Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa: PRESBITERO

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
100626	cam	Fruta	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	liliana	C	130626	TA	Anabel
100626	cam	cereal	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	130626	NA	Anabel
100626	cam	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	130626	4°	Anabel
100626	cam	yogur	800	C	C	C	C	A	NA	176.	—	liliana	C	130626	4°	Anabel
100626	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	92.3	344	→	leidy	C	130626	87.4	Anabel
100626	A	carne cerdo	1130	C	C	C	C	A	89.3	344	←	Anabel	C	130626	85.0	Anabel
100626	A	yuca	1130	C	C	C	C	A	96.4	344	—	Anabel	C	130626	90,1	Anabel
100626	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	karen	C	130626	4°	Anabel
100626	A	jugo	1130	C	C	C	C	A	NA.	344	—	leidy	C	130626	4°	Anabel
100626	A	crema zanahoria	1130	C	C	C	C	A	84.7	344	—	lina	C	130626	80.2	Anabel
100626	cpm	fruta	300	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	130626	TA	Anabel
100626	cpm	cereal	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	liliana	C	130626	NA	Anabel
100626	cpm	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	liliana	C	130626	4°	Anabel
100626	cpm	yogur	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	leidy	C	130626	4°	Anabel

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme

Temperaturas de refrigeración: Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C +/- 2°C)

Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, iguales o superiores a 74°C

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm)

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por:

Powered by CamScanner

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSION: 03

FECHA: AGOSTO 2022

EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS

Nombre de la Institución Educativa PRESBITERO.

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN

Fecha de Producción	Tipo	Producto	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Cantidad Total	Cantidad por porción (g/cc)	Responsable	Control de Contramuestras		Temperatura producto despacho T(°C)	Responsable
				Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)				Rotulado (C/NC)	Fecha de descarte		
110626	com	aguapanela	800	C	C	C	C	A	91.5	176	—	leidy	C	140626	87.5	Anabel
110626	com	arepa de chocolo	800	C	C	C	C	A	88.5	176	—	anabel	C	140626	85.4	Anabel
110626	com	cuajada	800	C	C	C	C	A	NA	176	—	leidy	C	140626	4°	Anabel.
110626	A	arroz	1130	C	C	C	C	A	90.5	344	—	Liliana	C	140626	85.5	Anabel
110626	A	torta de yuca	1130	C	C	C	C	A	87.2	344	—	anabel	C	140626	83.2	Anabel
110626	A	pechuga apanada	1130	C	C	C	C	A	84.9	344	—	Anabel	C	140626	80.0	Anabel
110626	A	ensalada	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	lina	C	140626	4°	Anabel
110626	A	jugo piña	1130	C	C	C	C	A	NA	344	—	Liliana	C	140626	4°	Anabel
110626	cpm	aguapanela	330	C	C	C	C	A	91.5	202	—	anabel	C	140626	87.5	Anabel
110626	cpm	arepa de chocolo	330	C	C	C	C	A	88.5	202	—	lina	C	140626	85.4	anabel
110626	cpm	cuajada	330	C	C	C	C	A	NA	202	—	Liliana	C	140626	4°	Anabel.
										202						

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme

Temperaturas de refrigeración: Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C +/- 2°C)

Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, iguales o superiores a 74°C

TIPO: A (Almuerzo) CAM (Complemento am) CPM (ComplemeNTO pm)

Temperaturas de producto de ensamble y despacho: Superiores a 60°C

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por:

Powered by CamScanner

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
02-06-26	pae sabaneta IE Presbitero Antonio

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
1	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN
03-06-26	pae sabaneta IE presbitero

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
2	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
arro-leche-azucar	AC Peraceti	80 ppm	Aspersio	al tacto
cuajada-Aceite	AC peraceti	80ppm	Aspersión	al tacto
lentejas-carnero	AC peraceticc	80ppm	Aspersion	al tacto
papa	AC peracet	80 ppm	inmersión	5 minuto
zanahoria	AC peraceto	80 ppm	inmersión	5 minutos
cebolla	AC peraceti	80 ppm	inmersión	5 minuto
tomate	AC peraceti	80 ppm	inmersión	5 minuto
cilantro	AC Peraceti	80 ppm	inmersión	5 minuto
ajo	AC Peraceti	80 ppm	inmersion	5 minuto
platano	AC Peraceti	80 ppm	inmersio	5 minuto
Mango	AC peraceti	80 ppm	inmersio	5 minutos
limon	AC Peraceti	80 ppm	inmersio	5 minutos
sal	AC Peracetic	80ppm	aspersion	5 minutos
galletas	AC Peraceti	80 ppm	aspersio	al contact

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel

Verifica:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
cereal-yogur	AC Peraceticc	80 ppm	aspersion	al tacto
mango	AC Peraceticc	80 ppm	inmersion	5 minut
papaya	AC peraceti	80 ppm	inmersion	5 minut
banano	AC peraceti	80 ppm	inmersio	5 minut
cal verga-arroz-sal	AC Peracet	80 ppm	aspersion	al tacto
aceite-azucar	AC peraceti	80 ppm	aspersio	al tacto
zanahoria	AC peraceti	80 ppm	inmsion	5 minut
carne cerdo	AC peraceticc	80 ppm	aspersio	al tacto
papas	AC peraceti	80 ppm	inmersio	5 minuto
banano	AC peraceti	80 ppm	inmersio	5 minut
leche	AC peraceti	80 ppm	aspersio	al tacto
Guantes	AC pera	80 ppm	Aspersion	contacto
Termometros	AC peracc	80 ppm	Aspersio	contacto

OBSERVACIONES:

Responsable: anabel

Verifica:

Powered by CamScanner

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
04-06-26	PAE SABANETA I.E. PRESBITERO ANTONIO

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
7	6 am	C	C	C	—	—	Arabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
arepa-cobote-sal	AC peracetic	80 PPM	aspersio	al tacto
mantequilla-aceite	AC peracetic	80 ppm	aspersio	al tacto
arroz-carne cerdo	AC peracetic	80 PPM	aspersion	al tacto
leche-azucar	AC peracetico	80 ppm	aspersion	al tacto
huevos-Frijoles	AC peracetic	80 ppm	aspersion	al tacto
cebolla	AC peracetic	80 ppm	inmersio	5 minuto
tomate	AC peracetic	80 ppm	inmersion	5 minuto
cilandro	AC peracetic	80 ppm	inmersion	5 minuto
zanahoria	AC peracetico	80 ppm	inmersion	5 minuto
platano verde	AC peracetic	80 ppm	inmersion	5 minuto
platano maduro	AC Peracetic	80 ppm	inmersio	5 minuto
cilantro	AC Peracetic	80 ppm	inmersion	5 minuto
piña	AC Peracet	80 ppm	inmersio	5 minuto

OBSERVACIONES:

Responsable: Arabel

Verifica:

FECHA	OPERACIÓN
05-06-2026	PAE SABANETA I E PRESBITERO ANTONIO

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
2	6am	C	C	C	—	—	Arabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
carne molida-sal	AC Peraceti	80 ppm	aspersion	al tacto
cebolla-tomate-	AC Peraceti	80 ppm	inmersion	5 minuto
pollo-pan-arroz	AC Peraceti	80 ppm	aspersion	al tacto
aceite-	AC Peraceti	80 ppm	aspersio	al tacto
papas	AC Peraceti	80 ppm	inmersio	5 minuto
platano maduro	AC Peracetic	80 ppm	inmersion	5 minuto
Repollo	AC Peraceti	80 ppm	inmersio	5 minuto
zanahoria	AC Peraceti	80 ppm	inmersi	5 minuto
azucar	AC Peraceti	80 ppm	aspersio	al tacto
guayaba	AC Peraceti	80 ppm	inmersi	5 minutos
leche	AC Peraceti	80 ppm	aspersio	al tacto
avena	AC Peracetico	80 ppm	aspersio	al contacto
arroz	AC Peracet	80 ppm	aspers	al contact

OBSERVACIONES:

Responsable: Arabel

Verifica:

Powered by CamScanner

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
09-06-26	PAE Sabaneta IE Presbítero Antonio

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
7	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
arroz - huevo - sal	AC Peracetico	80 ppm	aspersion	alcontacto
aceite - espaguetis	AC peracetico	80 ppm	aspersion	alcontacto
atún - galleta soda	AC peracetico	80 ppm	aspersion	alcontacto
tomate	AC peracetico	80 ppm	inmersio	5minuto
cebolla	AC peracetico	80 ppm	inmersio	5minuto
cilantro	AC peracetico	80 ppm	inmersio	5minut
ajo	AC peracetico	80 ppm	inmersio	5minuto
piña	AC peracetico	80 ppm	inmersio	5minuto
panbola	AC peracetico	80 ppm	aspersion	alcontact
azucar - leche	AC peracetico	80 ppm	aspersion	alcontact
mango	AC peracetico	80 ppm	inmersion	5minut
pepino	AC peracetico	80 ppm	inmersion	5minut
limon	AC peracetico	80 ppm	inmersion	5minut
tomate				

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel

Verifica:

FECHA	OPERACIÓN
10-06-26	Sabaneta PAE IE Presbitero Antonio

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0.3 A 2.0 g/ml)	(6.5 a 9.0)	
2	6am	C	C	C	—	—	Anabel

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
cereal - arroz - sal	80 ppm	Peracetico	Aspersion	contacto
aceite - carne	80 ppm	Peracetico	Aspersion	contacto
papaya	80 ppm	Peracet.co	inmersion	5m
Mango	80 ppm	Peracetico	inmersion	5m
banano	80 ppm	Peracet.co	inmersion	5m
yogur - cuajada	80 ppm	Peracetico	Aspersion	contacto
zanahoria	80 ppm	Peracet.co	inmersion	5m
espinaca	80 ppm	Peracet.co	inmersion	5m
cebolla	80 ppm	Peracet.co	inmersion	5m
tomate	80 ppm	Peracet.co	inmersion	5m
cilantro	80 ppm	Peracet.co	inmersion	5m

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel

Verifica:

Powered by CamScanner

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DEL AGUA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA	OPERACIÓN
11/Jun/26	Presbitero Antonio

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Propiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0 3 A 2 0 g/ml)	(6 5 a 9 0)	
3	6 am	C	C	C C	0,6	7	Andrea

Observaciones:

FECHA	OPERACIÓN

CONTROL DE CLORO LIBRE Y pH

Punto de agua	HORA	Popiedades Organoléptica			Cloro Libre	pH	Responsable
		Color	Olor	Sabor	(0 3 A 2 0 g/ml)	(6 5 a 9 0)	

Observaciones:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)
cuajada - panela -	A. peracet.co	80 ppm	Aspersion	contacto
leche - arepa chocolo	A. peracet.co	80 ppm	Aspersion	Contacto
cabello de angel	A. Peracet.co	80 ppm	Aspersion	contacto
arroz - sal - aceite	Peracet.co	80 ppm	Aspersion	Contacto
pollo - azucar -	Peracet.co	80 ppm	Aspersion	Contacto
esencia de vainilla	Peracet.co	80 ppm	Aspersion	Contacto
tomate	Peracet.co	80 ppm	inmersion	5 m
limon	Peracet.co	80 ppm	inmersion	5 m
piña	Peracet.co	80 ppm	inmersion	5 m

OBSERVACIONES:

PRODUCTO A DESINFECTAR	Nombre del Desinfectante	Concentración	Tipo de Desinfección	Tiempo de contacto (min)

OBSERVACIONES:

Responsable: Anabel

Verifica: Andrea

Responsable: Anabel

Verifica:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Bucaramanga — Alimentos para Aprender — La educación es de todos — Mineducación — NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa: presbitero

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y lavado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
01 06-26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
01 06-26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
01-06-26	Lina velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
02 06 26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
02 06 26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
02 06 26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
02 06-26	Lina velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
02 06-26	Karen Hernandez.	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel C.
03 06-26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
0306-26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
0306-26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
0306-26	Lina velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel.
04 06 26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
04 06 26	Liliana Mora	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
04 06 26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
04 06 26	Lina velez	C	C	C	C	C	C	NA	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel.

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ: Anabel

Powered by CamScanner

Alcaldía de Bucaramanga | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa: presbitero

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y retirado de las mismas	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en orden	
05-06-26	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
05-06-26	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
0506-26	Liliana mora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
0506-26	Lina Vélez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090626	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090626	Karen Betancur	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090626	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090626	Liliana mora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
090626	Lina Vélez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100626	Anabel cardona	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100626	Liliana mora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100626	Karen Betancur	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100626	Lina Vélez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel
100626	Leidy cano	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	Anabel

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

Powered by CamScanner

Alcaldía de Sabaneta | Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | NUTRISER COLOMBIA

VERSIÓN: 03

FECHA: OCTUBRE 2024

CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES

Institución Educativa: presbitero

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS					MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO		RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin maquillaje	Uso de joyas o elementos extraños	Ausencia de maquillaje	Afeitado correcto o uso correcto de barba	Uniformes limpios, en buen estado y cumplimiento de código de colores	Uso adecuado de gorro	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y retirado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Locker asignado limpio y en ordenado	
110626	Araliet cardona	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
110626	Liliana mora	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
110626	lina velez	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
110626	leidy cano	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

OBSERVACIONES:

VERIFICÓ:

Powered by CamScanner