



CONTROL DE TEMPERATURAS
Cadena de frío y cocción: neveras, congeladores, vitrinas y punto de cocción



CONTROL DE TEMPERATURAS
Cadena de frío y cocción: neveras, congeladores, vitrinas y punto de cocción

ESTABLECIMIENTO

SEDE / ÁREA

MES Y AÑO

ELABORADO POR

CÓMO SE DILIGENCIA ESTE FORMATO

1. Mide dos veces al día como mínimo: al abrir y al cerrar. Un solo dato diario no demuestra cadena de frío.
2. Escribe el rango del equipo (mín y máx) antes de tomar la lectura, no después de verla.
3. La columna ESTADO se calcula sola y sale NO CUMPLE cuando la lectura queda fuera del rango que definiste.
4. Ante un NO CUMPLE: traslada el producto, revisa el equipo y escribe qué hiciste. Nunca dejes la casilla vacía.
5. Referencias usuales: refrigeración 0 – 4 °C · congelación –18 °C o menos · vitrina caliente ≥ 60 °C · cocción ≥ 75 °C al centro.

Las casillas color crema son para diligenciar · la fila gris es un EJEMPLO, bórrala antes de usar · Marco normativo: Resolución 2674 de 2013, Art. 28 · Puntos críticos de control (HACCP)

- CÓMO SE DILIGENCIA ESTE FORMATO**

 1. Mide dos veces al día como mínimo: al abrir y al cerrar. Un solo dato diario no demuestra cadena de frío.
 2. Escribe el rango del equipo (mín y máx) antes de tomar la lectura, no después de verla.
 3. La columna ESTADO se calcula sola y sale NO CUMPLE cuando la lectura queda fuera del rango que definiste.
 4. Ante un NO CUMPLE: traslada el producto, revisa el equipo y escribe qué hiciste. Nunca dejes la casilla vacía.
 5. Referencias usuales: refrigeración 0 – 4 °C · congelación –18 °C o menos · vitrina caliente ≥ 60 °C · cocción ≥ 75 °C al centro.

Las casillas color crema son para diligenciar · la fila gris es un EJEMPLO, bórrala antes de usar · Marco normativo: Resolución 2674 de 2013, Art. 28 · Puntos críticos de control (HACCP)

CÓMO SE DILIGENCIA ESTE FORMATO

1. Mide dos veces al día como mínimo: al abrir y al cerrar. Un solo dato diario no demuestra cadena de frío.
2. Escribe el rango del equipo (mín y máx) antes de tomar la lectura, no después de verla.
3. La columna ESTADO se calcula sola y sale NO CUMPLE cuando la lectura queda fuera del rango que definiste.
4. Ante un NO CUMPLE: traslada el producto, revisa el equipo y escribe qué hiciste. Nunca dejes la casilla vacía.
5. Referencias usuales: refrigeración 0 – 4 °C · congelación –18 °C o menos · vitrina caliente ≥ 60 °C · cocción ≥ 75 °C al centro.

Las casillas color crema son para diligenciar · la fila gris es un EJEMPLO, bórrala antes de usar · Marco normativo: Resolución 2674 de 2013, Art. 28 · Puntos críticos de control (HACCP)

[illegible]



CONTROL DE TEMPERATURAS

Cadena de frío y cocción: neveras, congeladores, vitrinas y punto de cocción

EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO Y SU RANGO

N°	Equipo / punto	Tipo	Rango mín °C	Rango máx °C
1	Nevera 1 · carnes	Refrigeración	0	4

¿Y si este registro se llenara solo, con foto, hora y responsable?

En ZaniAp el operario lo registra desde el celular parado frente al equipo. Queda con evidencia, no se puede editar después y sale exportado cuando llega la visita.

zaniap.com · 30 días gratis, sin tarjeta y sin instalar nada

Formato gratuito de ZaniAp · v1.0 · 2026 · Puedes imprimirlo y usarlo libremente en tu operación. Este documento no constituye asesoría legal; verifica siempre la norma vigente aplicable a tu actividad.