RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
NI 900432387	3	CFS SOLUTION SAS	B	0	ARL SURA - 14-11	SUCURSAL	5612	Jurídica

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
5-266	CRA 48 63 A 16	3221252	NOMINASCRES@GMAIL.COM	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2026-06	2026-07	38059013	E	2026-07-17	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	50.949.100	0	BANCOLOMBIA

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
130	38059013	2026-07-22	Pagada

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN					
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Cot.	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica
1	CC 10934920	GARCIA REDONDO LUIS CARLOS	1.750.905	F													L			0			1	1	1	1	PROTECCION-230201	61.621	9.900	0	0	MIN002 - ADRES-MIN002	61.621	2.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	58.364	2.400	61.621	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	14.800	S	2561201
2	CC 10934920	GARCIA REDONDO LUIS CARLOS	1.750.905	F									X							0			29	29	29	29	PROTECCION-230201	1.841.836	294.700	0	0	MIN002 - ADRES-MIN002	1.841.836	73.700	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.841.836	73.700	1.841.836	19.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	461.400	S	2561201
3	CC 18370216	MONTOYA GIRALDO JUAN GABRIEL	1.750.905	F																0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.750.906	280.200	0	0	EPS SURA-EPS010	1.750.906	70.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.750.906	70.100	1.750.906	121.900	0,06960	0	0	0	0	0	01	0	542.300	S	5331201
4	CC 21476351	NARANJO GALLEGO YADIRA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	889.764	142.400	0	0	EPS SURA-EPS010	889.764	35.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.259.380	50.400	889.764	9.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	237.700	S	2561201
5	CC 21560862	QUIROZ YEPES ALEIDA MARIA	1.850.905	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	1.854.060	296.700	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.854.060	74.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.854.060	74.200	1.854.060	19.400	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	464.500	S	2561201
6	CC 21792389	GARZON ARENAS ZULMA JULIET	2.420.000	F									X							0			30	30	30	30	PROTECCION-230201	2.970.663	475.400	0	0	EPS SURA-EPS010	2.970.663	118.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.970.663	118.900	2.970.663	31.100	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	744.300	S	2561201
7	CC 30670388	CUADRADO MORELO YERLIS SUSANA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLFONDOS-231001	889.655	142.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	889.655	35.600	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.249.394	50.000	889.655	9.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	237.300	S	2561201
8	CC 32208508	HIGUITA CAMPO DORIS DE JESUS	1.750.905	F									X							0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	2.059.680	329.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	2.059.680	82.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.059.680	82.400	2.059.680	21.600	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	516.000	S	2561201
9	CC 33352933	CARMONA MARTINEZ ROSANA	1.750.905	F											X					0			3	3	3	3	PORVENIR-230301	175.091	28.100	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	175.091	7.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	175.091	0	175.091	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	35.200	S	2561201
10	CC 33352933	CARMONA MARTINEZ ROSANA	1.750.905	F		X							X							0			11	11	11	11	PORVENIR-230301	761.433	121.900	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	761.433	30.500	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.104.087	44.200	761.433	8.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	204.600	S	2561201
11	CC 35920228	MARTINEZ ROMAÑA CRISTY JOHANA	1.750.905	F										X						0			1	1	1	1	PORVENIR-230301	61.392	9.900	0	0	EPS SURA-EPS010	61.392	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	61.392	0	61.392	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	9.900	S	2561201
12	CC 35920228	MARTINEZ ROMAÑA CRISTY JOHANA	1.750.905	F									X							0			29	29	29	29	PORVENIR-230301	1.909.316	305.500	0	0	EPS SURA-EPS010	1.909.316	76.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.909.316	76.400	1.909.316	20.000	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	478.300	S	2561201
13	CC 39311499	TRONCOSO NOBLES INELDA PATRICIA	2.050.000	F									X							0			30	30	30	30	COLPENSION ES-25-14	2.309.573	369.600	0	0	EPS SURA-EPS010	2.309.573	92.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.309.573	92.400	2.309.573	24.200	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	578.600	S	2561201
14	CC 39351545	PALACIO CASTRILLON MARIA BEATRIZ	1.950.905	F		X							X							0			0	19	19	19	SINAFP-SINAFP	0	0	0	0	EPS SURA-EPS010	1.517.585	60.800	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.957.014	78.300	1.517.585	15.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	1	155.000	S	2561201
15	CC 39413434	HERNANDEZ LOPEZ ELIZABETH	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	849.655	136.000	0	0	EPS SURA-EPS010	849.655	34.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.192.543	47.800	849.655	8.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	226.700	S	2561201
16	CC 42794067	HERRERA LINA YANNETTE	2.280.000	F													L			0			1	1	1	1	PROTECCION-230201	80.752	13.000	0	0	EPS SURA-EPS010	80.752	3.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	76.000	3.100	80.752	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	19.400	S	2561201
17	CC 42794067	HERRERA LINA YANNETTE	2.280.000	F									X							0			29	29	29	29	PROTECCION-230201	2.377.825	380.500	0	0	EPS SURA-EPS010	2.377.825	95.200	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.377.825	95.200	2.377.825	24.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	595.800	S	2561201
18	CC 42843823	BURITICA OSORIO MIRYAM DEL CARMEN	1.750.905	F		X							X							0			19	19	19	19	PROTECCION-230201	1.795.381	287.300	0	0	EPS SURA-EPS010	1.795.381	71.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.246.807	89.900	1.795.381	18.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	467.900	S	2561201
19	CC 43109860	ARENAS CARDONA MARIA BENILDA	1.950.905	F											X					0			3	3	3	3	PROTECCION-230201	175.091	28.100	0	0	EPS SURA-EPS010	175.091	7.100	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	175.091	0	175.091	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	35.200	S	2561201
20	CC 43109860	ARENAS CARDONA MARIA BENILDA	1.950.905	F									X							0			27	27	27	27	PROTECCION-230201	2.170.347	347.300	0	0	EPS SURA-EPS010	2.170.347	86.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	2.170.347	86.900	2.170.347	22.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	543.800	S	2561201
21	CC 43116066	BUSTAMANTE PEREZ CLAUDIA LIZETTE	2.326.000	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	1.098.318	175.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.098.318	44.000	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.585.566	63.500	1.098.318	11.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	294.800	S	2561201
22	CC 43146222	ZEA MOSQUERA SANDRA MILENA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PROTECCION-230201	909.372	145.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	909.372	36.400	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.144.740	45.800	909.372	9.500	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	237.200	S	2561201
23	CC 43183184	SANCHEZ GARCIA YULIET MARCELA	1.750.905	F		X							X							0			12	12	12	12	COLPENSION ES-25-14	1.170.930	187.400	0	0	EPS SURA-EPS010	1.170.930	46.900	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.484.625	59.400	1.170.930	12.300	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	306.000	S	2561201
24	CC 43574016	BARRIENTOS PEREZ NIDES EDILMA	1.950.905	F		X							X							0			12	12	12	12	PORVENIR-230301	1.030.213	164.900	0	0	EPS SURA-EPS010	1.030.213	41.300	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	1.459.701	58.400	1.030.213	10.800	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	275.400	S	2561201
25	CC 43688971	GARCIA VILLEGAS GLORIA PATRICIA	1.750.905	F										X						0			17	17	17	17	COLPENSION ES-25-14	998.609	159.800	0	0	EPS SURA-EPS010	998.609	0	COMFAMA ANTIOQUIA-CCF04	998.609	0	998.609	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	159.800	S	2561201

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	6	323.800	0	0	0	323.800
EPS-S MUTUAL - MOV	ESSC07	806008394	7	2	154.300	0	0	0	154.300
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	3	151.100	0	0	0	151.100
MIN002 - ADRES	MIN002	901037916	1	1	76.200	0	0	0	76.200
ARP(Administradoras: 1)				130	2.739.900	0	0	0	2.739.900
ARL SURA	14-11	890903790	5	130	2.739.900	0	0	0	2.739.900
CCF(Administradoras: 1)				125	8.648.700	0	0	0	8.648.700
COMFAMA ANTIOQUIA	CCF04	890900841	9	125	8.648.700	0	0	0	8.648.700
Gran Total					50.949.100	0	0	0	50.949.100

ASOPAGOS s.a.
PAGADO

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Nevera Postobon | MES Y AÑO: Julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 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	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																																																			
9																																																																			
8																																																																		
7																																																																		
6																																																																		
5																	•																																																
4		•					•																																																										
3			•		•												•				•								•						•																												
2	•										•		•		•				•								•														o		a		a		•		o				•		•		•		•		a	
1			•		a		a														•										•				•		•				a		•		•		•		a				•		•		•		a	
0											•		a		a				•								•																																					
-1																																																																				
VERIFICADO POR:	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel			Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel					Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Juana	Juana	Juana	Juana					Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Vanessa	Vanessa			Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana		

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Version	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Nevera 4 puertas | MES Y AÑO: julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 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	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																																													
9																																																												
8																																																												
7																																																												
6																																																												
5																																																												
4																																																												
3	•				•		•				•				•						•								•	•																														
2			•										•				•		•								•						•		•				•		•		•		•						•		•		•		•	
1					o		•				•				•						•						•		•				•		•						•		•		•		•				•						o	
0			•										•				•		•								•																																	
−1																														•																															
VERIFICADO POR:	Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Vanessa		Vanessa		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera entre 6°C el límite establecido, se procede a solicitar una revisión por mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRÍO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

REFRIGERACIÓN

EQUIPO: Nevera 2 Puertas | MES Y AÑO: JULIO 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 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	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
10																																																																															
9																																																																																						
8																																																																																						
7																																																																																						
6																																																																																						
5																																																																																						
4																																																																																						
3							•								•						•								•												•																																						
2		•				•						•		•				•	•			•				•				•				•		•										•		•		•						•		•		•		•																		0
1	•			•			•				•		•			•				•				•					•				•		•				•			•		•				•				•		•		•																					
0			•		•							•		•				•		•						•				•																•																																					
−1																																																																																						
VERIFICADO POR:	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel			Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel					Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Isabel	Liliana	Liliana	Carlos	Carlos					Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana			Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana																		

REFRIGERACIÓN

Nevera mabe | MES Y AÑO: julio 2026 | SEDE: SENA

| T°C | DÍA | | |

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN

EQUIPO: Congelador Vertical | MES Y AÑO: Julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 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
	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	M T	T
−10																															
−11																															
−12																															
−13																															
−14																															
−15																															
−16																															
−17																															
−18																															
−19																															
−20	•		•	•												•															
−21		•							•	•				•										•							
−22	•		•			•	•	•	•						•			•	•		•		•	•		•			•		•	
−23		•		•						•				•		•	•	•			•	•			•		•	•	•			
−24			•			•	•	•			•				•															•		
−25									•																						
VERIFICADO POR:	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Ycabel	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana	Yuliana

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los −12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN.

EQUIPO: congelador Helados | MES Y AÑO: JULIO 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 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	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
−10																																																																							
−11																																																																												
−12																																																																												
−13																																																																												
−14																																																																												
−15																																																																												
−16																																																																												
−17																																																																												
−18																																																																												
−19																																																																												
−20																																																																											
−21																																																																											
−22																																																																											
−23																																																																											
−24																																																																											
−25																																																																											
VERIFICADO POR:	Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Vanessa		Vanessa				Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana		Viviana	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los −12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN

EQUIPO: Congelador blanco | MES Y AÑO: Julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 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	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
−10																																																																			
−11																																																																				
−12																																																																				
−13																																																																				
−14																																																																				
−15																																																																				
−16																																																																				
−17																																																																				
−18																																																																				
−19																																																																				
−20																																																																				
−21																																																																				
−22																																																																				
−23																																																																				
−24																																																																				
−25																																																																				
VERIFICADO POR:	Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Isabel		Juana		Juana		Dani		Dani		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana		Juana	

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los −12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	01
CRES & Catering S.A.S	TEMPERATURA EQUIPOS DE FRIO	Código	GS-FT-013
		Fecha	01/05/2018

CONGELACIÓN

EQUIPO: congelador 4 puertas | MES Y AÑO: julio 2026 | SEDE: SENA

T°C	DÍA 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	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
−10																																																																				
−11																																																																				
−12																																																																				
−13																																																																				
−14																																																																				
−15																																																																				
−16																																																																				
−17																																																																				
−18																																																																				
−19																																																																				
−20	•																•												•		•																																	
−21			•		•		•				•								•		•												•		•				•												•									
−22													•														•								•						•		•		•								o		o				•	
−23	o				•		•				•				•		•				•						•		•		•		•						•				•		•						•		•		•			
−24			•										•		•				•						•																																					
−25															•																																																			
VERIFICADO POR:	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Ysabel	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Vanessa	Vanessa			Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana	Liliana

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Si la temperatura del cuarto frío supera los −12°C, se procede a solicitar una revisión mantenimiento

M: mañana T: tarde

Scanned with CamScanner

CRES & Catering s.a.s	PROCESO GESTIÓN DE INOCUIDAD	Versión	01
	INSPECCIÓN CONDICIONES HIGIÉNICAS DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código	GI-FT-019
		Fecha	7/2/2018

FECHA DE LA INSPECCIÓN	15-07-26	PLACA	Prz	
NOMBRE DEL CONDUCTOR	Sebastian renteria	TIPO DE VEHÍCULO	INT	
PRODUCTO TRANSPORTADO	Pupa de Fruta		EXT	X

Calificación: se califica con el número "1" si el ítem cumple o con el numero "0" si el ítem no cumple, en caso de no observar evidencia de cumplimiento se pone "no observado" en las observaciones.

No.	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	EL VEHÍCULO ESTÁ AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD, PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS Y EL CERTIFICADO ESTÁ VIGENTE.	1	
2	EL VEHÍCULO CUENTA CON UN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FORMA RUTINARIA Y PROFUNDA, DOCUMENTADO. SE TIENEN LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO QUÍMICO, QUE UTILIZA PARA REALIZAR ESTA ACTIVIDAD.	1	
3	EL CONDUCTOR SE ENCUENTRA CAPACITADO Y ENTRENADO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M), DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.	1	
4	EL CONDUCTOR CUMPLE CON LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE: UNIFORME LIMPIO, TIENE GORRO.	1	
5	LA CABINA DEL CONDUCTOR ESTÁ SEPARADA FÍSICA Y HERMÉTICAMENTE EN MATERIAL SANITARIO DE LA UNIDAD DE TRASPORTE, CON EL FIN DE EVITAR UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA	1	
6	LAS PUERTAS DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE GARANTIZAN CIERRE HERMÉTICO PARA EVITAR LA ENTRADA DE AIRE U OTROS TIPOS DE CONTAMINACIÓN.	1	
7	EL VEHÍCULO INTERNAMENTE EN CABINA Y UNIDAD DE CARGA SE OBSERVA SIN PRESENCIA DE PLAGAS	1	
8	LOS VEHÍCULOS LLEVA EN SU PARTE EXTERIOR, LA LEYENDA: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" O "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS, SEGÚN SEA EL ALIMENTO DE FORMA CLARA Y VISIBLE	1	
9	EL VEHÍCULO INTERNAMENTE Y EXTERNAMENTE SE OBSERVA LIMPIO.	1	
10	EL PROVEEDOR O CONDUCTOR UTILIZA UN CARRO O CANASTILLA BASE, PARA TRANSPORTAR EL PRODUCTO. ES DECIR NO SE COLOCA SOBRE EL PISO.	1	
11	LAS PARTES INTERNAS DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE, INCLUYENDO TECHO Y PISO SON HERMÉTICAS, ESTÁN FABRICADAS CON MATERIALES Y DISEÑO SANITARIO, QUE NO PERMITEN LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD Y ALBERGUE DE PLAGA.	1	
12	EL VEHÍCULO INTERNAMENTE TIENE ESTIBAS Y TRANSPORTA EN CANASTILLAS PLÁSTICAS, SE ENCUENTRAN LIMPIAS.	1	
13	LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS CONSERVAN LA TEMPERATURA DEL ALIMENTO, SE TOMA Y SE REGISTRA EN UN FORMATO LA TEMPERATURA DEL VEHÍCULO (SI APLICA).	1	

Scanned with CamScanner

No.	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
14	SIMULT Á NEAMENTE NO SE TRANSPORTA PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SUSTANCIAS QU Í MICAS QUE PERMITA SU CONTAMINACIÓN.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO	14 o

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 0,0 %	100 %

ACCIONES CORRECTIVAS

RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	Isabel Zuleta

INT: Vehículo propiedad de CRES & Catering EXT: Vehículo propiedad de un proveedor

Scanned with CamScanner

CFS CATERING FOOD SERVICE	PROCESO GESTIÓN DE INOCUIDAD	Versión	01
	CRONOGRAMA MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS MAQUINAS VENDING	Código	GI-FT-008
		Fecha	2/07/2018

El plan de actividades descrito a continuación establece la frecuencia de los controles para el manejo integral de plagas de los servicios de alimentación, con el fin de dar cumplimiènto a las necesidades de vigilancia y control que establece la resolución 2674 el decreto 3075 emitido por el ministerio de salud.

SEDE	PROVEEDOR
SENA	NOVAVENTA

ACTIVIDAD	2025											
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
MANTENIMEINTO												
Día relizado		27			11		18					
FUMIGACION												
Día relizado		27			11		18					
OBSERVACIONES												

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DE INOCUIDAD	Versión	02
	SEGUIMIENTO A PERSONAL MANIPULADOR	Código	GI-FT-017
		Fecha	24/09/2023

AÑO ~~2025~~ 2026 MES ~~Enero~~ JULIO SEDE SENA ~~Siv Preescolar~~

No.	NOMBRE	SEMANA 1			SEMANA 2			SEMANA 3			SEMANA 4			SEMANA 5			OBSERVACIONES
		DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	DÍA	C/NC	CÓD.	
1	leidy lopez	1	C		-	-	-				-	-	-				
2	Isabel zuleta	1	C		9	C					-	-	-				
3	Ana Velez	1	C		-	-	-				30	C					
4	Davis Bethan	1	C		9	C		21	C		30	C					
5	Luisd Herend	1	C		-	-	-				30	C					
6	Omaird Arango	1	C		9	C	C	21	C		-	-	=				
7	Ana Canto				9	C		21	C								
8	Viviana Gallego							21	C		30	C					
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN																	

ASPECTO	CÓD.	ASPECTO	CÓD.
UNIFORME LIMPIO Y COMPLETO	1	USA EL TAPABOCAS CUBRIENDO NARIZ Y BOCA	10
CARA SIN MAQUILLAJE (MUJERES)	2	SE LAVA LAS MANOS EN CADA CAMBIO DE FUNCIÓN	11
CARA AFEITADA (HOMBRES)	3	SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES	12
CABELLO RECOGIDO, CUBIERTO CON MALLA Y GORRO	4	NO MEZCLA NI SIRVE ALIMENTOS CON LAS MANOS, USA PINZAS	13
UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	5	MANTIENE SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA Y ORGANIZADA	14
NO USA RELOJ, ANILLOS, ARETES Y OTROS ACCESORIOS	6	SU LOCKER SE ENCUENTRA LIMPIO, NO GUARDA ALIMENTOS	15
NO USA PRODUCTOS COSMÉTICOS (COLONIAS O CREMAS DE MANOS)	7	NO ESTORNUDA, TOSE O ESCUPE CERCA DE LOS ALIMENTOS	16
USA EL TAPABOCAS CUBRIENDO NARIZ Y BOCA	8	NO COME O BEBE ALIMENTOS EN ÁREAS DE PROCESOS	17
USA LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN DE ACUERDO A LA FUNCIÓN	9	OTROS (ESPECIFICAR)	18

Nota: Si la persona cumple con todos los aspectos se escribe C, si la persona no cumple con los aspectos se escribe N/C y escribe el código del incumplimiento.

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: JULIO 15 — SEDE: SENA

PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN												CONSERVACIÓN	
DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN					ACEPTADO		MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	DURANTE EL SERVICIO	
			T° 1	A	S	T	O	SI	NO			HORA	T° 2
15	Sopa lenteja	menu	98°	C	C		C	✓		100	Ana	11:30	84°
15	Arroz blanco	menu	96°	C	C	C	C	✓		104	Ana	11:30	74°
15	cerdo	menu	90°	C	C	C	C	✓		101	Ana	11:30	80°
15	pollo	menu	98°	C	C	C	C	✓		100	Ana	11:30	81°
15	pure de papa	menu	94°	C	C	C	C	✓		103	Ana	11:30	80°
15	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	40
15	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	melon	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	omaira	11:30	10
15	Jugo mango	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	2°
15	Te limon	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	empanada Ana	linea A	98°	C	C	C	C	✓		101	Ana	8:00	80°
15	Empanada papa	linea A	94°	C	C	C	C	✓		104	Ana	8:00	74°
15	pastel pollo	linea A	90°	C	C	C	C	✓		103	Ana	8:00	78°
15	Papa rellena	linea A	96°	C	C	C	C	✓		100	Ana	8:00	84°
15	tarta carne	linea A	90°	C	C	C							
15	Arepa	Desayuno	94°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	70°
15	queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		104	Ana	7:00	3°
15	croisant	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Ana	7:00	HA
15	Huevo con alimo	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	74°

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C

VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: 2 JULIO — SEDE: Sena

			PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN									CONSERVACIÓN	
DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN					ACEPTADO		MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	DURANTE EL SERVICIO	
			T° 1	A	S	T	O	SI	NO			HORA	T° 2
	empanada Arroz	linea Amarilla	98°	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	80°
	empanada papa	linea Amarilla	94°	C	C	C	C	✓		106	leidy	8:00	79°
	torta carne	linea Amarilla	90°	C	C	C	C	✓		101	leidy	8:00	81°
	pastel pollo	linea Amarilla	89°	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	79°
	frijoles	menu	88°	C	C	C	C	✓		103	leid	11:30	79°
	Arroz	menu	94°	C	C	C	C	✓		100	leidy	11:30	80°
	Maduro	menu	92°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	83°
	chicharron	menu	96°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	89°
	pechuga a la plancha	menu	90°	C	C	C	C	✓		108	leidy		
	Tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	11:30	3°
	Cebolla	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	3°
	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	1°
	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	4°
	Limón	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	2°
	Aguacate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	11:30	4°
	jugo Mora	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	jugo Lulo	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	8:00	1°
	Nestea	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	8:00	4°
	Guandolo	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	Huevo con Maduito	Desayuno	96°	C	C	C	C	✓		101	Aud	7:00	79°
	Arepa	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Aud	7:00	70°
	Croissant - Queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Aud	7:00	NA

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C — VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
—	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
		Fecha:	4/7/2022

MES Y AÑO: JULIO 2026 SEDE: SENA

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO				OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
1	Pechuga Pollo	el rodeo	el rodeo	4 und	270626	11-08-26	20°	✓		✓			Isabel
1	filete Pechuga	el rodeo	el rodeo	80 und	270626	11-08-26	19°	✓		✓			Isabel
3	pulpa Mora	Candavas	Candavas	6 kl	4896	1-07-26	-28°	✓		✓			Isabel
3	Pulpa Mango	Candavas	Candavas	6 kl	4895	1-07-26	-20°	✓		✓			Isabel
3	pulpa Lulo	candavas	Candavas	6 kl	4890	1-07-26	-20°	✓		✓			Isabel
3	Chorizo	Fricar	Abarrotes	20 und	6262604	6-08-26	3°	✓		✓			Isabel
3	queso fajado	el Abuelo	Abarrotes	1 kl	10101	1-09-26	5°	✓		✓			Isabel
3	queso campesino	zarsal	Abarrotes	1 kl	26068BY	18-07-26	5°	✓		✓			Isabel
3	Pan fajado	mama ines	Abarrotes	2 pats	01-12206	17-07-26	NA	✓		✓			Isabel
3	Azucar	Abarrotes	Abarrotes	5 Lb	A8758	3-05-28	NA	✓		✓			Isabel
3	Miga Pan	D Fruta	Abarrotes	1 Lb	260626	26-06-27	NA	✓		✓			Isabel
3	Palito queso	JYJ	Abarrotes	5 pats	25062026	25-07-26	-19°	✓		✓			Isabel
3	Nachos	JYJ	Abarrotes	2 kl	25013126	10-02-28	-20°	✓		✓			Isabel
3	Harina nevada	nevada	Abarrotes	6 Lb	L826	16-MAY-27	NA	✓		✓			Isabel
3	panzerottis	prodkon	Abarrotes	150 und	177	15-08-26	-28°	✓		✓			Isabel
3	uvas pasas	terrores	Abarrotes	2 Lb	042826	28-05-27	NA	✓		✓			Isabel
3	Arroz	Roa	Abarrotes	25 Lb	L070626A	06-2027	NA	✓		✓			Isabel
3	salchicha	zenu	Abarrotes	1 kl	L252526100	2-08-26	3°	✓		✓			Isabel
3	Jamon	Fricar	Abarrotes	1 Lb	6262604	6-08-26	5°	✓		✓			Isabel
3	Paneta Molida	Paneta	Abarrotes	3 Lb	2017	Febrero 2027	NA	✓		✓			Isabel
6	Sabaleta	Bostauro	Bostauro	6 KG	417	30-07-26	3°	✓		✓			Isabel
6	Carton	Bostauro	Bostauro	5 KG	417	30-07-26	1°	✓		✓			Isabel
6	Salami extranjero	Bostauro	Bostauro	5 KG	417	30-07-26	3°	✓		✓			Isabel
6	Pierna	Bostauro	Bostauro	5 KG	417	30-07-26	2°	✓		✓			Isabel
6	Tocino	Bostauro	Bostauro	6 KG	417	30-07-26	3°	✓		✓			Isabel

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C

Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
		Fecha:	4/7/2022

MES Y AÑO: Julio 2026 SEDE: SENA

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO					OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
8	Pulpa Mango	Candana	candana	8 Kl	16326	7-07-27	-20°	✓		✓			Isabel
8	pulpa tropical	Candana	Candana	8 Kl	18726	9-06-27	-24°	✓		✓			Isabel
8	Pulpa Piña	Candana	Candana	8 Kl	18726	8-07-27	-19°	✓		✓			Isabel
8	Pulpa Lulo	Candana	Candana	8 Kl	18726	8-07-27	-29°	✓		✓			Isabel
9	leche liquida	Galan	Abarotes	24 und	0407073	1-11-26	NA	✓		✓			Isabel
9	Azucar Pitillo	Riopaila	Abarotes	1 Kl	250726	9-07-28	NA	✓		✓			Isabel
9	Frijol cargamanto	Abarotes	Abarrotes	6 Lb	3004266	3-04-27	NA	✓		✓			Isabel
9	Mantequilla	Rama	Abarotes	1 Kl	10073	Agosto 27	NA	✓		✓			Isabel
9	Arroz	Roa	Abarotes	25 Lb	070626	06-2027	NA	✓		✓			Isabel
9	Cafe	Bastilla	Abarotes	1 Kl	2611 31131	23-01-27	NA	✓		✓			Isabel
16	Cañon	Bostauro	Bostauro	4.9 kg	133083	10-08-26	3°	✓		✓			Isabel
16	Banquero	Bostauro	Bostauro	2.5 kg	123083	30-07-26	2°	✓		✓			Isabel
16	Edamo extrangero	Bostauro	Bostauro	4.8 kg	282612	10-08-26	4°	✓		✓			Isabel
17	arroz	roa	Abarrotes	25 lb	070626	06-2027	NA	✓		✓			Viviana
17	Frijol	Cargamanto	Abarrotes	5 lb	220528	22-09-26	NA	✓		✓			Viviana
17	harina la nevada	nevada	Abarrotes	4 lb	1626	24-05-27	NA	✓		✓			Viviana
17	azucar	Abarrotes	Abarrotes	1 lb		31-12-27	NA	✓		✓			Viviana
17	Uvas pasas	Abarrotes	Abarrotes	2 lb	052926	29-06-27	NA	✓		✓			Viviana
17	Sal	Refisal	Abarrotes	1 Kl	61452051		NA	✓		✓			Viviana
17	azucar	Abarrotes	Abarrotes	3 lb	060771	30.6-28	NA	✓		✓			Viviana
17	Vinagreta	Alderezos	Abarrotes	1	26031911	19-01-27	NA	✓		✓			Viviana
17	bocadillos	varios	Abarrotes	1		23-06-26	NA	✓		✓			Viviana
17	mantequilla	rama	Abarrotes	8 K	11692630	15-03-27	NA	✓		✓			Viviana
17	pan bono	bimbo	Abarrotes	1 pq	0112 0607R	23 07 26	NA	✓		✓			Viviana
17	Jamon	Ricar	Abarrotes	3	3282623x6	17-08-26	5°	✓		✓			Viviana
17	Salchicha Ranchera		Abarrotes	0.9	28550250005	19-08-26	3°	✓		✓			Viviana

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C

Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
	Fecha:	4/7/2022

MES Y AÑO: Julio 2026 — SEDE: Sena.

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO				OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
17	queso mozzarella		Abarrotes	1	1607026	03-08-26	5°	✓		✓			Viviana.
17	queso campesino	campesino	Abarrotes	2	09078	310726	5°	✓		✓			Viviana
17	croquetas roca		Abarrotes	5	060726	06-07-26		✓		✓			Viviana
17	chorizo	Fricar	Abarrotes	1	42876188	11-09-26	3°	✓		✓			Viviana
17	crema de leche		Abarrotes	2	7076071072	09-8-26		✓		✓			Viviana.
17	arepas mediana		Abarrotes	1584	170726	31-07-26		✓		✓			Viviana
17	arepa redonda		Abarrotes	50 un	150726	30-07-26		✓		✓			Viviana
17	aceite	vegetal	Abarrotes	4014	7261107 26	11-07-26		✓		✓			Viviana
21	tampico	gamalac	gamalac	30	16761511	13-12-26	3°	✓		✓			Viviana
21	yogur colanta	gamalac	gamalac	15	1926077	20-08-26	3°	✓		✓			Viviana.
21	avena	gamalac	gamalac	30	1486073	25-6-26	-3°	✓		✓			Viviana
21	costilla	bastauros	bastauros	7.2	123355	12-08-26	4°	✓		✓			Viviana
21	lomiquero.	bastauros	bastauros	5.5	123255	12-08-26	4°	✓		✓			Viviana
21	Cañon	bastauros	bastauros	48	123255	12-08-26	4	✓		✓			Viviana
21	Sobano Gruesso	bastauros	bastauros	48	40726	12-8-26	4	✓		✓			Viviana
21	punta de Espaldar	bastauros	bastauros	5	40726	12-08-26	4	✓		✓			Viviana
21	Alpin Chocolate	Escalar	Escalar	15	16068241	09-04-27	5°	✓		✓			Viviana
21	Alpin de Fresa	Escalar	Escalar	10	44451072 6	04-03-27	5°	✓		✓			Viviana
21	avena original	Escalar	Escalar	15	16668886	23-12-27	4°	✓		✓			Viviana
21	Pechuga de pollo	Pollo, a todo		12.30	0707226	20-08-26	3°	✓		✓			Viviana
													Viviana

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C — Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión:	04
	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Código:	GS-FT-012
		Fecha:	7/04/2022

MES Y AÑO: Julio 2026 SEDE: Sena

DÍA	PRODUCTO	DATOS DEL PROVEEDOR					CARACTERÍSTICAS PRODUCTO					OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		MARCA	NOMBRE DEL PROVEEDOR Y/O DISTRIBUIDOR	CANTIDAD	N° LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°	CALIDAD C	CALIDAD NC	EMPAQUE C	EMPAQUE NC		
27	Solomo	bosbauro	bosbauros	9.320	469	190826	4	C		C			Viviana.
27	barriguero	bosbauro	bosbauro	11.230	469	190826	4	C		C			Viviana.
27	Picada	bosbauros	bosbauros	6.165	467	190826	4	C		C			Viviana
27	Costilla res	bosbauros	bosbauros	3.700	469	190826	4	C		C			Viviana.
27	Pecaña	rodeo	rodeo	8.90	240726	070926	4	C		C			Viviana.
27	Pecaña Parcionada	rodeo	rodeo	610	240726	070926	4	C		C			Viviana.
25	leche lavida	galan	alquerías	360	2207[illegible]	191126	3	C		C			Viviana
28	Panzerotti	dorados	dorados	82	202	100926	4	C		C			Viviana.

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

RANGOS DE TEMPERATURA

Productos refrigerados - Maximo 6°C

Productos congelados - Minimo -18°C

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: JULIO 15 — SEDE: SENA

PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN												CONSERVACIÓN	
DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN					ACEPTADO		MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	DURANTE EL SERVICIO	
			T° 1	A	S	T	O	SI	NO			HORA	T° 2
15	Sopa lenteja	menu	98°	C	C		C	✓		100	Ana	11:30	84°
15	Arroz blanco	menu	96°	C	C	C	C	✓		104	Ana	11:30	74°
15	cerdo	menu	90°	C	C	C	C	✓		101	Ana	11:30	80°
15	pollo	menu	98°	C	C	C	C	✓		100	Ana	11:30	81°
15	pure de papa	menu	94°	C	C	C	C	✓		103	Ana	11:30	80°
15	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	40
15	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	melon	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	omaira	11:30	10
15	Jugo mango	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	omaira	11:30	2°
15	Te limon	menu	NA	C	C	C	C	✓		106	omaira	11:30	30
15	empanada Ana	linea A	98°	C	C	C	C	✓		101	Ana	8:00	80°
15	Empanada papa	linea A	94°	C	C	C	C	✓		104	Ana	8:00	74°
15	pastel pollo	linea A	90°	C	C	C	C	✓		103	Ana	8:00	78°
15	Papa rellena	linea A	96°	C	C	C	C	✓		100	Ana	8:00	84°
15	tarta carne	linea A	90°	C	C	C							
15	Arepa	Desayuno	94°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	70°
15	queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		104	Ana	7:00	3°
15	croisant	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Ana	7:00	HA
15	Huevo con alimo	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Ana	7:00	74°

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C

VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS

Scanned with CamScanner

CRES & Catering S.A.S	PROCESO GESTIÓN DEL SERVICIO	Versión	03
	LIBERACIÓN DE MINUTA	Código	GS-FT-014
		Fecha	30/09/2019

MES: 2 JULIO — SEDE: Sena

			PRODUCCIÓN / LIBERACIÓN									CONSERVACIÓN	
DIA	PREPARACIÓN	PROGRAMA	INSPECCIÓN EN PRODUCCIÓN					ACEPTADO		MUESTRA 100 GR	RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	DURANTE EL SERVICIO	
			T° 1	A	S	T	O	SI	NO			HORA	T° 2
	empanada Arroz	linea Amarilla	98°	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	80°
	empanada papa	linea Amarilla	94°	C	C	C	C	✓		106	leidy	8:00	79°
	torta carne	linea Amarilla	90°	C	C	C	C	✓		101	leidy	8:00	81°
	pastel pollo	linea Amarilla	89°	C	C	C	C	✓		100	leidy	8:00	79°
	frijoles	menu	88°	C	C	C	C	✓		103	leid	11:30	79°
	Arroz	menu	94°	C	C	C	C	✓		100	leidy	11:30	80°
	Maduro	menu	92°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	83°
	chicharron	menu	96°	C	C	C	C	✓		101	leidy	11:30	89°
	pechuga a la plancha	menu	90°	C	C	C	C	✓		108	leidy		
	Tomate	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	11:30	3°
	Cebolla	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	3°
	lechuga	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	1°
	zanahoria	menu	NA	C	C	C	C	✓		101	Aud	11:30	4°
	Limón	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	11:30	2°
	Aguacate	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	11:30	4°
	jugo Mora	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	jugo Lulo	menu	NA	C	C	C	C	✓		104	Aud	8:00	1°
	Nestea	menu	NA	C	C	C	C	✓		108	Aud	8:00	4°
	Guandolo	menu	NA	C	C	C	C	✓		100	Aud	8:00	3°
	Huevo con Maduito	Desayuno	96°	C	C	C	C	✓		101	Aud	7:00	79°
	Arepa	Desayuno	90°	C	C	C	C	✓		100	Aud	7:00	70°
	Croissant - Queso	Desayuno	NA	C	C	C	C	✓		106	Aud	7:00	NA

T° 1 de Coccion: >75°C - T° 2 Conservacion en Caliente: > 65°C - T° 2 de Conservacion Frio: 4°C — VERIFICADO POR:

OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS


Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM
FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM
CERTIFICA QUE:
+serial280747
Que el señor (a) DANYZ PAOLA BENTHAN GUZMAN
Documento de Identidad 1137189072
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración
de 10 horas, realizadas en Medellín
el día 03 del mes de MARZO del año 2026
Resolución CSO - 08 - 14
MODALIDAD VIRTUAL
Jesús A. Torres B
Profesional
Representante Legal
APROBADO


Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM
FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM
CERTIFICA QUE:
+serial283981
Que el señor (a) LEIDY YOHANA LOPEZ LOAIZA
Documento de Identidad 1146436232
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración
de 10 horas, realizadas en Medellín
el día 18 del mes de MARZO del año 2026
Resolución CSO - 08 - 14
MODALIDAD VIRTUAL
Jesús A. Torres B
Profesional
Representante Legal
APROBADO





BUENAS PRÁCTICAS DE BPM Y BPH

- Baño diario con abundante agua y jabón.
- Uñas cortas y limpias, cabello limpio, recogido con gorro, mantener su ropa u objetos personales alejados de los alimentos y utensilios.
- Lavar cuidadosamente los utensilios antes y después de cada preparación.

Este documento privado no puede ser modificado o cambiado según Artículo 289 del código penal.

Verifica validez del documento en nuestras líneas o al correo higienealm@gmail.com

Tel: 6045115526 **3003035083**

EDIFICIO FURATENA PISO 8 OFICINA 807. CRA 47 # 50-24


Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorias, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM
FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM
CERTIFICA QUE:
+serial262874
Que el señor (a) ANYI VANESSA GARCÍA GUANGA
Documento de Identidad 1089295438
Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración
de10 horas, realizadas en Medellín
el día 01 del mes de FEBRERO del año 2026
Resolución CSO - 08 - 14
MODALIDAD VIRTUAL
Jesús A. Torres B
Profesional
Representante Legal
APROBADO