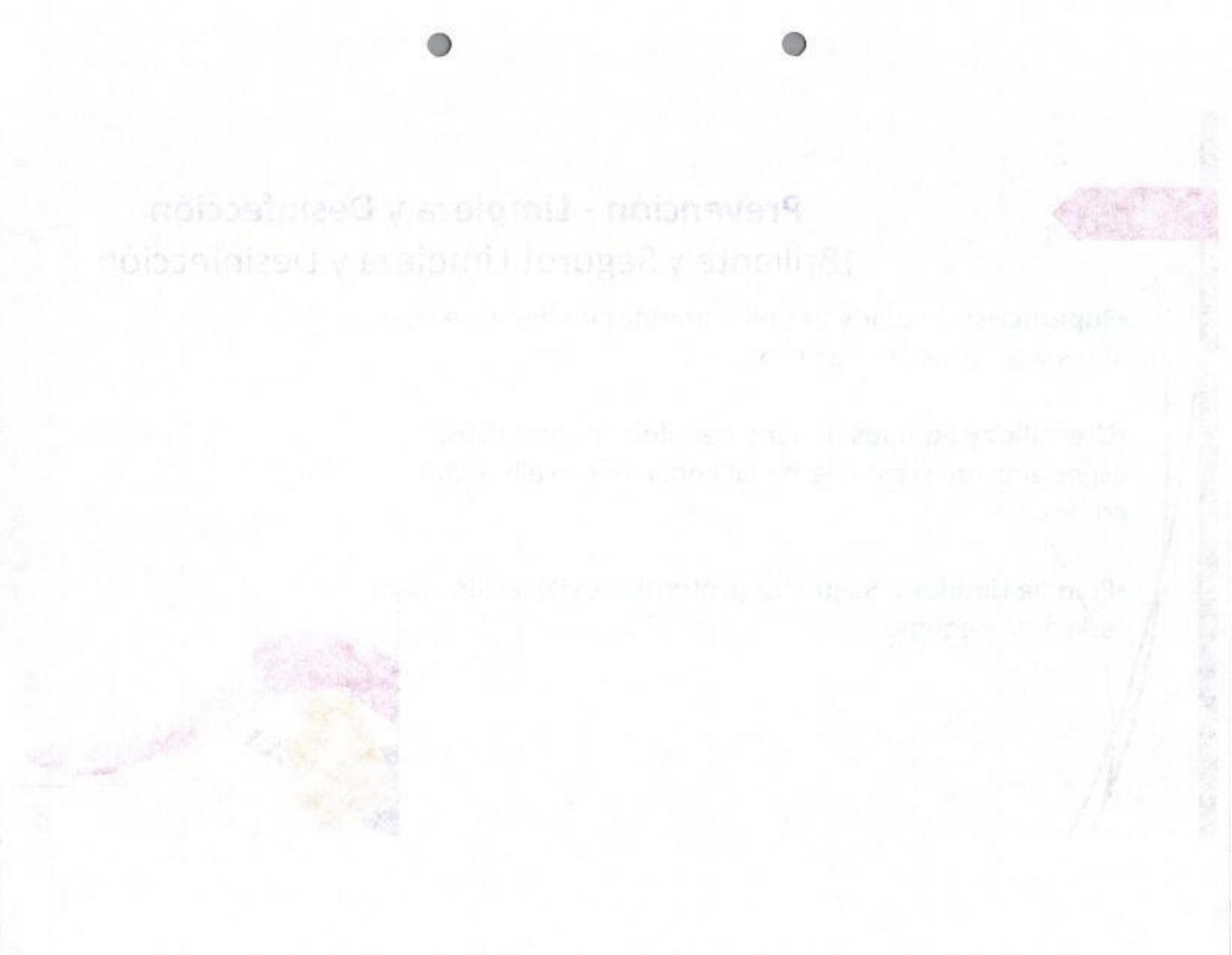
¡Brillante y Seguro! Limpieza y Desinfección

- **Superficies:** Limpiar y desinfectar todas las áreas de trabajo antes y después de cada uso.

- **Utensilios y equipos:** Lavar y desinfectar entre usos, especialmente si estuvieron en contacto con alimentos crudos.

- **Plan de Limpieza:** Seguir los protocolos establecidos para cada área y equipo.





Introducción a las ETAs

¿Qué son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?

- Son enfermedades causadas por el consumo de alimentos o agua contaminados con:

- **Microorganismos:** Bacterias, virus, parásitos.

- **Toxinas:** Sustancias venenosas producidas por microorganismos o presentes en algunos alimentos.

- **Consecuencias:** Pueden ir desde un malestar leve hasta casos graves que requieran hospitalización o incluso ser fatales.



•gentes Causantes Comunes de ETAs

Los principales culpables

Bacterias: *Salmonella* (huevos, pollo), *E. coli* (carne picada,
verduras), *Listeria* (lácteos,embutidos), *Campylobacter* (aves).
Virus: Norovirus (contaminación fecal-oral), Hepatitis A (mariscos, verduras).

Parásitos: *Toxoplasma gondii* (carne cruda), *Trichinella* (cerdo).





Síntomas Comunes de las ETAS

Señales de Alerta: ¿Cómo se manifiestan las ETAs?

- Los síntomas varían, pero los más comunes son:
  - Náuseas y vómitos
  - Diarrea (a veces con sangre)
  - Dolor abdominal y cólicos
  - Fiebre
  - Dolor de cabeza

- **Importante:** ¡Si presenta estos síntomas, NO manipule alimentos!



enfermedades transmitidas por alimentos más comunes:

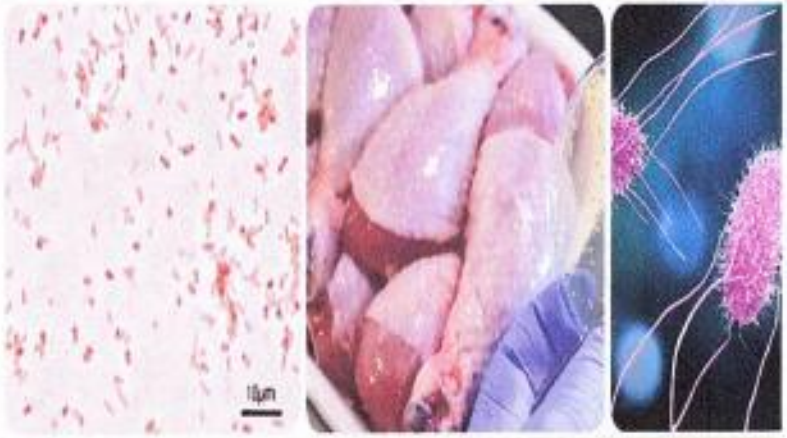
Salmonelosis

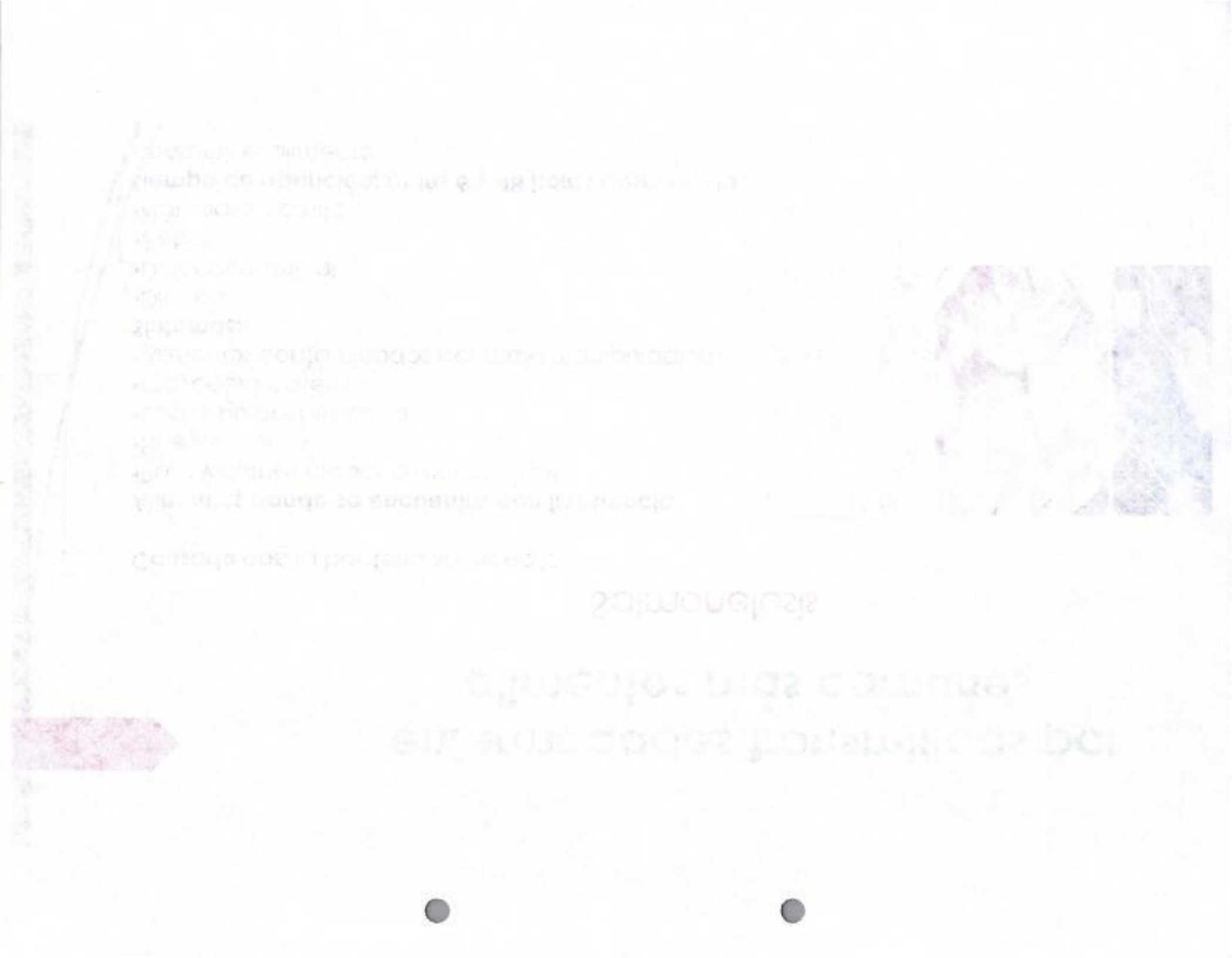
Causada por: la bacteria *Salmonella*.

Alimentos donde se encuentra con frecuencia:
- Pollo y carnes crudas o mal cocidas
- Huevos crudos
- Leche no pasteurizada
- Mayonesa casera
- Alimentos contaminados por mala manipulación

Síntomas:
- Diarrea
- Dolor abdominal
- Fiebre
- Náuseas y vómito

Tiempo de aparición: entre **6 y 48 horas** después de consumir el alimento.





Intoxicación por Staphylococcus

causada por: la bacteria *Staphylococcus aureus*.

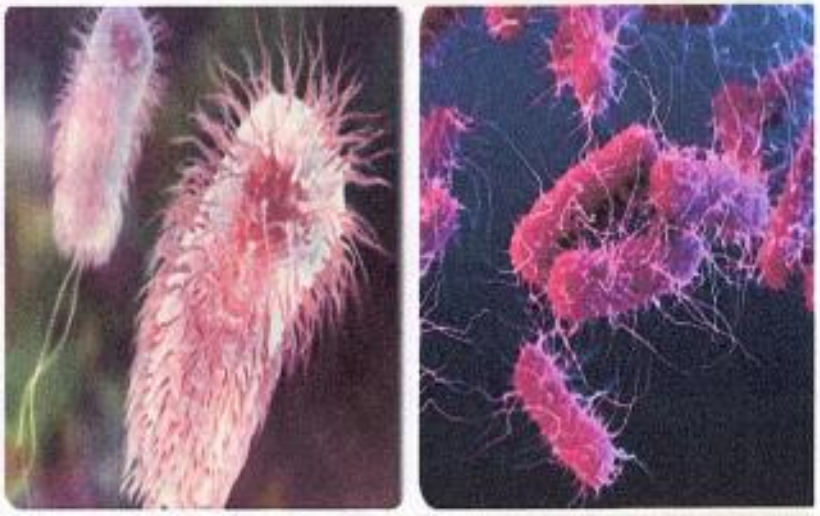
Esta bacteria vive en:
•La **piel**
•**nariz**
•**manos** de los manipuladores de alimentos.
Alimentos donde aparece:
•Cremas
•ensaladas
•carnes manipuladas
•alimentos preparados que se dejan a temperatura ambiente
Síntomas:
•Vómitos intensos
•Náuseas
•Dolor abdominal
•Diarrea
Tiempo de aparición: 1 a 6 horas después de consumir el alimento.





Escherichia coli (E. coli)

Causada por: la bacteria *Escherichia coli*.
Se encuentra en:
•Carne molida mal cocida
•Agua contaminada
•Verduras mal lavadas
•Leche cruda
Síntomas:
•Diarrea (a veces con sangre)
•Dolor abdominal fuerte
•Vómitos
Tiempo de aparición: entre **1 y 4 días**.



Listeriosis

Causada por: la bacteria *Listeria monocytogenes*.

Se encuentra en:

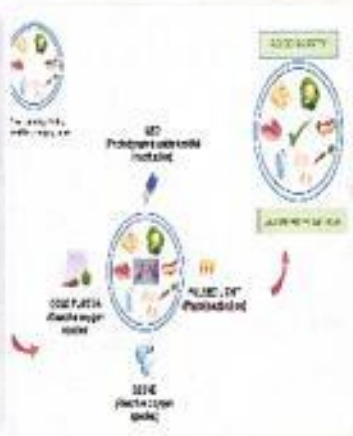
- Quesos frescos no pasteurizados
- Embutidos
- carnes frías
- leche cruda

Síntomas:

- Fiebre
- Dolor muscular
- Náuseas
- diarrea

Es **muy peligrosa para mujeres embarazadas, niños y adultos mayores**.







Botulismo

Causada por: la bacteria *Clostridium botulinum*.

Se encuentra en:
- Enlatados mal procesados
- Conservas caseras
- alimentos mal sellados

Síntomas:
- Visión borrosa
- dificultad para hablar
- debilidad muscular
- dificultad para respirar

Es **una de las ETAs más graves**, aunque menos frecuente.

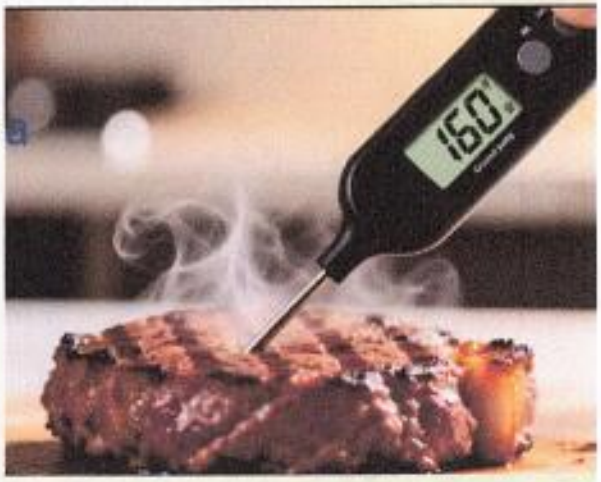




Medidas Preventivas Generales - Cocción Segura

¡Calor que Mata! Cocción Adecuada

- **Temperatura:** Cocinar los alimentos a la temperatura interna adecuada para destruir los patógenos.
- **Termómetro:** Usar un termómetro de alimentos para verificar la temperatura, especialmente en carnes, aves y pescados.
- **Recalentamiento:** Recalentar completamente los alimentos a una temperatura interna de al menos 74°C.



Medidas Preventivas Generales - Enfriamiento y Almacenamiento

¡Frío que protege! Enfriamiento Rápido y Almacenamiento

- **Enfriamiento Rápido:** Enfriar los alimentos cocinados rápidamente (de 60°C a 20°C en 2 horas; de 20°C a 4°C en 4 horas adicionales).
- **Refrigeración:** Mantener alimentos perecederos por debajo de 5°C.
- **Congelación:** Mantener los alimentos congelados por debajo de -18°C.
- **"Zona de Peligro":** No dejar alimentos entre 5°C y 60°C por más de 2 horas.



Medidas Preventivas Generales - Otras Claves

Otros Pilares de la Seguridad Alimentaria

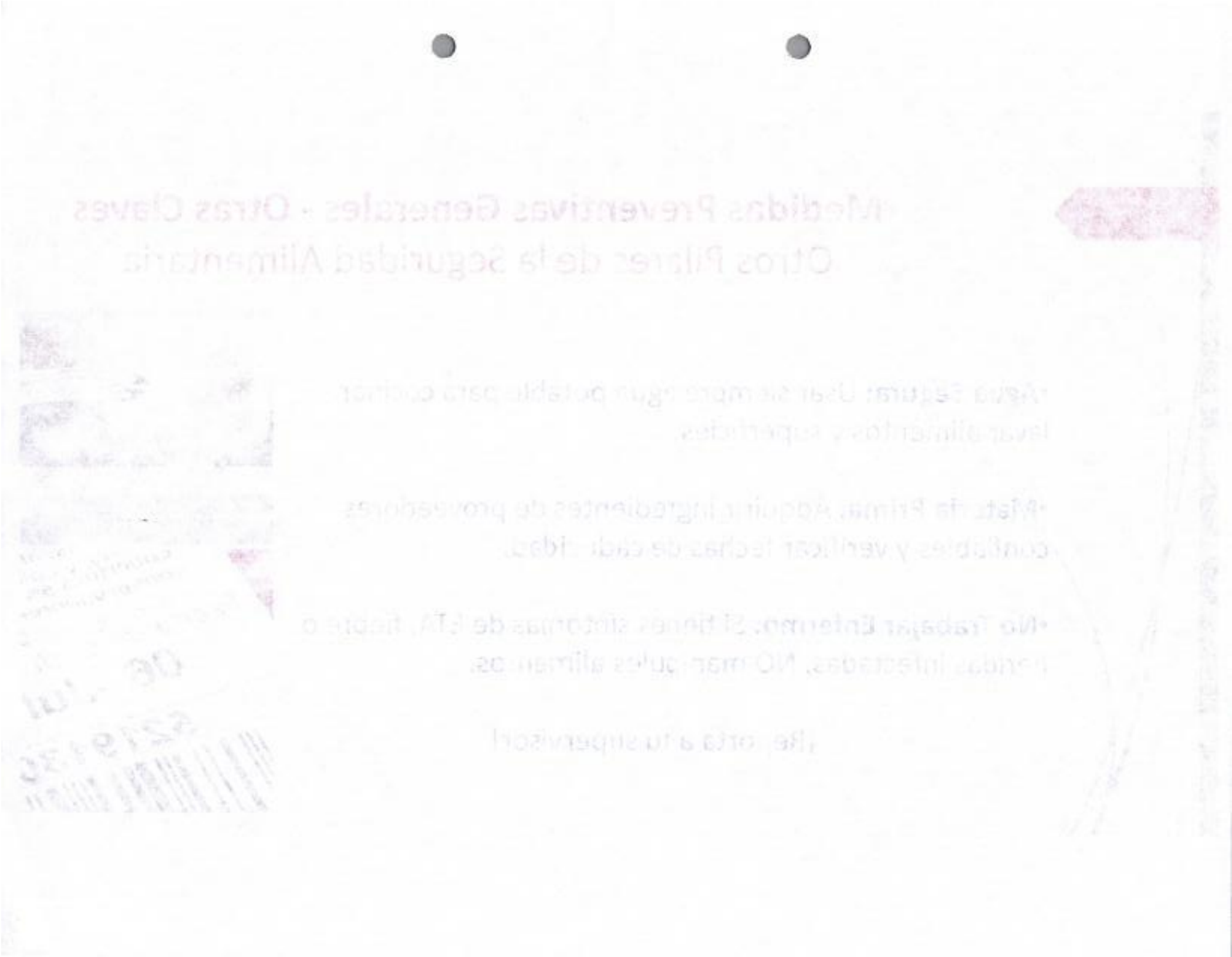
- **Agua Segura:** Usar siempre agua potable para cocinar, lavar alimentos y superficies.

- **Materia Prima:** Adquirir ingredientes de proveedores confiables y verificar fechas de caducidad.

- **No Trabajar Enfermo:** Si tienes síntomas de ETA, fiebre o heridas infectadas, NO manipules alimentos.

¡Reporta a tu supervisor!





Conclusión

¡Tu Rol es Vital! Compromiso con la Inocuidad

- La seguridad alimentaria es responsabilidad de TODOS.
- Aplicar estas prácticas protege a nuestros clientes y nuestra reputación.
- La capacitación continua y la vigilancia son clave para prevenir incidentes.



CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

CAPACITACION MES DE ABRIL

- ACTA DE CAPACITACION
- CERTIFICACIONES
- MATERIAL IMPLEMENTADO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

	OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	CODIGO: RCA - 01
	REGISTRO - CAPACITACIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**VERSION: 01**
	PROGRAMA DE CAPACITACION EN PERSONAL MANIPULADOR	**F. ELABORACION: 01-2026**

LUGAR	Restaurante escolar Sede Froilán Farias	**FECHA**	14 Abril 2026
TIEMPO	2 Hr		

TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION

Conservación de alimentos – almacenamiento transporte

PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION

Jessica Marcela Betancourt.

LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO TELEFONICO	FIRMA
LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3204123527	Luz Denny M.
MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3147156515	
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	350 5062063	Yerly Muaje
LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	312 5243126	Luz Marina Tocaria
[illegible]NDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	FROILAN FARIAS	3123630638	Sandra Montaña
LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	FROILAN FARIAS	3222265379	Laidy Monroy
SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3104773183	Sandra Ormaza
YULIN MARCELA TORRES CHACON	37.627.381 DE PUENTE NACIONAL SANTANDER	FROILAN FARIAS	3145399730	Marcela Torres

Elaborado: **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**
COORDINADORA CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

STEFFANY PATIÑO.
Aprobado: **R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR**
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

LA DIRECCIÓN DEL PROGRAMA DE MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL

HACE CONSTAR QUE:

Jessica Marcela Betancourt Guerrero identificada con cédula de ciudadanía número 1.095.821.632 de Floridablanca – Santander, es egresada del Programa de Microbiología Industrial de la Universidad de Santander UDES, que cuenta con Registro Calificado vigente según resolución número 8472 del 23 de julio de 2012.

Hasta la fecha los profesionales de la Microbiología en Colombia laboran sin tarjeta profesional en virtud de que aún no rige la ley del Microbiólogo, ni funciona el Colegio Colombiano de Microbiología, el cual una vez constituido será la única autoridad para la reglamentación y vigilancia del ejercicio profesional en Microbiología dentro del territorio colombiano.

Para el ejercicio legal de la profesión, entendiendo que no cuenta con una formación específica para la realización y firma de pruebas diagnósticas standard en laboratorios clínicos humanos, solo se requiere acreditar una formación académica con el título de Microbiólogo, otorgado por una Institución de Educación Superior oficialmente reconocida y autorizada para el efecto por el Gobierno Nacional, requisitos que cumple la UNIVERSIDAD DE SANTANDER – UDES.

Es por ello que los profesionales en Microbiología Industrial de la UDES pueden participar en convocatorias públicas o privadas que tengan o no el requisito de la presentación de la tarjeta profesional, y para ello esta certificación indica que no debe serle exigida.

Atentamente,

ANDREA JULIAN MANTILLA PAREDES
Directora Microbiología Industrial
Email: andrea.mantilla@udes.edu.co

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ DENNY MENDOZA VARGAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.409

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

CONSTANCIA QUE SE OTORGA A:

POR HABER PARTICIPADO EN EL CURSO:

CON UNA DURACIÓN DE 40 HORAS.

FECHA: 15 DE MARZO DE 2023

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

MARUCHA TOCARIA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.148.686.543

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ MARINA TOCARÍA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.854.618

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA

Con cedula de ciudadanía No. 1.118.542.266

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LEIDY JOHANA MONROY SOLER
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.862.681

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.105

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YULIN MARCELA TORRES CHACÓN
Con cedula de ciudadanía No. 37.627.381

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Conservación de alimentos-Almacenamiento, transporte**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Catorce (14) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

CONCLUSÃO DO CURSO DE [illegible]

[illegible]

Capacitación: Almacenamiento y Transporte de Alimentos - PAE

- Enfoque en inocuidad y control sanitario

- Dirigido a manipuladores de alimentos

Objetivo

- Garantizar condiciones seguras en almacenamiento y transporte
- Prevenir contaminación y deterioro

Importancia

- Evita enfermedades (ETA)
- Mantiene calidad del alimento
- Cumple normatividad sanitaria

Condiciones de Almacenamiento

- Áreas limpias y ventiladas
- Protección contra plagas
- Orden y señalización





Almacenamiento en Seco

- Temperatura ambiente
- Estanterías elevadas
- Separación de paredes



Almacenamiento en Refrigeración

- Temperatura: 0°C a 5°C
- Separar alimentos
- No sobrecargar



Almacenamiento en Congelación

- Temperatura: -18°C
- No romper cadena de frío
- Rotulación



Organización Interna

- Crudos abajo, cocidos arriba
- Alimentos tapados
- Rotulados con fecha



Sistema PEPS

- Primero en entrar, primero en salir
- Control de fechas
- Evita pérdidas

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data
Names: Evans, Stephanie, author. | Cowan, Alexander, author.
Title: Building Bridges
Description: First edition. | New York : Routledge, 2019. | Includes bibliographical references and index.
Identifiers: LCCN 2018034567 | ISBN 9780815369424 (hbk) | ISBN 9780815369431 (pbk) | ISBN 9781351243292 (ebk)

Transporte de Alimentos

- Vehículos limpios
- Protección contra polvo y calor
- Separación de alimentos



Transporte en Frío

- Uso de neveras o termos
- Mantener cadena de frío
- Control de temperatura



Transporte en Caliente

- Mantener >60°C
- Evitar exposición prolongada
- Entrega rápida



Errores Comunes

- Romper cadena de frío
- Mezclar crudos y cocidos
- Falta de limpieza



Control y Registros

- Registro de temperaturas
- Verificación de transporte
- Formatos diarios

Normatividad

- Resolución 2674 de 2013
- BPM
- Lineamientos PAE

Conclusiones

- El almacenamiento y transporte adecuados garantizan alimentos seguros
- Responsabilidad de todos

Cuadrilogo2
Esta obra está bajo licencia de Cuadrilogo2
Atribución-NoComercial-SinDerivadas 3.0 Unported
Creative Commons
http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.es_ES

Capacitación en Conservación de Alimentos – PAE

- Dirigido a manipuladores de alimentos
- Enfoque: inocuidad, calidad y prevención de ETA



Objetivo General

- Garantizar prácticas seguras en la conservación de alimentos.
- Objetivos específicos:
  - Prevenir contaminación
  - Controlar temperaturas
  - Aplicar BPM



Importancia de la Inocuidad

- Un alimento contaminado puede causar enfermedad.
- Impacto en niños (PAE).
- Responsabilidad del manipulador.



Tipos de Contaminación (DETALLADO)

- Biológica: bacterias, virus
- Química: detergentes, plaguicidas
- Física: cabellos, objetos



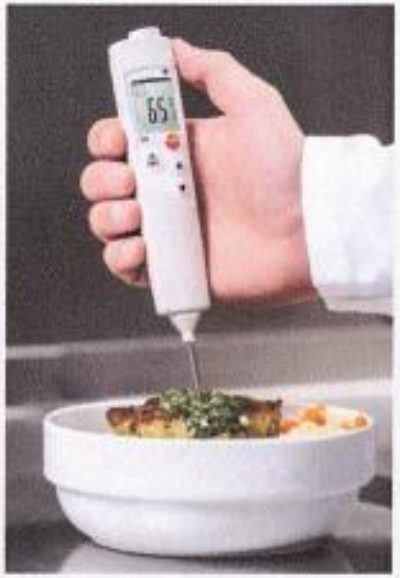
Contaminación Cruzada

- Ocurre al mezclar alimentos crudos con cocidos.
- Uso incorrecto de utensilios.
- Prevención:
- - Separar alimentos
- - Higiene constante



Control de Temperaturas

- Frío: 0°C a 5°C
- Congelación: -18°C
- Cocción: >70°C
- Zona de peligro: 5°C - 60°C



Recepción de Materias Primas

- Verificar:
- - Temperatura
- - Estado
- - Fecha vencimiento
- Rechazar productos en mal estado



Almacenamiento Correcto

- Separar crudos y cocidos
- Alimentos tapados
- Rotulación
- Estibas elevadas



Sistema PEPS

- Primero en entrar, primero en salir
- Evita pérdidas
- Control de fechas



Métodos de Conservación

- Refrigeración
- Congelación
- Cocción
- Deshidratación
- Uso adecuado según alimento



Limpieza y Desinfección

- Limpieza: elimina suciedad
- Desinfección: elimina microorganismos
- Uso correcto de desinfectante



Control de Plagas

- Mantener áreas limpias
- Evitar residuos
- Sellar entradas



Higiene del Manipulador

- Lavado de manos frecuente
- Uso de uniforme
- Cabello recogido
- Sin accesorios



Salud del Manipulador

- No trabajar enfermo
- Cubrir heridas
- Reportar síntomas



Registros y Control

- Temperaturas
- Limpieza
- Recepción
- Plagas
- Importante para auditorías



Manipulación de alimentos

EQUIPOS	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	OBSERVACIONES
Estufa	•	•	
Horno	•	•	
Campana	•	•	
Ventanas	•	•	
Tranquis de grasa	•	•	
Fregadero	•	•	
Fuentes	•	•	
Ollas y Sartenes	•	•	
Picos	•	•	
Plancha	•	•	
Parrilla	•	•	
Mezcladora	•	•	
Utensilios	•	•	

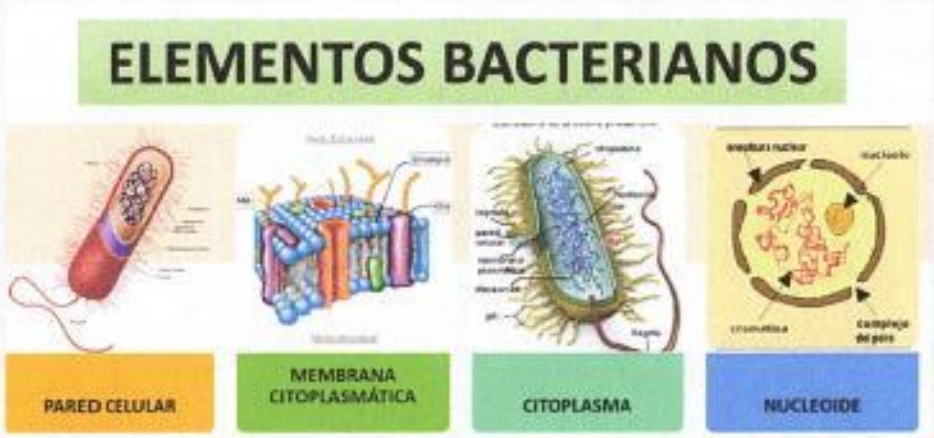
Normatividad

- Resolución 2674 de 2013
- BPM
- Lineamientos PAE
- Cumplimiento obligatorio



ETA (Enfermedades)

- Síntomas: vómito, diarrea, fiebre
- Causas: mala manipulación
- Prevención: higiene



Conclusiones

- La inocuidad salva vidas
- Responsabilidad compartida
- Aplicar buenas prácticas siempre

4262

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: Sandia Ormaza

10/10

Fecha: 14/04/2026

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
C) Manteniendo cadena de frio (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos preparados
B) Estar separados de los alimentos listos para consumo
C) Ir sin tapa
D) Transportarse a cualquier temperatura

3. ¿Cuál es la condición adecuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y tapados
B) Mantener temperaturas adecuadas
C) Transportar alimentos destapados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frio durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

4763

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Sandra Ovalza 10/10

Fecha: 14/04/2026

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fria, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
C) Biológica, química y física
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?
A) 10°C
B) 0°C a 5°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?
A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?
A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

4265

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: Marcela Torres

Fecha: 14/04/26

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
C) Manteniendo cadena de frío (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos preparados
B) Estar separados de los alimentos listos para consumo
C) Ir sin tapa
D) Transportarse a cualquier temperatura

3. ¿Cuál es la condición adecuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y tapados
B) Mantener temperaturas adecuadas
C) Transportar alimentos destapados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frío durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

5/5

4268

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Marcela Torres

Fecha: 14/04/26

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fría, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
C) Biológica, química y física — ESTA ES.
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

10/10

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?
A) 10°C
B) 0°C a 4°C 4°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?
A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?
A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

4268

leidy

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: Leidy Monroy S.

Fecha: 14/04/2026

5/5

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
C) Manteniendo cadena de frio (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos prep rados
B) Estar separados de los alir entos listos para consumo
C) Ir sin tapa
D) Transportarse a cualquier emperatura

3. ¿Cuál es la condición ade cuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y t pados
B) Mantener temperaturas ad cuadas
C) Transportar alimentos dest pados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frío durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Leidy Monroy S.

Fecha: 14/04/2026

8/10

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fría, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
C) Biológica, química y física
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?
A) 10°C
B) 0°C a 5°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?
A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?
A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: Sandra Montaña

Fecha: 14 04 26

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
(C) Manteniendo cadena de frio (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos preparados
(B) Estar separados de los alimentos listos para consumo
C) Ir sin tapa
D) Transportarse a cualquier temperatura

3. ¿Cuál es la condición adecuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
(C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y tapados
B) Mantener temperaturas adecuadas
(C) Transportar alimentos destapados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frío durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
(C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

5/5

4272

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Sandra Montes

Fecha: 11 04 26

10/10

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fría, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
C) Biológica, química y física
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?
A) 10°C
B) 0°C a 5°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?
A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?
A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: Luz Marina Tocoria

5/5

Fecha: 14-04-2026

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
C) Manteniendo cadena de frío (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos preparados
B) Estar separados de los alimentos listos para consumo
C) Ir sin tapa
D) Transportarse a cualquier temperatura

3. ¿Cuál es la condición adecuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y tapados
B) Mantener temperaturas adecuadas
C) Transportar alimentos destapados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frío durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

4275

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Luz Marine Tocaria

Fecha: 12-04-2026

8/10

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fría, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
C) Biológica, química y física
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?
A) 10°C
B) 0°C a 5°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?
A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?
A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

4277

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: Yely Mugè

Fecha: 14/04/2026

5/5

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
C) Manteniendo cadena de frío (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos preparados
B) Estar separados de los alimentos listos para consumo
C) Ir sin tapa
D) Transportarse a cualquier temperatura

3. ¿Cuál es la condición adecuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y tapados
B) Mantener temperaturas adecuadas
C) Transportar alimentos destapados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frío durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

9278

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Yeily Muoje Greco

Fecha: 14/04/2026

9/10

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

(A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

(A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fría, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
(C) Biológica, química y física
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

Esta si
A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
(C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
(D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
(C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?
A) 10°C
B) 0°C a 5°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?
A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?
A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: _____

Fecha: 14 / 04 / 26

4/5

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
C) Manteniendo cadena de frío (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos preparados
B) Estar separados de los alimentos listos para consumo
C) Ir sin tapa
D) Transportarse a cualquier temperatura

3. ¿Cuál es la condición adecuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y tapados
B) Mantener temperaturas adecuadas
C) Transportar alimentos destapados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frío durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Ute

5/10

Fecha: 14/04/26

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fría, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
C) Biológica, química y física
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?
A) 10°C
B) 0°C a 5°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?
A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?
A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

9283

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PAE)

Nombre: Lo z g eny u.

7/10

Fecha: 14-04-2026

1. ¿Cuál es la zona de peligro de los alimentos?

A) 0°C a 5°C
B) 4°C a 60°C
C) 60°C a 100°C
D) -18°C a 0°C

2. ¿Qué significa el sistema PEPS?

A) Primero en entrar, primero en salir
B) Primero en salir, primero en entrar
C) Producto en proceso sanitario
D) Proceso especial de preparación

3. ¿Cuáles son los tipos de contaminación de los alimentos?

A) Fría, caliente y templada
B) Líquida, sólida y gaseosa
C) Biológica, química y física
D) Natural y artificial

4. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?

A) Refrigeración: 10°C, caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
B) Congelación: 0°C,Refrigeración: 4°C, caliente mayor a 60°C
C) Refrigeración: 0°C a 4°C , caliente mayor a 60°C , congelación -18°C
D) Todas las anteriores

5. ¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada?

A) Mezclando alimentos crudos y cocidos
B) Usando los mismos utensilios sin lavar
C) Separando alimentos crudos de cocidos y lavando utensilios
D) Dejando los alimentos destapados

6. ¿Cuál es la temperatura correcta de refrigeración?

A) 10°C
B) 0°C a 5°C
C) -5°C
D) 60°C

7. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?

A) Destapados
B) Mezclados crudos y cocidos
C) Protegidos, tapados y manteniendo temperatura adecuada
D) A temperatura ambiente siempre

8. ¿Cuál es un error común en el manejo de alimentos?

A) Lavarse las manos
B) Separar alimentos
C) Romper la cadena de frío
D) Usar utensilios limpios

9¿Cuál es el paso correcto para verificar la calibración de una gramera?

A) Colocar cualquier objeto y observar el peso
B) Usar un peso conocido y comparar la lectura
C) Golpear la gramera para ajustarla
D) Pesar directamente los alimentos

10 En el método del hielo, el termómetro correctamente calibrado debe marcar:

A) 5 °C
B) 10 °C
C) 0 °C
D) 32 °C

4285

Evaluación – Transporte de alimentos (PAE)

NOMBRE: Luz Deidy M.

Fecha: 14-04-2026

4/5

1. ¿Cómo deben transportarse las materias primas perecederas (como carnes y lácteos)?
A) A temperatura ambiente
B) Sin empaque
C) Manteniendo cadena de frío (0°C a 4°C o congelados según el caso)
D) Mezcladas con alimentos secos

2. Durante el transporte, los alimentos crudos deben:
A) Ir junto con alimentos preparados NO
B) Estar separados de los alimentos listos para consumo
C) Ir sin tapa NO
D) Transportarse a cualquier temperatura NO

3. ¿Cuál es la condición adecuada para transportar alimentos preparados calientes?
A) A temperatura ambiente
B) Por debajo de 5°C
C) Por encima de 60°C y en recipientes cerrados
D) Mezclados con alimentos crudos

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es incorrecta durante el transporte de alimentos?
A) Usar recipientes limpios y tapados
B) Mantener temperaturas adecuadas
C) Transportar alimentos destapados y expuestos al ambiente
D) Reducir tiempos de transporte

5. Si un alimento pierde la cadena de frío durante el transporte, se debe:
A) Entregar normalmente
B) Congelar nuevamente
C) Evaluar el riesgo y rechazar si no cumple condiciones sanitarias
D) Mezclar con otros alimentos

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

ANEXO 12: OFICIO DE SOLICITUD DEL CONSORCIO Y OFICIO DE APROBACION DE LA SUPERVISION AL CAMBIO DE MANIPULADORAS

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

APROBACION CAMBIO DE MANIPULADORA

CARRERA 5 9 59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

21-01-2026
recibido

Tame, 21 de enero de 2026

SEÑOR
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología Municipio de Tame
Supervisor del contrato de suministro No. 081 de 2026

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."**

ASUNTO: APROBACION CAMBIO DE PERSONAL MANIPULADOR

Cordial Saludo:

Teniendo en cuenta lo establecido en el literal 14, ***de la cláusula segunda: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS del contrato en referencia: "14.*** **Para cualquier cambio de personal el contratista deberá contar con la aprobación de la supervisión, para lo cual deber tener en cuenta que la hoja de vida de cambio deberá cumplir con los requisitos del presente proceso precontractual"**, me dirijo a usted con el fin de solicitar la aprobación de la hoja de vida de la señora **SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS**, quien resuelve ocupar el cargo como manipuladora de alimentos para el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** a partir del dia **22 de enero de 2026**, expresando dicha decisión a través de una carta de compromiso.

Lo anterior obedece a que la señora **LILIANA JUDITH PLAZS DIAZ** presenta por escrito, la decisión de renunciar a la intensión de laborar en el cargo de manipuladora de alimentos, intensión expresada el día 06 de diciembre de 2025. Su hoja de vida estuvo seleccionada dentro del proceso de selección abreviada mediante subasta inversa **SA-SI-TA-020-2024.5**

A continuación, relaciono el personal que se retira y quien ingresa:

PERSONAL QUE SE RETIRA			
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**CONTACTO**	**DIRECCION**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**
LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	3142831992	INVASIÓN SAN JOSE	1.116.792.152 de ARAUCA-ARAUCA

PERSONAL QUE SE INGRESA			
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**CONTACTO**	**DIRECCION**	**DOCUMENTO DE IDENTIDAD**
SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	3104336793	INVASIÓN EL TRIUNFO LOTE 19 MZ C	68.305.105 DE TAME-ARAUCA

De manera respetuosa, solicito se evalué y apruebe la hoja de vida de la señora **SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS**, en aras de realizar afiliación y legalización de contrato.

Sin otro particular,

STEFFANY PATIÑO

STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR, identificado con C. C. No. **1.116.866.903** de Tame-Arauca
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

4284

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

Tame, Arauca 21 de Enero de 2026.

SEÑORA:
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 081 de 2026 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

ASUNTO: APROBACION CAMBIO DE MANIPULADORA

Respetados señores:

Por medio de la presente nos permitimos informarles que se recibió una solicitud de parte del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, respecto al cambio de manipuladora, y por ende dando tramite al proceso, se realizó la revisión por parte de la supervisión, se encuentra la siguiente información:

MANIPULADORA QUE RENUNCIA AL CARGO		
NOMBRE	**CEDULA**	**FECHA DE RETIRO**
LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	1.116.792.152 de ARAUCA-ARAUCA	20 DE ENERO DE 2026

Recibido:
STEFFANY PATIÑO V.
21-ENE-2026

MANIPULADORA QUE INGRESA AL CARGO		
NOMBRE	**CEDULA**	**FECHA DE INICIO**
SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	22 DE ENERO DE 2026

En ese orden de ideas, se verifico el perfil de la manipuladora que ingresa, hallando que la misma cumple con las condiciones exigidas por parte de la entidad contratante y en razón a ello, se aprueba el **cambio de manipuladora.**

Sin otro particular,

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología
Supervisor del contrato de suministro No. 081 de 2026

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

ANEXO 13: OFICIO APROBACION PLAN DE RUTAS

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

OFICIO RADICADO A LA SUPERVISION DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

CARRERA 5 9 59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

Sec. Educacion
21-01-2026

Tame, 21 de enero de 2026

SEÑOR
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología Municipio de Tame
Supervisor del contrato de Suministro No. 081 de 2026

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 de 2026, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA."**

ASUNTO: INFORMACION ETAPA DE PRE-ALISTAMIENTO PARA INICIO DE ENTREGA DE RACIONES: **PLAN DE RUTAS**

Por medio de la presente Adjunto Plan de Rutas establecido por el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, para el inicio de ejecución de entrega de raciones el día 22 de enero de 2026, en aras de su revisión y aprobación.

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
FECHA: 21 DE ENERO DE 2026

ETC: ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE TAME	**MUNICIPIO: TAME**

RUTA: 1

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
	PERIODICIDAD DE ENTREGA	HORAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
FROILAN FARIAS	Semanal (lunes)	6:00 a. m.	Mensual	lunes

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

Observación:

1. La fruta de mano, yogurt y carnes se despacharán de la bodega al restaurante en dia que corresponda a su preparación o entrega dependiendo al menú respectivo, dado que son alimentos que no se adaptan a unas buenas condiciones de almacenamiento en los restaurantes escolares. Los insumos de aseo se entregarán mensual o cada vez que el ejercicio lo requiera.

2. El Suministro de gas se realizará cada vez que se requiera, dependiendo de la necesidad de servicio.

3. Teniendo en cuenta que se implementa la Modalidad **comida caliente transportada**, se establece una ruta diaria de entrega de complemento, el cual está programado para realizarse en horario de **8:30 am** en la sede de Entrega Oriental femenino.

Sin otro particular;

STEFFANY PATIÑO.

STEFFANNY PATIÑO VILLAMIZAR, identificado con C. C. No. 1.116.866.903
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

4295

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

Tame, Arauca 22 de Enero de 2026.

SEÑORA:
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 081 de 2026 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

ASUNTO: APROBACION PLAN DE RUTAS

CORDIAL SALUDO:

En atención a la solicitud realizada el día 21 de Enero de 2026, donde informan del plan de rutas que tienen para la distribución de las materias primas en los diferentes centros educativos donde se prepara el CAJM, me permito informarles que este fue aprobado por parte de la supervisión del contrato de la referencia, toda vez que el mismo cumple con los parámetros establecidos en el pliego de condiciones y la necesidad que se tiene por parte de las instituciones beneficiadas.

Muy respetuosamente.

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología
Supervisor del contrato de suministro No. 081 de 2026

Rdo 22/01/2026 STEFFANY PATIÑO V.

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

ANEXO 14: RESULTADOS DE ANALISIS DE MUESTRAS.

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

OFICIO RADICADO A LA SUPERVISION DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

CARRERA 5 9 59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

Tame, 21 de Enero de 2026

Recibí: Wilbert Rincon 21/01/2026

SEÑOR
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología Municipio de Tame
Supervisor del contrato de Suministro No. 081 de 2026

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 de 2026, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."**

ASUNTO: SOLICITUD DE VERIFICACION Y APROBACION DE PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO

Teniendo en cuenta lo establecido en los literales 17 y 18, ***de la cláusula segunda: OBLIGACIONES ESPECIFICAS:***

17. Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado y/o modalidad adoptada, en donde se identifique claramente el alimento, lote (cuando aplique), fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis, y mes al que corresponde dicho reporte.

18. Realizar la toma de muestras en cada establecimiento Educativo (Restaurantes escolares), mínimo dos (2) muestras mensuales durante la ejecución del contrato esto es distribuido así:

TOMA DE MUESTRAS			
PUNTOS DE MUESTREO	**AGUA MICROBIOLOGICA-FISICOQUIMICA**	**PRODUCTO TERMINADO**	**TOTAL, MUESTRAS MENSUALES**
Restaurantes Escolares (01)	1	1	2
TOTAL, MUESTRAS			**2**

Me dirijo a usted con el fin de solicitar la verificación y aprobación de plan de Muestreo Microbiológico.

Sin otro particular,

STEFFANY PATIÑO V.

STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR, identificado con C. C. No. **1.116.866.903** de Tame-Arauca
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

ANEXO: PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

4299

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

Tame, Arauca 22 de Enero de 2026

SEÑORA:
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 081de 2026, cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

ASUNTO: APROBACION PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO

CORDIAL SALUDO:

En atención a la solicitud realizada el dia 21 de Enero de 2026, donde se informa el proceso y realización de análisis microbiológicos durante la ejecución, teniendo como muestreo una de las instituciones educativas, **donde se desarrolla la preparación**, permitiéndonos verificar la efectividad de cada uno de los procesos, ante ello me permito informarles que éste fue aprobado.

De haber lugar a cambios o modificaciones dentro del mismo, se deberá remitir nuevamente para la respectiva verificación.

Sin otro particular,

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología
Supervisor del contrato de suministro No. 081 de 2026

Rdo. 22/01/2026 STEFFANY PATIÑO V.

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

DOCUMENTO PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO

CARRERA 5 9 59
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO CONTRATO DE SUMINISTRO N° 081 DE 2026



TAME 2026

CARRERA 5 9 59
pae2026@gmail.com

1. PLAN DE MUESTREO MICRO BIOLOGICO

El consorcio PAE Haciendo Equipo Por Tame, como operador del programa de alimentación escolar – PAE Municipal, realizará monitoreo y control de calidad a los alimentos suministrados en el programa, mediante la toma de muestras y análisis microbiológicos, que permiten verificar la efectividad de los procesos en toda la cadena operativa del PAE en cualquier modalidad, implementando un plan de muestreo mensual, en los diferentes comedores escolares beneficiados por el Municipio de Tame, los cuales se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos del Contrato de Suministro No. 081/2026, plan de muestreo y cronograma de muestreo, que garanticen el buen funcionamiento y desarrollo del programa.

Objetivo: Diseñar un plan de muestreo microbiológico de acuerdo a los anexos técnicos del Contrato de Suministro No. 081/2026, que provea información sobre la seguridad de los alimentos que se van a suministrar en los comedores escolares beneficiados por el PAE del Departamento de Arauca.

Alcance: Este plan aplica para la evaluación microbiológica de productos terminados y análisis microbiológico de Aguas, en los comedores escolares beneficiados por el PAE municipio de Tame.

Responsables:

Representante Legal: Suministrara los recursos y elementos necesarios para efectuar los procedimientos y actividades que se requieran para la implementación del plan de muestreo microbiológico.
Equipo operacional: Profesional idóneo quien se encargará de la toma de muestras y quien garantice la viabilidad de la misma.
Laboratorio: Para la realización de las pruebas microbiológicas a las muestras tomadas de alimentos preparados in situ se contará con un laboratorio acreditado en El Organismo Nacional de Acreditación de Colombia – ONAC / NTCISO/IEC 17025; El Programa Interlaboratorio Para el Control de la Calidad de Agua Potable – PICCAP.

2. MICROORGANISMOS INDICADORES DE CALIDAD EN PROCESOS ALIMENTARIOS

Para realizar un adecuado Control al aseguramiento de la calidad del Programa de Alimentación Escolar, la calidad microbiológica de los alimentos es importante, ya que influye en su conservación y vida de útil y, sobre todo, porque los microorganismos presentes en ellos pueden ser causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Las normas en materia de alimentos generalmente establecen la calidad microbiológica en términos de microorganismos indicadores.

Estos microorganismos indicadores son organismos (o grupos) que alertan oportunamente de un manejo inadecuado o contaminación, aumentando el riesgo de presencia de microorganismos patógenos en alimentos, además, su detección en el laboratorio es más sencilla y rápida; estos permiten un enfoque de

prevención de riesgos, puesto que advierten manejo inadecuado durante los procesos de elaboración y/o contaminación del mismo.

Indicadores: Se consideran los siguientes indicadores microbiológicos, porcentaje de microorganismos patógenos (Escherichia coli, Salmonella spp, Sthaphylococcus aureus coagulasa +), porcentaje de microorganismos indicadores/mes (Coliformes totales), esterilidad comercial.

- Coliformes Totales

Entre los indicadores más usados se encuentran los coliformes, representados habitualmente por cuatro géneros de la familia Enterobacteriaceae: Citrobacter, Enterobacter, Escherichia y Klebsiella. Bacterias Gram Negativas, no esporoformadoras, oxidasa negativa, con capacidad de crecimiento aerobio y facultativamente anaeróbico, los Coliformes Totales designa a un grupo de especies bacterianas que tienen ciertas características bioquímicas en común e importancia relevante como indicadores de contaminación del agua y los alimentos, cuya presencia en determinadas concentraciones en los alimentos se utiliza para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo.

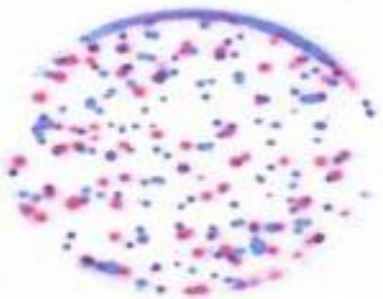


Fig 5. Colonias de Coliformes en Chromocult Agar

- Aerobios mesófilos

Los microorganismos mesófilos en alimentos son aquellos microorganismos que se desarrollan en presencia de oxígeno libre y a una temperatura comprendida entre 20°C y 45°C con una zona óptima entre 30°C y 40°C. El método de recuento de microorganismos mesófilos se basa en la certeza de que un microorganismo viable presente en una muestra de alimento, al ser inoculado en un medio de cultivo nutritivo sólido se reproducirá formando una colonia individual visible, el conteo sirve para calcular la cantidad de microorganismos por gramo o por mililitro de alimento.

Los recuentos altos de mesófilos a menudo indican materias primas contaminadas o tratamientos no satisfactorios desde el punto de vista sanitario. Esta determinación refleja la calidad sanitaria de los productos analizados indicando, además de las condiciones higiénicas de las materias primas, la forma como fueron manipulados durante su elaboración. Tiene un valor limitado como indicador de la presencia de patógenos o sus toxinas. Un recuento total de aerobios mesófilos bajo no asegura que un alimento esté exento de

patógenos o de sus toxinas; tampoco un recuento total elevado significa, inevitablemente, presencia de microbiota patógena. Excepto en productos que se elaboran mediante fermentación, altos recuentos microbianos se consideran poco aconsejables para la mayor parte de alimentos.

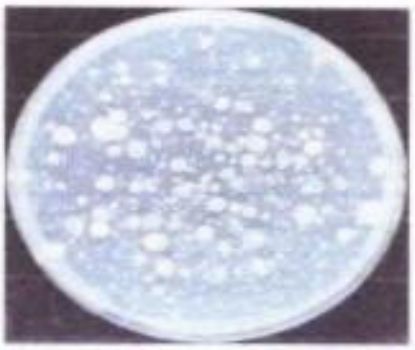


Fig. 6. Colonias de aerobios mesófilos en Plate Count Agar.

- Mohos y Levaduras

Los hongos son organismos Eucariotas, pueden crecer de dos formas básicas: Hongos y levaduras.

Los mohos y levaduras al igual que las bacterias, son un agente causante de deterioro de alimentos. Si las condiciones ambientales son cálidas y húmedas, el crecimiento de mohos se ve favorecido a través de las esporas. Aspergillus spp, Mucor spp o Penicillium spp son algunos de los tipos de mohos más comunes, se encuentran ampliamente distribuidos en el ambiente, pueden encontrarse como flora normal de un alimento, o como contaminantes en equipos mal sanitizados. Ciertas especies de hongos y levaduras son útiles en la elaboración de algunos alimentos, sin embargo, también pueden ser causantes de la descomposición de otros alimentos.

También pueden causar problemas a través de: (a) síntesis de metabolitos tóxicos (micotoxinas), (b) resistencia al calor, congelamiento, antibióticos o irradiación y (c) habilidad para alterar sustratos no favorables permitiendo el crecimiento de bacterias patógenas. Pueden también causar malos olores y sabores y la decoloración de las superficies de alimentos.

Los mohos resisten temperaturas muy bajas, sus esporas sobreviven y permanecen aptas para germinar cuando se recuperan las condiciones normales. Así mismo, las esporas pueden también sobrevivir a temperaturas muy elevadas.



Fig. 7. Colonias de mohos y levaduras en OGY Agar.

3. MICROORGANISMOS PATOGENOS CAUSANTES DE ETAS

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.

Las ETAs constituyen un grave problema de salud pública a nivel mundial; entre sus causas más frecuentes se encuentran los patógenos bacterianos, los cuales generan desde síntomas gastrointestinales hasta complicaciones que pueden conducir a la muerte. Un brote de ETA es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad. Los brotes y casos de ETA registrados representan apenas la "punta del iceberg". La probabilidad de que un brote o caso se reconozca y notifique por las autoridades de salud depende, entre otros factores, de la comunicación de los consumidores, del relato de los médicos y de las actividades de vigilancia sanitaria de las secretarías municipales, departamentales y provinciales de salud.

Algunos microorganismos patógenos causantes de ETAS que se pueden detectar mediante análisis microbiológicos de alimentos, se relacionan a continuación:

- Escherichia coli

Escherichia coli (E.coli) es una bacteria presente habitualmente en el intestino de personas y animales sanos, formando parte de la flora bacteriana. La mayoría de las cepas son inocuas, pero algunas pueden causar graves intoxicaciones alimentarias a través de consumo de alimentos, como la E.coli productora de toxinas Shiga (STEC), también denominada E.coli enterohemorragica (EHEC),

minoritariamente, también se puede transmitir a través del contacto directo con animales portadores o personas infectadas.

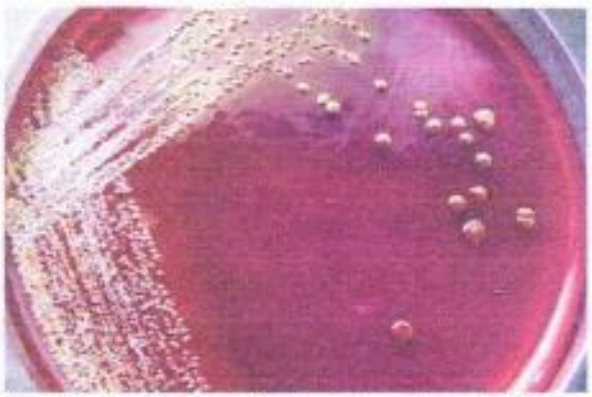


Fig. 1. Aislamiento de Escherichia coli en EMB Agar.

- Salmonella spp

La Salmonelosis es una enfermedad zoonótica infecciosa, transmitida a través de una gran variedad de alimentos y muy asociada a carnes y subproductos de aves de corral, incluidos los huevos. Rara vez es mortal -excepto en niños muy pequeños, ancianos e inmunocomprometidos-, aunque la morbilidad y los costos derivados pueden ser altos. Los agentes etiológicos más frecuentes en la salmonelosis son Salmonella Typhimurium y Salmonella Enteritidis. Se presenta como enterocolitis aguda, con aparición repentina de cefalea, dolor abdominal, diarrea, náusea y, a veces, vómito. La deshidratación puede ser grave, casi siempre hay fiebre, y la anorexia y la diarrea persisten durante varios días.



Fig. 2. Tinción Gram de Salmonella spp vista al microscopio.

- Staphylococcus aureus coagulasa (+)

Staphylococcus aureus coagulasa (+) ha sido considerado como un patógeno limitado a infecciones nosocomiales, que además se puede transmitir por los alimentos, es uno de los principales agentes causales de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs), en el mundo y el patógeno más frecuentemente

asociado a quesos elaborados con cruda. En Colombia, S. aureus se encuentra entre los principales microorganismos que se declaran en la red de vigilancia de ETAs, Staphylococcus aureus produce una gran variedad de factores de virulencia, entre ellos, la coagulasa, la toxina 1 del síndrome del shock tóxico (TSST-1) y las enterotoxinas estafilocócicas (SE). La coagulasa ocasiona la formación de una capa de fibrina alrededor del absceso estafilocócico, localizando la infección y protegiendo a la bacteria de la fagocitosis. Se sugiere la implementación de las medidas necesarias para evitar la futura propagación de MRSA, a la población por los alimentos, haciendo énfasis en la implantación de Buenas Prácticas Higiénicas y en la supervisión de la correcta utilización de antibióticos.



Fig. 3. Staphylococcus aureus coagulasa (+) en Baird Parker Agar.

- Bacillus cereus

Bacillus cereus es una bacteria genéticamente diversa que se encuentra comúnmente en el ambiente. Contamina los alimentos afectando la salud humana, al ingerir el microorganismo y/o sus toxinas, la emética o las enterotoxinas. Bacillus cereus es considerado un patógeno oportunista y productor de toxiinfecciones alimentarias. La carne, verduras cocidas, arroz, sopas, leche, quesos y brotes de vegetales crudos son los alimentos generalmente involucrados en su incidencia.

Por lo anterior, se recomienda aumentar la vigilancia de este patógeno y realizar estudios sobre aspectos relevantes que permitan aplicar medidas de control para disminuir las intoxicaciones por Bacillus cereus.



Fig. 4. Crecimiento de Bacillus cereus en Salado Manitol Agar.

4. Tipo de análisis microbiológico a realizar, dentro del marco del Contrato de Suministro N° No. 081/2026.

Tabla N° 1. Tipos de análisis microbiológicos.

PROCESO	IMPORTANCIA PARA LA TOMA DE MUESTRA	PRUEBA REPRESENTATIVA
Agua	Alta	Los análisis microbiológicos de aguas para consumo humano, es de fundamental importancia, ya que permite determinar la ausencia o presencia de microorganismos o sustancias químicas en ella, las cuales pueden ser perjudiciales para la salud,
Producto terminado / Alimentos Preparados.	Alta	El producto terminado es el indicador de la inocuidad del proceso, el muestreo se realizará de acuerdo a los anexos técnicos del Contrato de Suministro N° 402/2024, priorizando los alimentos de alto riesgo establecidos en la resolución 719 emitida por el ministerio de salud y protección social para alimentos preparados en restaurantes.

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

TOMA DE MUESTRAS, DENTRO DEL MARCO DEL CONTRATO N° No. 081/2026

El Consorcio PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, realizará la toma de muestras de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos del Contrato de Suministro No. 081/2026.

TOMA DE MUESTRAS			
PUNTOS DE MUESTREO	AGUA MICROBIOLOGICA-FISICOQUIMICA	PRODUCTO TERMINADO	TOTAL, MUESTRAS MENSUALES
Restaurantes Escolares (01)	1	1	2
TOTAL, MUESTRAS			2

Las muestras de producto terminado y agua se realizarán teniendo en cuenta la normativa vigente establecida por el laboratorio certificado.

Requerimientos para la toma de muestra

Muestra de cárnicos: según lo estipulado en el contrato se debe tomar del producto terminado, preferiblemente los primeros que se prepararon.

Muestra de jugo: para la toma de muestra de este producto se tendrá en cuenta si es preparado de fruta fresca, pulpa pasteurizada o pulpa congelada, en el acta se deberá documentar el proveedor. Si el jugo se elabora con fruta fresca se tomará del jugo elaborado especificando en el acta de toma de muestra.

Programación

La programación se hará para análisis microbiológico y fisicoquímico de aguas de forma mensual, lo mismo que para análisis microbiológico de alimentos preparados.

4.1. Procedimiento Para la Toma de muestras.

Para verificar y comprobar la adecuada implementación del plan de aseguramiento de la calidad en el programa de alimentación escolar – PAE, puede resultar de gran ayudad el control de alimentos en un laboratorio y la toma de muestras resulta una herramienta clave para la evaluación de los procesos.

El protocolo a seguir durante el muestreo, requiere de conocimiento sobre la materia y de las buenas prácticas de muestreo del profesional, la idoneidad en el área resulta fundamental para garantizar de que el resultado del análisis sea significativo y confiable, por lo cual la muestra debe ser tomada y manejada de forma tal que asegure su integridad.

Protocolo a realizar por el profesional

1. Ingresar con dotación: bata, tapabocas y cofia.
2. Cumplir con el protocolo de buenas prácticas higiénicas: uñas cortas, limpias sin esmalte, no uso de maquillaje, zapato cerrado.
3. Al ingresar debe realizar lavado y desinfección de manos antes de iniciar muestreo.
4. Realizar toma de las muestras antes de iniciar el servicio, no se sugiere la toma de muestras una vez iniciado el servicio de distribución de alimentos por el riesgo de contaminación cruzada.
5. Ubicar todos los implementos requeridos para la toma de muestras en un lugar limpio y cercano a la toma de muestras destinado para este fin.
6. Desinfectar el lugar donde se toma la muestra.
7. Las muestras se deben tomar con utensilios estériles, no usar utensilios en uso que no cuenten con previa desinfección.
8. Transportar las muestras refrigeradas entre 0°C a 4°C +/- 2°C usar nevera adecuada, limpia y desinfectada, evite usar neveras de Icopor.

Toma muestras de alimentos

Alimentos sólidos (Ensaladas, cárnicos, lácteos,verduras, farináceos, etc.)

1. Antes de ingresar usar EPP: gorro, bata y tapabocas.
2. Realizar lavado de manos antes de ingresar al área donde se tomará la muestra
3. Colocarse guantes estériles.
4. Elegir el alimento solido a muestrear.
5. Abrir la bolsa de sello hermético sin tocar su parte interior, solamente se manipula la parte externa de la bolsa para su apertura.
6. Tomar el alimento con pinzas estériles, directamente de la fuente de donde se encuentra almacenado.
7. Depositar la muestra en la bolsa, sacar el exceso de aire y cerrar.
8. Garantice el cierre hermético de cada muestra para evitar derrames que pueden contaminar las demás muestras.
9. Identifique con nombre, fecha y lugar de toma de muestra.
10. Se sugiere tomar la temperatura del alimento después de tomar la muestra, evite tomarla al momento de tomar la muestra.
11. Introduzca la bolsa con la muestra dentro de la nevera, separando alimentos calientes de fríos.
12. todas las muestras se deben tomar antes de iniciar el servicio con el fin de prevenir contaminación cruzada.

Alimentos liquidos (Jugos, sopas, muestras de agua)

1. Antes de ingresar usar todos los elementos de protección personal como guantes, bata y tapabocas.
2. siempre realizar un lavado de manos correcto y utilizar guantes
3. Elegir el alimento liquido a muestrear.
4. Abrir la bolsa sin tocar su parte interior, solamente se manipula la parte externa de la bolsa para su apertura (bolsa whirl pack), en caso de ser en recipiente plástico o de vidrio, debe ser estéril y se debe abrir manteniendo la tapa boca abajo sin tocar ninguna superficie, al depositar el líquido se debe dejar un espacio sin llenar (aire).
5. Solicitar al manipulador agitar el líquido con el mismo utensilio que se sirve el jugo.
8. Depositar mínimo 300 ml para análisis microbiológico.
9. La muestra se puede depositar en bolsa estéril con cierre hermético o frasco estéril.
10. Para bebidas se toma directamente del dispensador o jarra y depositar en la bolsa whirl pak o frasco estéril.
11. Para muestras como sopas tomar con un cucharon estéril o previamente desinfectado y luego pasar el líquido a la bolsa whirl pak desinfectada.
12. En lo posible, evite usar las pinzas de la línea de servicio para la toma de muestras líquidas
13. Si usa bolsas de cierre hermético no olvide retirar el exceso de aire.
14. Luego cerrar la bolsa o el frasco.
15. Transporte la muestra al laboratorio refrigerada, si el sitio donde se ha tomado la muestra es muy lejano, introducir geles refrigerantes en cantidad suficiente para mantener la temperatura optima que no sobrepase los 8°C.

5 PARAMETROS – ESPECIFICACIONES SEGÚN LA NORMATIVIDAD PARA ALIMENTOS.

ANALISIS/ NORMA	ENSAYO	TECNICA/METODO	ESPECIFICACION
		EVALUACION DE PROCESO	
Frotis de superficie	Coliformes totales	Presencia - Ausencia / NTC 5230	Ausencia
	Eschechiria coli	Presencia - Ausencia / NTC 5230	Ausencia
Limite Interno			
Frotis de manipulación	Coliformes totales	Presencia - Ausencia / NTC 5230	Ausencia
Limite Interno	*Eschechiria coli*	Presencia - Ausencia / NTC 5230	Ausencia

Ambientes	Recuento Aerobios mesófilos	Sedimentación/ NTC 5230	<50 ufc/15 minutos
Limite Interno	Recuento Mohos	Sedimentación/ NTC 5230	<100 ufc/15 minutos
	Recuento Levaduras	Sedimentación/ NTC 5230	<100 ufc/15 minutos
ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTE			
	Recuento Aerobios mesófilos	Recuento en placa/AOAC 966.23, Edicion 21, 2019.	10000 ufc

INTERPRETACION DE RESULTADOS MICROBIOLOGICO

Las muestras que arrojen resultados superiores al rango o especificación establecido de acuerdo a la normativa, se definirán de no conformidad "CUMPLEN/NO CUMPLE".

1. **CRONOGRAMA DE MUESTREO**

El cronograma de muestreo se elaborará los primeros veinte (20) días de cada mes, de acuerdo a la modalidad que se implemente en el programa de alimentación escolar en el PAE, iniciando a partir del mes de Enero de 2026.

APROBO:

STEFANNY PATIÑO VILLAMIZAR
identificado con C. C. No. 1.116.866. 903 de Tame
R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

ELABORO:

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
C.C **1.095.821.632 de Pamplona N/S**
Coordinadora Proyecto

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

DOCUMENTOS LABORATORIO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 10/02/2026 - 10:50:44
Recibo No. S001022114, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN dNmPZqrgxN

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

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

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S
Nit : 901823957-3
Domicilio: Yopal, Casanare

MATRÍCULA

Matrícula No: 178192
Fecha de matrícula: 17 de abril de 2024
Ultimo año renovado: 2025
Fecha de renovación: 14 de enero de 2025
Grupo NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CAR 23 N 19 15
Barrio : BRR BICENTENARIO
Municipio : Yopal, Casanare
Correo electrónico : gerencia@aqualim.com
Teléfono comercial 1 : 3102727752
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CAR 23 N 19 15
Barrio : BRR BICENTENARIO
Municipio : Yopal, Casanare
Correo electrónico de notificación : gerencia@aqualim.com
Teléfono para notificación 1 : 3102727752

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

CONSTITUCIÓN

Por documento privado del 26 de marzo de 2024 de la Asamblea Constitutiva de Yopal, inscrito en esta Cámara de Comercio el 17 de abril de 2024, con el No. 48601 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Oficio del 26 de marzo de 2024 del Accionista Único de Yopal, inscrito en esta Cámara de Comercio el 17 de abril de 2024, con el No. 48602 del Libro IX, se decretó la comunicación que se ha configurado una situación de control Situación de control

Por Acta No. 4 del 09 de enero de 2026 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas de Yopal, inscrito en esta Cámara de Comercio el 27 de enero de 2026, con el No. 53945 del Libro IX, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS - SISTEMA DE REPRESENTACION LEGAL (FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL ARTICULO 13)

Por Oficio del 15 de enero de 2026 de el Representante Legal de Yopal, inscrito en esta Cámara de Comercio el 29 de enero de 2026, con el No. 53973 del Libro IX, se decretó CANCELACION DE SITUACION DE CONTROL

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 10/02/2026 - 10:50:44
Recibo No. S001022114, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN dNmPZqrgxN

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá como objeto principal las siguientes actividades: Consultorías, asesorías, estudios, diseños, interventorias y construcción de obras civiles, hidráulicas, mineras obras sanitarias y ambientales, arquitectura, edificaciones y obras de urbanismo, montaje de líneas y redes eléctricas, subestaciones eléctricas, sistemas de control, telefonía, telecomunicaciones, obras de transporte y complementarios; suministro de equipos electro médicos, quirúrgicos, hospitalarios, suministro y montajes de redes de computación, suministro de bienes inmuebles y enseres, papelería e implementos de oficina a entidades públicas y privadas, alquiler de vehículos. Productora intermediaria y/o proveedora en la producción y representante nacional de insumos para la ejecución de las actividades enteriores. Representación de casa comerciales e industriales nacionales y extranjeras, explotaciones e importaciones de materiales, equipos y mercancía en general en el desarrollo de su objeto social así determinado la sociedad podrá: 1. Adquirir, enajenar, gravar, administrar, tomar y dar en arrendamientos toda clase de bienes. 2. Intervenir ante terceros o ante los accionistas como acreedores, o como deudores en toda clase de operaciones de crédito, recibiendo las garantías del caso, cuando haya lugar a ello. 3. Celebrar con establecimientos de créditos y seguros que se relacionen con los negocios y bienes sociales. 4. Girar, aceptar, endosar, cobrar, pignorar, ceder y negociar en general títulos valores y cualesquier otra clase de títulos. 5. Formar parte de otras sociedades que se propongan actividades semejantes, complementarias o accesorias de la empresa, o que sean de convivencia general para los asociados o absorber tales empresas. 6. Transigir y apelar a decisiones de árbitros en las cuestiones en que tenga interés frente a terceros o a los accionistas mismos o a sus administradores o trabajadores. 7. Transformarse en otro tipo de sociedad o fusionarse con otra u otras sociedades. 8. Obtener derecho de propiedad sobre marcas, dibujos, insignias, patentes y conseguir los registros legales para dichas marcas, patentes, y privilegios, aceptarlos y cederlos a cualquier título. 9. Celebrar y ejecutar, en general todos los actos y contratos preparatorios, complementarios o accesorios de todos los anteriores y los demás que sean conducentes al logro de los fines sociales. Manejo y operación integral de sistemas de acueducto y alcantarillado y prestación de servicios de aseo, manejo integral de basuras aseo de calles, recolección de residuos sólidos, suministro de personal mano de obra no calificada, suministro de servicios técnicos, operativos y profesionales, diseño y asesorías de planes y programas de manejo ambiental, obras relacionadas con el ornato y embellecimiento de ciudades, servicio de vigilancia y oficinas. Prestación de servicios de estudio y análisis de aguas, alimentos, minerales y suelos el suministro de materiales e insumos para laboratorio, plantas de tratamiento y venta relacionados con el ramo, planes de recuperación y protección de micro cuentas reforestaciones y suministro de equipos mecánicos muebles tubería y accesorias y molinos de viento. La sociedad podrá llevar a cabo en general todas las operaciones de cualquier naturaleza que ellas fueren relacionadas directa o indirectamente con el objeto mencionado, así como cualesquiera actividades similares, conexas o complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad. Desarrollo de proyectos ambientales.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	$ 100.000.000,00
No. Acciones	1.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 100.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	$ 100.000.000,00
No. Acciones	1.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 100.000,00

* CAPITAL PAGADO *

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 10/02/2026 - 10:50:44
Recibo No. S001022114, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN dNmPZqrgxN

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

Valor	$ 100.000.000,00
No. Acciones	1.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 100.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad será ejercida por un (1) Gerente el cual tendrá un (1) suplente que lo reemplazará en sus faltas absolutas temporales o accidentales.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El gerente está facultado para ejecutar, a nombre de la sociedad, todos los actos y contratos relacionados directamente con el objeto social sin límite de cuantía. Serán funciones específicas del cargo, las siguientes: a) constituir, para propósitos concretos, los apoderados especiales que considere necesarios para representar judicial o extrajudicialmente a la sociedad. B) cuidar de la recaudación e inversión de los fondos sociales. C) organizar adecuadamente los sistemas requeridos para la contabilización, pagos y demás operaciones de la sociedad. D) velar por el cumplimiento oportuno de todas las obligaciones de la sociedad en materia impositiva. E) certificar conjuntamente con el contador de la compañía los estados financieros en el caso de ser dicha certificación exigida por las normas legales. F) designar las personas que van a prestar servicios a la sociedad y para el efecto celebrar los contratos que de acuerdo a las circunstancias sean convenientes; además, fijará las remuneraciones que les correspondan, dentro de los límites establecidos en el presupuesto anual de ingresos y egresos. G) celebrar los actos y contratos comprendidos en el objeto social de la compañía y necesarios para que esta desarrolle plenamente los fines, para los cuales ha sido constituida. H) cumplir las demás funciones que le correspondan según lo previsto en las normas legales, en estos estatutos y que sean compatibles con el cargo. Parágrafo 1. - El gerente queda facultado para celebrar actos y contratos, en desarrollo del objeto de la sociedad, con entidades públicas, privadas y mixtas. Parágrafo 2. - Limitaciones del gerente: las siguientes limitaciones estatutarias al ejercicio del cargo de representante legal y gerente. Por lo anterior requerirá autorización previa, expresa y por escrito de la asamblea general de accionistas para ejecutar los siguientes actos: A. Enajenación y gravámenes: enajenar, vender, permutar, ceder o constituir gravámenes (prendas, hipotecas, garantías mobiliarias) sobre activos fijos de la sociedad, independientemente de su valor. B. Manejo de cuentas y operaciones de crédito: abrir, cerrar o gestionar cuentas bancarias que impliquen la adquisición de obligaciones crediticias, sobregiros o mutuos financieros que superen los 100 SMMLV en una sola operación o de forma acumulada por mes calendario. C. Cuantía de contratación: celebrar contratos, convenios o asumir obligaciones de cualquier naturaleza cuya cuantía sea superior a 300 SMMLV. D. Garantías: otorgar avales, fianzas o garantías en favor de terceros. E. Duración: celebrar contratos cuya duración o término de ejecución exceda de dos (2) años. El incumplimiento de estas limitaciones generará responsabilidad personal del representante legal frente a la sociedad.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 3 del 09 de enero de 2026 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 15 de enero de 2026 con el No. 53850 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	JUAN PABLO CLAVIJO QUIJANO	C.C. No. 1.118.574.215

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 10/02/2026 - 10:50:44
Recibo No. S001022114, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN dNmPZqrgxN

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

DOCUMENTO **INSCRIPCIÓN**

*) Acta No. 4 del 09 de enero de 2026 de la Asamblea Extraordinaria De Accionistas 53945 del 27 de enero de 2026 del libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

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

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: M7120
Actividad secundaria Código CIIU: G4664
Otras actividades Código CIIU: C3313 F4220

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

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

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

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

Ingresos por actividad ordinaria : $128.757.522,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : M7120.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA - REPORTE A ENTIDADES

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA a. Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES. b. Se realizó la inscripción de la empresa y/o establecimiento en el Registro de Identificación Tributaria (RIT).

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 10/02/2026 - 10:50:44
Recibo No. S001022114, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN dNmPZqrgxN

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 31 de marzo de 2026.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
CESAR ADOLFO REINA JOYA

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****