



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

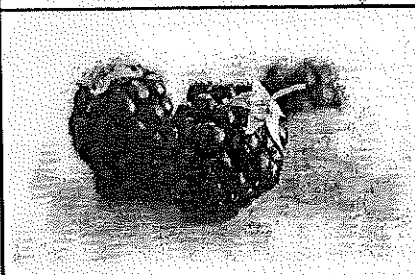
Doc:

Versión:

Emisión:

Pagina 1 * de 1

FICHAS TECNICAS		Linea frutas
Nombre común o vulgar		MORA
Nombre científico		<i>Rubus Bogotensis</i>
Composicion nutricional por cada 100 gramos		
Elemento o compuesto		
Energia (kcal)	26	
Agua %	93,3	
Proteinas %	0,6	
Grasas %	0,1	
Cenizas %	0,4	
Carbohidratos%	5,6	
Calcio (mg)	18	
Vitamina C (mg)	15	
Fósforo (mg)	14	
Hierro (mg)	1,7	
Vitamina A Equiv. totales (ug)		
Tiamina (mg)	0,02	
Riboflavina(mg)	0,04	
Niacina(mg)	0,4	
fuente: http://www.ric.fao.org/bases/alimento/busca.asp		

FUENTE: www.eshuomire.com

DESCRIPCION

baya de tonalidad morada rica en pigmentos de coloracion rojisa los cuales proporcionan gran cantidad de color a productos elaborados con la misma, en su estado de inmadurez el fruto presenta una coloracion blanquesina y verdosa, y una textura muy rigida.

VARIEDAD

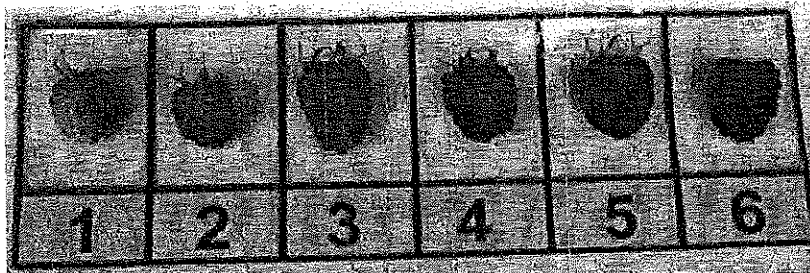
CASTILLA, SAN BERNARDO, INDUSTRIAL

FORMA	es un fruto de pequeño tamaño, redondo o ligeramente alargado, compuesto por pequeños glóbulos que contienen en su interior una semilla diminuta, perceptible y a veces molesta durante su consumo.
TAMAÑO	tiene una longitud de 1,5 a 2 centímetros.
COLOR	es morado oscuro con algunos bisos rojisos
SABOR	es dulce cuando está bien madura con matices ácidos.

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilos
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CARTA DE COLORIMETRIA



FUENTE: PRONATTA

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Pagina 1



FICHAS TECNICAS

Linea frutas

Nombre común o vulgar

NARANJA

Nombre científico

Citrus sinensis L.

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto

Total

Valor nutricional de la naranja en 100 g de sustancia comestible

Agua (g)

87.1

Proteínas (g)

1

Lípidos (g)

0.2

Carbohidratos (g)

12.2

Calorías (kcal)

49

Vitamina A (U.I.)

200

Vitamina B1 (mg)

0.1

Vitamina B2 (mg)

0.03

Vitamina B6 (mg)

0.03

Ácido nicotínico (mg)

0.2

Ácido pantoténico (mg)

0.2

Vitamina C (mg)

50

Ácido cítrico (mg)

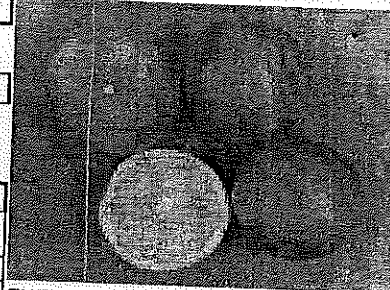
980

Ácido oxálico (mg)

24

Sodio (mg)

0.3

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

La producción se inicia a los tres años de establecido el cultivo y se extiende hasta por treinta años, lógicamente con un descenso en la productividad

VARIEDADES

Navel, Blanca, Tardías, Sanguinas, Washington, Valencia late, grano de oro, salustiana, tangelo y valenciana

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

AMARILLO CLARO CON PRONUNCIACION DE TONOS VERDES

AROMA

CITRICO

TEXTURA

FIRME AL TACTO

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

8-10 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar

Contaminación con productos químicos

50 Kilo

Tierra y otras impurezas

0

Daños mecánicos

0

Daños y defectos fisiológicos

5 (10%)

Daños causados por patógenos

5 (10%)

Daños causados por insectos

0,5 (1%)

0,5 (1%)

INDICE DE MADUREZ

Cuando el cambio de coloración no es confiable se puede usar como indicador de madurez el porcentaje de jugo, los grados Brix y la relación sólidos totales/acidez. El valor de los grados Brix depende del cultivar pudiendo variar de 6 a 13

TIPOS DE DAÑOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

Minador de los cítricos (*Phyllocnistis citrella*)

Realizan la puesta de los huevos en las hojas más pequeñas de los brotes tiernos, cerca del nervio central del haz a formar la galería. La oruga es de color amarillo verdoso, pasa por 4 estados, durante los 3 primeros se alimenta

Virus de la tristeza de los cítricos o citrus tristeza virus (CTV)

El virus de la tristeza de los cítricos es el causante de la enfermedad viral más grave de los cítricos.

El daño más evidente es el decaimiento y muerte de los árboles injertados sobre naranjo amargo y clorosis nervial y acanaladuras en la madera. El virus causa la muerte de las células del floema en el naranjo amargo produciendo un bloqueo de los tubos conductores de savia elaborada a nivel de la línea de injerto

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

Línea frutas

Nombre común o vulgar	Maracuyá
Nombre científico	<i>Passiflora edulis</i> Sims
Composición nutricional por cada 100 gramos	
Elemento o compuesto	
Agua (%)	85.9
Proteínas (%)	1.5
Grasas (%)	0.5
Cenizas (%)	0.7
Carbohidratos totales (%)	11.4
Energía (kcal)	56.0
Calcio (mg)	9.0
Fósforo (mg)	21.0
Hierro (mg)	1.7
Vitamina A (eq totales) mg	520
Tiamina (mg)	0.01
Riboflavina (mg)	0.17
Niacina (mg)	0.8
Vitamina C (mg)	20.0
Fuente: http://www.fao.org/bases/alimento/busca.asp	
DESCRIPCION	
Frutos ovalados de color amarillo o púrpura según la variedad de piel delgada lisa o rugosa, pulpa abundante, más o menos ácida.	
FUENTE: www.eshuomora.com	
VARIEDADES	
Maracuyá púrpura (variedad. Púrpura) Maracuyá amarillo (variedad. flavicarpa)	

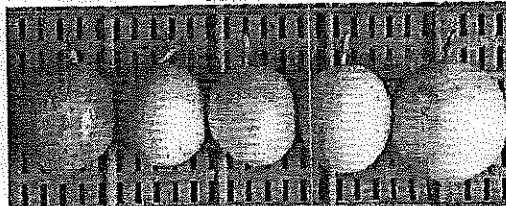
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	tonalidades entre verde y amarillo
	TEXTURA	cáscara lisa, o con pliegues según estado de madurez
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	8-10 cm

SELECCIÓN
Debe presentarse entero, con la forma y el color típicos de la variedad.
Debe estar fresco, limpio y sin indicios de humedad exterior, y tener el péndulo.
Debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manejo, almacenamiento y transporte.
Debe encontrarse libre de daños por ataque de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres y cortaduras.

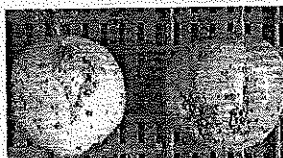
CLASIFICACION POR TAMAÑO	
Tamaños	Diámetro en mm
Grande	Más de 60
Mediano	50 a 59
Pequeño	40 a 49

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO	
Aspecto a considerar	50 Kilos
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0.5 (1%)
Daños causados por insectos	0.5 (1%)

CARTA DE COLORIMETRIA



ENFERMEDADES



elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de



FICHAS TÉCNICAS

Linea frutas

Nombre común o vulgar

LIMON

Nombre científico

Citrus limon L.

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	
Agua %	91.8
Proteinas%	0.3
Grasa %	0.3
Carbohidratos %	6.3
Cenizas %	0.3
Calcio Mg	1.3
Fósforo Mg	1.4
Hierro Mg	0.4
Fibras %	1.0
Vitamina C	25
Calorias KCAL	26

fuente: <http://www.irc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

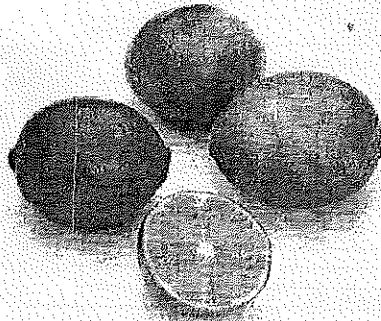
VARIETADES

Tahiti

FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

De color verde uniforme, textura semiblanda y apariencia fresca. Cáscara lisa y brillante. No debe mostrar cáscara opaca o rugosa ni apariencia dura o blanda, vieja o podrida.



CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento, envejecimiento, manchas, olores y sabores extraños.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

5-7 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar

50 Kilo de producto

Contaminación con productos químicos

0(%)

Tierra y otras impurezas

0(%)

Daños mecánicos

5 (10%)

Daños y defectos fisiológicos

0,5 (1%)

Daños causados por patógenos

0,5 (1%)

Daños causados por insectos

2,5 (5%)

PLAGAS Y ENFERMEDADES

plagas

cochinillas

Los daños causados por las cochinillas consisten, esencialmente, en la sustracción de savia que provoca una depresión general en toda la planta; además la mayor parte de las especies producen melaza, un líquido azucarado responsable de las innumerables colonias de hormigas, comunes en las plantas infectadas por las cochinillas y pulgones; por otra parte, la melaza, también, es el sustrato donde se desarrolla la fumagina.

Las cochinillas viven en las hojas, las ramas y sus ramificaciones y, en menor número, en los frutos; las numerosas generaciones que aparecen durante el año se caracterizan por su elevada prolificidad.

ENFERMEDADES

Gomosis, podredumbre de la base del tronco y cuello de la raíz y podredumbre de raíces absorbentes (*Phytophthora nicotianae*, *P. citrophthora*)

La presencia de estos hongos es permanente durante todo el año en el suelo y su mayor actividad parasitaria se produce cuando la temperatura media del ambiente oscila entre 18-24°C. El agua de lluvia o la de riego que empapa el suelo favorece la formación de la parte reproductora asexual de estos hongos.

Virus de la tristeza de los cítricos o *citrus tristeza virus* (CTV)

El virus de la tristeza de los cítricos es el causante de la enfermedad viral más grave de los cítricos. Aunque el limonero es hipersensible al virus de la tristeza, sus hojas no multiplican el virus, de ahí que los casos de muerte por tristeza de limoneros jóvenes sobre *C. macrophylla* se deben a la infección durante las primeras fases del desarrollo del árbol, de ahí la importancia de suprimir los rebotes en este patrón.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





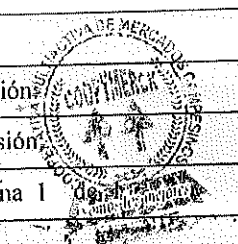
Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1



FICHAS TÉCNICAS

Linea frutas

Nombre común o vulgar LIMON

Nombre científico Citrus limon L.

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	
Agua %	91.8
Proteínas%	0.3
Grasa %	0.3
Carbohidratos %	6.3
Cenizas %	0.3
Calcio Mg	1.3
Fósforo Mg	1.4
Hierro Mg	0.4
Fibras %	1.0
Vitamina C	25
Calorías KCAL	26



FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

El limón criollo, no es un limón en sí, es realmente una lima, llamada lima agria, su tamaño es menor al limón tahiti. Esta lima agria es mucho más ácida que el limón tahiti y tiene semillas. Puede ser de color verde o amarillo.

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

VARIEDADES

criollo

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	verde claro, o amarillo
	AROMA	citrico
	sabor	muy acido

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	3-5 cm
--------------------------	----------	--------

Aspecto a considerar	Kilo de producto
Contaminación con productos químicos	0(%)
Tierra y otras impurezas	0(%)
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	0,5 (1%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	2,5 (5%)

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plagas

-Minador de los cítricos (*Phyllocnistis citrella*)

Es un microlepidóptero de la familia *Gracillariidae*. Se introdujo en España hace aproximadamente 7 años y desde entonces a adquirido carácter de pandemia. Ataca a las hojas jóvenes del limonero, debido a que la hembra realiza la puesta en los primordios foliares y básicamente en las hojas menores de 3 cm de longitud. Las larvas viven en galerías, también llamadas minas, que son subepidérmicas, produciendo una pérdida de la masa foliar que se traduce en una reducción del rendimiento y de la cosecha. El viento facilita su dispersión que puede llevarla a grandes distancias, lo que propicia la extensión de la plaga.

Enfermedades

-Nematodo de los cítricos (*Tylenchulus semipenetrans*)

Produce la enfermedad conocida como el decaimiento lento de los cítricos y limita la producción citrícola en condiciones edáficas y medioambientales muy variadas. Esta enfermedad se desarrolla gradualmente y comienza con una reducción en el número y tamaño de los frutos, pero que rara vez llega a ocasionar la muerte del árbol. Los principales síntomas son: falta de vigor de las plantaciones y reducción del calibre de los frutos. El daño que provocan sobre las plantas representa una reducción del 15-50% de la producción y en el caso de fuertes ataques la pérdida total de la cosecha.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico



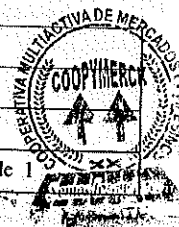
Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS

Línea frutas

Nombre común o vulgar	GUAYABA
Nombre científico	<i>Psidium guajava</i>

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energia kcal	54
Agua %	
Proteinas %	
Grasas %	0,1
Cenizas %	0,7
Fibra %	
Carbohidratos %	12,3
Calcio (mg)	17
Vitamina C (mg)	200
Fósforo (mg)	30
Hierro (mg)	0,4
Zinc (mg)	
Vitamina A Equiv. totales	120
Tiamina (mg)	0,05
Riboflavina (mg)	0,03
Niacina (mg)	0,6

FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

Bajo la cáscara se encuentra una primera capa de pulpa, consistente y firme. La capa interior es más blanda, jugosa y cremosa albergando un gran número de semillas de constitución leñosa y dura. La pulpa puede ser color beige en ocasiones y en otras de color rosado.

fuelle: <http://www.ric.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

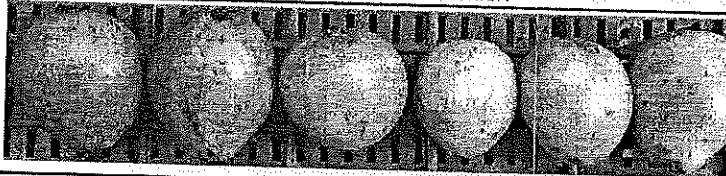
VARIEDADES

Comun o pera

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	amarillo con la pulpa blanca, rosada, o rojiza
	AROMA	algo ácida con olor a almizcle
	TEXTURA	Su cáscara presenta diferentes aspectos;

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	3-10 cm
--------------------------	----------	---------

CARTA COLORIMETRICA



FUENTE LOS AUTORES

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

CÓMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

Se deben seleccionar aquellos ejemplares de color verde amarillento que aún no estén del todo maduros, pero que ya hayan comenzado a perder su firmeza. Se la vende también enlatada, en almíbar, en rodajas, lo que permite disponer de ella durante todo el año. La guayaba verde se deja a temperatura ambiente (20°C) hasta que madure, momento en el que esta fruta adquiere un color amarillo y cede ligeramente a la presión con el dedo. Además, también se sabe que está lista para su consumo por el intenso aroma que desprende. Una vez que ha alcanzado su punto de sazón, se recomienda consumirla cuanto antes o conservarla a una temperatura de unos 8°C (en la parte menos fría de la nevera).

PLAGAS Y ENFERMEDADES

PALGAS

LOS INSECTOS QUE MAS ATACAN SON LA COCHINILLA, LOS PULGONES, LAS HORMIGAS, Y LA PERJUDICIAL ES LA MOSCA DE LA FRUTA

ENFERMEDADES

LA DE MAS IMPOTANCIA ES EL TIZON Y LA ANTRACOSIS.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



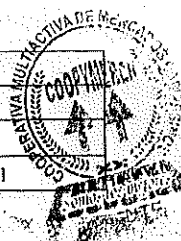
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:
Versión:
Emisión:
Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

Línea frutas

Nombre común o vulgar CURUBA
Nombre científico *Passiflora mollissima*

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energía (kcal)	30
Agua %	92
Proteínas %	0,6
Grasas %	0,1
Cenizas %	0,7
Fibra %	
Carbohidratos %	6,6
Calcio (mg)	4
Vitamina C (mg)	70
Fósforo (mg)	20
Hierro (mg)	0,3
Zinc (mg)	
Vitamina A Equiv. totales	510
Tiamina (mg)	
Riboflavina (mg)	0,03
Niacina (mg)	2,5

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>



FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

Esta fruta jugosa y ligeramente ácida, de color verdoso, rugoso, con muchas semillas en su interior, membrana de sabor ácido, agradable y perfumada. La piel degradada y blanca se deja abrir fácilmente, la pupa es carnosa y amarillenta.

VARIEDADES

H.B.K. BAILEY, TUNJA Y SOGAMOSO

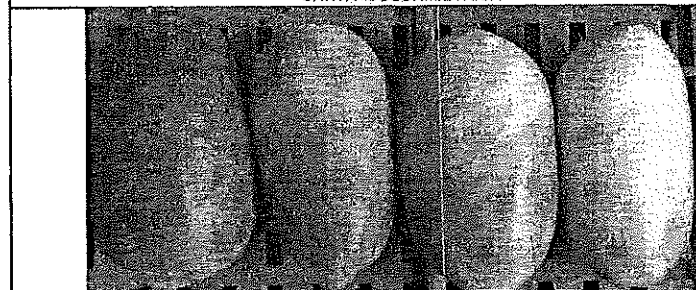
CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	AMARILLO CLARO CON PRONUNCIACION DE TONOS VERDES
AROMA	característico
TEXTURA	FIRME AL TACTO

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO	30mm
LONGITUD	10 -12 cm

CARTA COLORIMETRICA



INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Plagas:
Pulgones (Myzids spp.)
Son insectos pertenecientes al orden Homoptera, familia Aphididae. Son de tamaño pequeño, de color verde claro y otras plagas.
Crisomélidos.
Son insectos de tamaño mediano, pertenecientes al orden Coleoptera, familia Chrysomelidae. Poseen un aparato
Enfermedades:
Antracnosis (Colletotrichum gloeosporioides)
Esta enfermedad ataca a las hojas y frutos. En el follaje se presentan manchas de color oscuro, en los frutos, se

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS	Linea fruras
Nombre común o vulgar	FRESA O FESON
Nombre científico	Rosáceas Fragaria

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	
Energia	36,00 kcal
Hidratos de carbono	7,00 g
Lípidos	0,60 g
Proteínas	0,70 g
Fibra	2,00 g
Hierro	0,75 mg
Calcio	30,00 mg
Fósforo	26,00 mg

fuelle: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>



FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION: las fresas se calibran midiendo su diámetro. Los calibres más comercializados van desde los 18 a los 22 milímetros o más. Las fresas tienen un peso aproximado de 25 gramos.

VARIEDADES

RINA DE LOS VALLES, CAMAROSA, TUDLA, OSO GRANDE, CARTUNO, CARISMA, PAJARO, SELVA.

FORMA	forma cónica a casi redonda, en función de la variedad.
COLOR	rojo brillante o rojo anaranjado, en función de la variedad de cultivo.
SABOR	presentan una carne perfumada, jugosa y mantecosa, que se deshace en la boca a la mínima presión, con un sabor que varía de ácido a muy dulce. Lo que más caracteriza a estas frutas es su intenso aroma, capaz de impregnar con su perfume penetrante, varios metros a la redonda.

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilos
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CARTA DE COLORIMETRIA



FUENTE: LOS AUTORES

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Thrips (*Frankliniella occidentalis*).
Dañan con su estilete las flores y los frutos, llegando a deformarlos como reacción a su saliva tóxica. Debe prevenirse su ataque atendiendo al número de formas móviles por flor, suelen aparecer con tiempo seco, aumentando su población con la elevación de las temperaturas.

Araña roja (*Tetranychus urticae* Koch)
Este ácaro, de cuerpo globoso y anaranjado en estado adulto, es una de las plagas más graves del fresón. Inverna en plantas espontáneas o en hojas viejas de fresón para atacar a las hojas jóvenes con la llegada del calor.

Podredumbre gris (*Botrytis cinerea*/*Sclerotinia fuckeliana*).
Se desarrollan favorablemente en condiciones de alta humedad relativa y temperaturas entre los 15 y 20 °C. La diseminación se realiza por medio de esporas, ayudándose de la lluvia o el viento.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

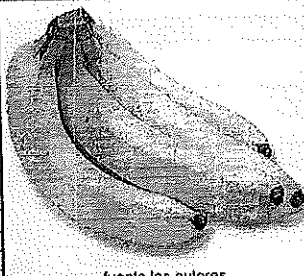
Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS		Linea frutas
Nombre común o vulgar	BANANO	
Nombre científico	Musa sapientum L.	
Composición nutricional por cada 100 gramos		
Elemento o compuesto		
Agua %		74.8
Proteínas %		1.2
Grasa %		0.1
Carbohidratos %		22
Cenizas %		0.9
Fósforo mg		28
Hierro mg		0.6
Fibras %		1.0
Calcio mg		8
Calorías kcal		84
fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp		


fuentes los autores
DESCRIPCION
fruto de forma cilíndrica curvada , presenta gran cantidad de azúcares la cual la hace muy dulce, de coloración amarillo intensa en su estado de maduración OPTIMO

VARIEDADES

Cultivares Valery, Grand nain, Gross Michel, Bocadillo, Cavendish, manzano, guineo, colisero, pigneo, guayabo A y B y otros

CARACTERISTICAS SENSORIALES	Deben presentar aspecto fresco, color amarillo, pintón y verde, y consistencia firme, deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos o insectos, visibles en el producto o en el empaque. Olor y sabor característico de la fruta	
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	4-5 cm
	LONGITUD	10-12 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO	
Aspecto a considerar	50 Kilos
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CARTA DE COLORIMETRIA



FUENTE: http://www.lamayorista.com.co/cultivo_tomate/archivos/exposicion.html

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Nematodos

Los nematodos son gusanos minúsculos que solo se ven cuando se usa microscopio. Debilitan el anclaje de las plantas afectando sus raíces. La presencia de abultamientos o de lesiones pardo rojizo es un indicador de presencia de nematodos. Con una navaja se parten a lo largo para revisar si tienen lesiones. Lo más indicado para constatar su presencia es, sin embargo, la toma de muestra de suelo y de raíces para su posterior análisis. Para evitar infestación de nematodos se aconseja mondar la semilla. El Moko

El Moko es una enfermedad vascular provocada por la bacteria *Pseudomonas solanacearum*. Los síntomas son amarillamiento de las hojas más jóvenes. Después este se necrotiza y se quiebra la base de la hoja. En plantas jóvenes, de rápido crecimiento, la candela siempre se manifiesta marchita o "dormida" (desarrollo retardado) y algunas veces necrosada en la base.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figuerado



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico



	Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria	Doc:
		Versión:
		Emisión:
		Página 1 de



FICHAS TECNICAS Linea frutas

Nombre común o vulgar: **GUANABANA**
 Nombre científico: *Annona muricata*

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Calorías	61,3
Humedad g	82,8
Proteína g	1
Grasa g	1
Carbohidratos g	14,63
Fibra g	0,79
Cenizas g	60
Calcio mg	10,3
Fósforo mg	27,7
Hierro mg	0,64
Vitamina A	0
Tiamina mg	0,11
Riboflavina mg	0,05
Niacina mg	1,28
Acido ascorbico mg	29,6



FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

Peso comprendido entre 2 y 4 kilos. La pulpa es blanda, generalmente de color blanco puede ser ligeramente amarillenta, de una textura carnosa y jugosa y un sabor marcadamente ácido. El fruto alberga en su interior numerosas semillas de color negro que se desprenden fácilmente.

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

VARIEDADES	Anona de México, Graviola, Anona de la India, Mole
-------------------	--

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	verde oscuro brillante y luego cuando alcanza su estado de madurez una coloracion verde mate
	AROMA	característico
	TEXTURA	Firme al tacto

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	diámetro mayor 25-45cm
	LONGITUD	20 -40 m

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS , ENFERMEDADES)

Plagas	
Pollilla de la Guanábana (Thecla ortygnus) Avispa de la Guanábana (Bephrata maculicollis) Perforador de la semilla (Cercionota annonella) Chínche de encaje (Corithaica sp.) Escama hemisférica o globosa (Saissetia sp.) Afidos (Pulgones) Taladrador del tallo (Cratosomus sp.) Acaros (Frophysanoneae)	
Enfermedades:	
La principal enfermedad que ataca a la guanábana es la Antracnosis producida por el hongo Colletotrichum gloeosporoides, el cual ataca las ramas, el tallo, a las hojas y a los frutos. Secamiento de ramas, causado por Diplodia sp. El sintoma principal radica en el necrosamiento de las ramas terminales y su posterior secamiento. Mancha de las hojas (Scoleotrichum sp.)	

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
 Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc: _____

Versión: _____

Emisión: _____

Página 1 de 1

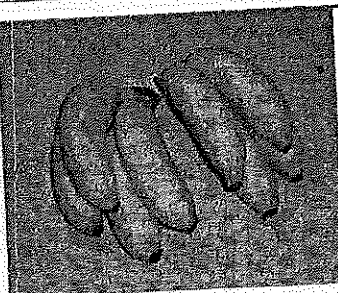


FICHAS TECNICAS		Linea frutas
Nombre común o vulgar		BANANO
Nombre científico		Musa sapientum L.
Composicion nutricional por cada 100 gramos		
Elemento o compuesto		
Agua %	74.8	
Proteínas %	1.2	
Grasa %	0.1	
Carbohidratos %	22	
Cenizas %	0.9	
Fósforo mg	28	
Hierro mg	0.6	
Fibras %	1.0	
Calcio mg	8	
Calorias kcal	84	
fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp		

fuelle los autores

DESCRIPCION

fruto de forma cilíndrica curvada , presenta gran cantidad de azúcares la cual la hace muy dulce, de coloración amarillo intensa en su estado de maduración OPTIMO



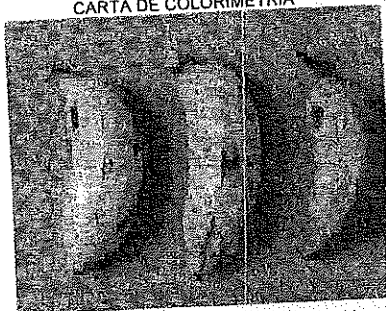
fuelle los autores

DESCRIPCION

fruto de forma cilíndrica curvada , presenta gran cantidad de azúcares la cual la hace muy dulce, de coloración amarillo intensa en su estado de maduración OPTIMO

VARIEDADES		bocadillo
CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	tonalidades desde verde en el menor grado de madurez hasta un amarillo intenso
	AROMA	ligeramente dulce y astringente
	TEXTURA	firme y liso
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	4-5 cm
	LONGITUD	10-12 cm

CARTA DE COLORIMETRIA



FUENTE: http://www.lamayorista.com.co/cultivo_tomate/archivos/exposicion.html

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Sigatoka negra

La Sigatoka negra es causado por el hongo *Mycosphaerella fijiensis* Morelet var. *Difformis*. Los primeros síntomas son visibles a simple vista en la superficie inferior de la hoja, como puntos café rojizos. Los puntos se alargan y forman estrías café rojizas. La estria se alarga ligeramente y hay un cambio de color de café rojizo a café oscuro o casi negro.

Mal de Panamá

El Mal de Panamá es la enfermedad más devastadora que afecto la producción comercial de bananos en América Central y el Caribe. Es provocado por el hongo *Fusarium oxysporum* f. *cubense*. Los síntomas externos se caracterizan por un amarillamiento de las hojas más viejas o un agobamiento, todavía verdes, en la unión del peciolo con el pseudotallo. Puede o no manifestarse un agrietamiento en la base del pseudotallo.

PICUDO

Estas se pueden ver al trozar el corno. El daño es causado por la larva. A veces se puede observar los adultos en los plántulos afectados.

Se monitorea la presencia de estos insectos a través del trapeo. Las diferentes trampas usadas son: las cilíndricas (discos), sandwich, la cuña en el corno de una planta cosechada. El mondado de la semilla permite asegurarse de que este libre de picudo. Se aconseja eliminar malezas y cortar en pequeños pedazos los restos de las plantas cosechadas para que no sirvan de refugio. Como control químico se puede usar furadan o counter.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página: 1 de 1

FICHAS TÉCNICAS

Línea frutas

Nombre común o vulgar

AGUACATE

Nombre científico

Persea americana

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energía (kcal)	145
Agua %	79,7
Proteínas %	1,6
Grasas %	13,3
Cenizas %	0,8
Fibra %	1
Carbohidratos %	4,6
Calcio (mg)	10
Vitamina C (mg)	8
Hierro (mg)	1
Fósforo (mg)	40
Vitamina A Equiv. totales µg	9
Tiamina (mg)	0,05
Riboflavina (mg)	0,12
Niacina (mg)	1,4

fuente: <http://www.ffc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

Baya unisemillada, oval, de superficie lisa y rugosa. Su fruto es el verde amarillento y ligero. Contiene una semilla grande en su interior. Con un volumen de grasa alto.

VARIEDADES

Variedad *drymifolia* de raza mexicana; variedad americana de raza antillana, y variedad *guatemalensis* de raza guatemalteca

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

verde brillante y en la su parte mas cercana a la pepa, una coloracion mas clara de verde

AROMA

característico

TEXTURA

FIRME AL TACTO

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

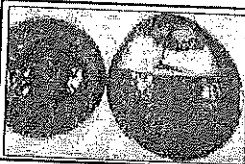
DIAMETRO

diametro mayor 10-15 cm

LONGITUD

15-25 m

ENFERMEDADES



INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar

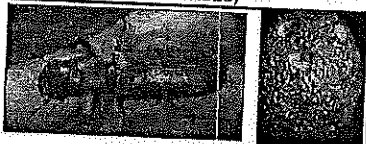
50 Kilo

Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	0
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	5 (10%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)
	0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Plagas

- Taladrador del tronco (*Copturomimus persea*)
- Talador de la semilla del fruto *Helipus luri*
- Trip del aguacate (*Heliothrips haemorrhoidalis*)
- Arraques o abeja congo (*Trigona silvestrianum*)
- Perforador del fruto (*Stenomema catenifer*)
- Gusano arrollador de la hoja (*Platynota* spp.)
- Arañitas rojas (Ácaros: *Oligonychus persea*, *Oligonychus yotheri*, *Tetranychus urticae*)
- Acaro de las agallas (*Eriophyes* sp.)



Enfermedades

- PUDRICIÓN DE LA RAÍZ O MARCHITEZ DEL AGUACATE (*Phytophthora cinnamomi*)
- MANCHA NEGRA O CERCOSPORA (*Cercospora purpura*)
- POLVILLO O MILDIO (*Oidium* sp.)
- MANCHA NEGRA O ANTRACNOSIS (*Colletotrichum gloesporioides*)
- FUSARIOSIS

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar

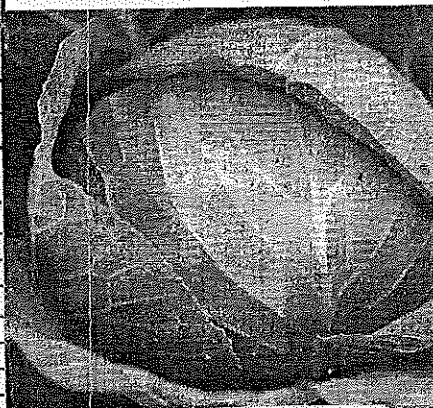
REPOLLO

Nombre científico

Brassica oleracea

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (%)	90.8
Proteínas (%)	2.2
Grasas (%)	0.1
Cenizas (%)	1.3
Carbohidratos totales (%)	5.6
Energía (kcal)	32.0
Calcio (mg)	344
Fósforo (mg)	46.0
Hierro (mg)	1.4
Vitamina A (eq totales) mg	330
Tiamina (mg)	0.06
Riboflavina (mg)	0.17
Niacina (mg)	1.2
Vitamina C (mg)	100

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

Esta planta corresponde a un tallo corto engrosado que sostiene un gran número de hojas no desplegadas, descansando una sobre otra y que forman un conjunto más o menos apretado, que encierra la yema terminal y las hojas más jóvenes

VARIEDADES

Repollo verdiblanco liso (B. oleracea var. capitata subvar. alba)
Repollo morado (B. oleracea var. capitata subvar. rubra)
Repollo crespo o savoy (B. oleracea var. capitata subvar. sabauda).

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

Dependiendo de la variedad pueden ser morado, verde claro, verde oscuro.

AROMA

característico

TEXTURA

hojas lisas y firmes

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

20-30 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar

Contaminación con productos químicos

50-Kilo

Tierra y otras impurezas

0

Daños mecánicos

0

Daños y defectos fisiológicos

5 (10%)

Daños causados por patógenos

5 (10%)

Daños causados por insectos

0,5 (1%)

0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DANOS (MECANICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Plagas y enfermedades:

- Oruga de la col.
- Pulgones.
- Gusanos grises.
- Gorgojo de las coles.
- Hernia o potra de las coles.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1

FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar YUCA O MANDIOC
Nombre científico *Manihot esculenta*

Composición nutricional por cada 100 gramos de producto*

Elemento o compuesto	Total
Energía (kcal)	150
Agua %	61,8
Proteínas %	0,8
Grasas %	0,1
Cenizas %	0,9
Fibra %	
Carbohidratos %	36,4
Calcio (mg)	27
Vitamina C (mg)	30
Fósforo (mg)	35
Hierro (mg)	0,4
Zinc (mg)	
Vitamina A Equiv. totales (ug)	3
Tiamina (mg)	0,04
Riboflavina (mg)	0,03
Niacina (mg)	0,5

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

La Yuca, llamada Mandioca en Sudamérica es un arbusto que se cultiva sobre todo por sus raíces. Es originaria de América del Sur y actualmente se cultiva en todo África tropical y Asia. Es una planta vigorosa creciendo en terrenos pobres, su cultivo empobrece mucho a la tierra, por eso es aconsejable plantar después de otros cultivos.

VARIEDADES

ARMENIA, LLANERA (TIERRA NEGRA)

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

TEXTURA

centro blanco, corteza rosa y cascara exterior café, no debe presentar aureolas cafés, ni machas amarillitas

fibrosa y rígida.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

LONGITUD

5-7 cm

35-45 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

PLAGAS MAS COMUNES

ACAROS Y TERMITAS

ENFERMEDADES

Entre las enfermedades provocadas por virus se menciona el Mosaico y el "Superbrotamiento". La enfermedad de origen bacteriano que tiene gran importancia económica es la denominada Bacteriosis de la mandioca (*Xanthomonas manihotis*)

De origen fúngico se conocen varias enfermedades: Mancha blanca de la hoja (*Cercospora caribaca*- Ciferri), Podredumbre seca de las ramas (*Diplodia manihotis*, P.Henn) y Podredumbre del cuello (*Sclerotium roffsii* - Sacc.)

* fuente: Icbt

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1

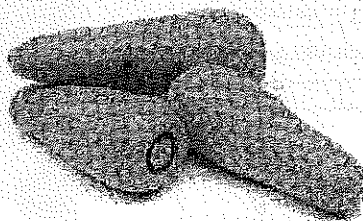
FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	ZANAHORIA
Nombre científico	<i>Daucus carota L.</i>

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua	88.6
Grasas	0.2
Carbohidratos	10.1
Vitamina A	2.000-12.000
Vitamina B1	0.13
Vitamina B2	0.06
Vitamina B6	0.19
Vitamina E	0.45
Acido Nicotínico	0.64
Potasio	0.1
Calorías	40

fuente: <http://www.ritc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

Planta: bianual. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento

VARIETADES

Antares, Bayon F1, Bolero, Carson F1, Diava F1, Gémini, Karol, Karotan, Maestro, Major, Nandrin, Nelson, Nene, Nipón, Pluto, Premia, Riga F1, Splendid F1, Tempo, Tino F1, 1901 F1, Chantenay Red Core, Imperator 58.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	NARANJA BRILLANTE
AROMA	LIGERO OLOR A TIERRA
TEXTURA	FIRME

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO	8 cm
LONGITUD	10 -12 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0.5 (1%)
Daños causados por insectos	0.5 (1%)

TIPO DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Plagas:

- Pulgón.
- Gusanos grises.
- Mosca de la zanahoria.
- Nematodos.

Enfermedades:

- Sclerotinia (putrefacción de la raíz).
- Oídio o blanquilla.
- Mildiu.
- Picado.
- Quemadura de las hojas.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1



FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar REMOLACHA
Nombre científico Beta vulgaris

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energía(Kcal)	47
Agua %	87,2
Proteínas %	1,4
Grasas %	0
Cenizas%	1
Fibra%	
Carbohidratos%	10,4
Calcio(mg)	18
Vitamina C(mg)	6
Fósforo(mg)	28
Hierro (mg)	1
Zinc (mg)	
Vitamina A Equiv. totales	
Tiamina (mg)	0,03
Riboflavina(mg)	0,07
Niacina(mg)	0,2

fuelle: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>



fuelle: www.econsumer.es

DESCRIPCION

La remolacha es una planta con un desarrollo bianual. Durante el desarrollo vegetativo, en la planta de remolacha se pueden observar tres partes claramente diferenciadas: las hojas, la raíz y la corona. Esta última se hace especialmente patente en las últimas fases del desarrollo

VARIEDADES

De huerta - Azucarera - Forrajera - Costillas - Ornamental

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

variable, desde rosáceo a violáceo y anaranjado rojizo hasta el marrón. La pulpa suele ser de color rojo oscuro y puede presentar en ocasiones círculos concéntricos de color blanco.

SABOR

debido a que se trata de una raíz en la que se acumulan gran cantidad de azúcares, su sabor es dulce.

FORMA

se trata de una raíz casi esférica de forma globosa, en algunas variedades plana o alargada.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

tiene un diámetro de entre 7 y 10 centímetros y puede pesar entre 80 y 200 gramos.

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CÓMO ELEGIRLA

La remolacha fresca se suele vender en manojos. Es preferible elegir aquellos que posean las raíces del mismo tamaño. Así, todas se cocinarán de un modo uniforme. A la hora de la compra, se recomienda escoger ejemplares lisos, firmes, redondos y carnosos, sin manchas ni magulladuras y de color rojo intenso. Conviene que el manajo seleccionado contenga hojas verdes, ya que indica que la raíz es joven. A pesar de que las hojas estén mustias o blandas, la raíz está en buenas condiciones si se la siente firme al tacto. Si se desea hacer uso de las hojas de la remolacha, éstas, además de verdes, deben estar tiernas. Por el contrario, deben rechazarse las alargadas y de piel escamosa en la parte superior porque resultarán duras, fibrosas y de sabor fuerte.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico



	Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria		Doc:
			Versión:
			Emisión:
			Página 1 de 1

FICHAS TECNICAS	línea frutas
Nombre común o vulgar	PALTANO COLICERO
Nombre científico	MUSA SAPIENTUM L.

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (g)	67.4
Proteínas (g)	1.7
Grasas (g)	0.1
Cenizas (g)	0.9
Fibra (g)	0.4
Carbohidratos (g)	29.5
Calorías	113
Vitamina C (mg)	15
Calcio (mg)	4
Fósforo (mg)	38
Hierro (mg)	0.3
Vitamina A (µg)	160
Tiamina (mg)	0.04
Riboflavina (mg)	0.02
Niacina (mg)	0.4



fuelle los autores

DESCRIPCION

Tallo, rizoma subterráneo que crece en el suelo, de raíces cortas que origina colinos, el rizoma nacen las hojas, que se conforman en espiral, son elípticas y muy grandes con nervadura penada. Cuando la planta está desarrollada surge del centro del pseudotallo la bellota o por la parte superior de las hojas

fuelle: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

VARIEDADES	dominico, dominico harton, harton, cachaco, pelipita, Texas Criolla banca, San Juquin Ocañera, Premier, Barleta, Maravilla de Pompei
------------	--

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	verde y la pulpa ligeramente rosada
	AROMA	CARACTERISTICO
	TEXTURA	FIRME, Y SIN SEÑALES DE ABLANDAMIENTO

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	4-7 cm
	LONGITUD	20-30 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CARACTERISTICA DE CALIDAD:

Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.

TIPOS DE DANOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

Plagas Picudo negro (Cosmopolites sordidus) Picudo rayado (Metamasius hemipteros) Gusano tornillo (Castniomera humboldti) Gusano peludo (Antichloris sp.) Gusano canasta (Oiketicus kirbyi) Cabritos (Opsiphanes sp y Brassolis sp) Gusano monturito (Sibine sp) Gusano araña (Phobetrion sp) Gusano del cogollo (Spodoptera latifascia) Enfermedades Sigatoka amarilla (Mycosphaerella musicola.) Moko (Pseudomonas solanaceas).

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	PEREJIL
Nombre científico	<i>Petroselinum spp.</i>

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (g)	85
Proteínas (g)	3,4
Grasas (g)	0,6
Cenizas (g)	1,8
Fibra (g)	2,1
Carbohidratos (g)	7,1
Calorías	44
Vitamina C (mg)	38
Calcio (mg)	237
Fósforo (mg)	58
Hierro (mg)	3,9
Niacina (mg)	0,8
Vitamina A (µg)	3200
Tiamina (mg)	0,11
Riboflavina (mg)	0,2

fuente los autores

DESCRIPCION

Las flores son de color blanco verdoso, los tallos son, generalmente, erguidos. Las hojas, largamente pectioladas en la mayor parte de las variedades, son lisas o rizadas, muy divididas y aromáticas. Tiene raíces profundas.

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

VARIETADES	Rizado (P. Crispum), Hortense, (Aplum petroselinum), (Carum petroselinum)
------------	---

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	verde oscuro
	TEXTURA	luziente y ramas firmes.

dimensiones del producto	LONGITUD	20 cm
--------------------------	----------	-------

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Enfermedades provocadas por parásitos telúricos.

En las semillas de perejil los daños por mareas de nacimiento no son tan frecuentes como cabría esperar. Los daños pueden ser graves en ciertas situaciones, en particular en Florida (suelos descalcificados, siembras en condiciones cálidas y húmedas). Allí practican una inundación de los futuros terrenos de siembra, bajo 10 a 15 centímetros de agua durante 60 días antes de su preparación. Esta práctica, emparejada a un encalado que eleva el pH hasta 7,5 disminuye los daños por *Rhizoctonia* y *Fusarium*.

El perejil es un huésped muy favorable al desarrollo de *Meloidogyne*, tanto si se trata de *M. incognita*, *M. arenaria*, *M. javanica* adaptados a las condiciones cálidas, como si se trata de *M. hapla*, mas tolerante al frío. Podemos observar no solamente una baja de vigor de las plantas, sino también, tras la podredumbre de las agallas, marchitamientos definitivos.

Esta es la principal causa de la mortalidad del perejil en condiciones tropicales donde esta planta es potencialmente vivaz por el hecho de que allí no sube a la flor.

Enfermedades bacterianas.

En los Estados Unidos se han detectado dos enfermedades foliares de origen bacteriano en el perejil, una con un óptimo de virulencia a 20 °C, *Pseudomonas syringae* pv. *apli*, muy importante, sobre todo, en el norte, la otra, *Pseudomonas cichorii*, causa estragos a temperaturas mas elevadas (29 °C) y es terrible, sobre todo, en Florida. Los síntomas de ambas enfermedades son similares: manchas, en un principio de color amarillo muy vivo que, después, se tornan necróticas en su centro con un halo amarillo, que puede alcanzar 5 milímetros de diámetro. Es conveniente recurrir, principalmente en Florida, a tratamientos bactericidas regulares (cobre + fungicidas orgánicos), con una cadencia que puede variar hasta dos veces por semana en condiciones favorables a la enfermedad (Messiaen, 1995).

Erwinia carotovora es la causante de la podredumbre blanda del perejil. Esta está caracterizada por el desarrollo de un exudado verde oscuro, los tejidos se destruyen completamente. La enfermedad se ve favorecida por el tiempo cálido y húmedo, pudiéndose controlar mediante el empleo de sistemas de refrigeración (Snowdon, 1991).

Pulgones. Atacan a la mayor parte de los órganos vegetales y especialmente al follaje. Se trata del pulgón de la zanahoria y los daños que causan principalmente se centran sobre las hojas, provocando deformaciones y reduciendo el crecimiento. Se combate a base de pulverizaciones con productos tales como Malation - 50% a la dosis de 300 centímetros cúbicos en 100 litros de agua.

La mosca del apio. La larva mina el parénquima de las hojas, disminuyendo el valor comercial de la producción. Se puede combatir a base de pulverizaciones con mevinfos, teniendo presente suspender los tratamientos 20 días antes de la recolección. También puede emplearse Diazinon - 40% a razón de 150 gramos de producto por 100 litros de agua (8 kg/ha de materia activa) (Japon, 1985). Otra opción es el uso de Bromuro etílico a la dosis de 5,4 kg/ha de materia activa, Chlorfenvinphos a la dosis de 4 kg/ha de M.A.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





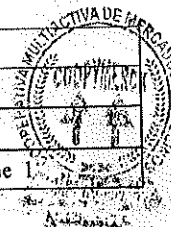
Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS línea hortalizas

Nombre común o vulgar PEPINO COHOMBRO

Nombre científico *Cucumis sativus*

Composición nutricional por cada 100 gramos de porción comestible

Elemento o compuesto	Total
Energía (kcal)	12
Agua %	96,7
Proteínas %	0,5
Grasas %	0,1
Cenizas %	0,4
Carbohidratos %	2,3
Calcio (mg)	7
Vitamina C (mg)	8
Fósforo (mg)	30
Hierro (mg)	0,3
Vitamina A Equiv. totales (ug)	6
Tiamina (mg)	0,02
Riboflavina (mg)	0,02
Niacina (mg)	0,1



Fuente: INFOAGRO.COM

DESCRIPCION

Fruto inmaduro, cilíndrico, alargado, de color verde. El fruto maduro está hinchado por el centro, es de color amarillo y no comestible.

VARIEDADES

Marketer.- Early marketer.- Triumph.- Gemini.- Híbrido Belcanto.- Belmonte.- Ashley.- Beth Alpha.- Champion.- Salicoy.- Telégrafo (Partenogénético).- Cresta (Partenogénético).- Picador (Partenogénético).- Comun

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	verde oscuro brillante
AROMA	característico
TEXTURA	firme al tacto

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO	5-7 cm
LONGITUD	25-30 cm
ESPESOR	

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

Plagas:

- Mosca blanca.
- Arañas rojas y blancas.
- Pulgones.
- Orugas.
- Nematodos.

Enfermedades:

- Mosaico.
- Mancha bacteriana (pseudomonas).
- Necrosis.
- Cladosporosis.
- Oídio.
- Fusariosis.
- Podredumbres (gris y blanco).

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	pepino dulce o pera-melón
Nombre científico	(<i>Solanum muricatum</i>)

Composicion nutricional por cada 100 gramos de porcion comestible

Elemento o compuesto	Total
Energia (kcal)	26
Agua %	96,7
Proteinas %	0,3
Grasas %	0,1
Cenizas %	0,4
Carbohidratos%	7
Calcio (mg)	30
Vitamina C (mg)	29,7
Fósforo (mg)	10
Hierro (mg)	0,3
Vitamina A Equiv. totales (ug)	6
Tiamina (mg)	0,02
Riboflavina(mg)	0,02
Niacina(mg)	0,1



Fuente: INFOAGRO.COM -

DESCRIPCION

El fruto de pepino dulce es una baya que se puede consumir como fruta refrescante o en ensaladas, dependiendo de la variedad o del estado de madurez del fruto.

También es posible su consumo en zumos o en postres y platos más elaborados. El fruto tiene un buen sabor y un gran aroma. En cuanto a sus propiedades nutritivas, el 90% es agua, y además es bajo en calorías y contiene un alto contenido en vitamina C.

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	va de verde a morado
	TEXTURA	firme al tacto

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	10-13 cm
	LONGITUD	15-20 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

Plagas

El pepino dulce es atacado por diversas plagas, pero su elevado vigor le permite recuperarse incluso de ataque intensos, por ello es capaz de soportar elevados niveles poblacionales sin excesivos daños.

La mayoría de las plagas que atacan al pepino dulce son muy cosmopolitas y aquí pasamos a citar las más importantes:

-ARAÑA ROJA (*Tetranychus urticae*)

Es una especie muy polífaga que ataca a numerosos cultivos en todo el mundo. Suele atacar en tiempo cálido y seco, siendo muy problemática en cultivos protegidos.

-Alternaria spp.

Se ve favorecida por los periodos húmedos cortos seguidos de periodos secos y se extiende principalmente por las salpicaduras de la lluvia.

-Síntomas

Produce manchas necróticas redondeadas en las hojas, y si el ataque es intenso la planta puede quedar defoliada.

-Mildiu (*Phytophthora infestans*)

Se dan con humedades muy altas y temperaturas templadas. Se transmite por el viento y la lluvia.

-Síntomas

Produce manchas negruzcas en las hojas, y pudriciones húmedas en los frutos.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1

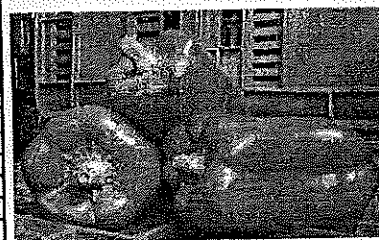


FICHAS TECNICAS línea hortalizas

Nombre común o vulgar Pimentón
Nombre científico *Capsicum annuum*

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (%)	92.7
Proteínas (%)	0.9
Grasas (%)	0.1
Cenizas (%)	0.4
Carbohidratos totales (%)	5.9
Energía (kcal)	23
Calcio (mg)	
Fósforo (mg)	
Hierro (mg)	0.6
Vitamina A (eq totales) mg	200
Tiamina (mg)	
Riboflavina (mg)	
Niacina (mg)	
Vitamina C (mg)	150

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/resulta.asp>

FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

Baya hueca, semicartilaginosa y deprimida, de color variable (verde, rojo, amarillo, naranja, violeta o blanco); algunas variedades van pasando del verde al anaranjado y al rojo a medida que van madurando. Las semillas se encuentran insertas en una placenta cónica de disposición central.

VARIEDADES

Keystinas Res. Giant N°3 - Yolo wonder - All bi - (Verde- verde rojo)

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	verde, rojo, amarillo, naranja
SABOR	el sabor de las hojas de acelga es similar al de las espinacas. Las pencas resultan muy carnosas y succulentas con un sabor vegetal muy suave.
TEXTURA	turgente y firme al tacto

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO	8-10 cm
LONGITUD	10-20 cm
ESPESOR	4-5 mm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0.5 (1%)
Daños causados por insectos	0.5 (1%)

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plagas

-Araña roja (*Tetranychus urticae* (koch) (ACARINA: TETRANYCHIDAE), *T. turkestani* (Ugarov & Nikolski) (ACARINA: TETRANYCHIDAE) y *T. ludeni* (Tacher) (ACARINA: TETRANYCHIDAE))

La primera especie citada es la más común en los cultivos hortícolas protegidos, pero la biología, ecología y daños causados son similares, por lo que se abordan las tres especies de manera conjunta.

Se desarrolla en el envés de las hojas causando decoloraciones, punteaduras o manchas amarillentas que pueden apreciarse en el haz como primeros síntomas.

Cochinillas (*Pseudococcus affinis* Maskell) (HOMOPTERA: PSEUDOCOCCIDAE)

Se trata de un insecto muy polífago y cosmopolita. En los invernaderos de pimientos suelen tener varias generaciones con solapes entre ellas, estando su máximo poblacional en verano. Las condiciones más óptimas para su multiplicación y desarrollo son temperaturas entre 25-30°C y humedades relativas elevadas.

Enfermedades

-Oidio (*Leveillula taurica* (Lev.) Arnaud)

Es un parásito de desarrollo semi-interno y los conidióforos salen al exterior a través de los estomas. Los síntomas que aparecen son manchas amarillas en el haz que se necrosan por el centro, observándose un fieltro blanquecino por el envés. En caso de fuerte ataque la hoja se seca y se desprende. Las solanáceas silvestres actúan como fuente de inóculo. Se desarrolla a 10-35°C con un óptimo de 26°C y una humedad relativa del 70%.

Podredumbre gris (*Botryotinia fuckeliana* (de Bary) Whetzel. ASCOMYCETES: HELOTIALES. Anamorf: *Botrytis cinerea* Pers.)

Parásito que ataca a un amplio número de especies vegetales, afectando a todos los cultivos hortícolas protegidos, pudiéndose comportar como parásito y saprofito. En plántulas produce damping-off. En hojas y flores se producen lesiones pardas. En frutos tiene lugar una podredumbre blanda (más o menos acuosa, según el tejido), en los que se observa el micelio gris del hongo.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1

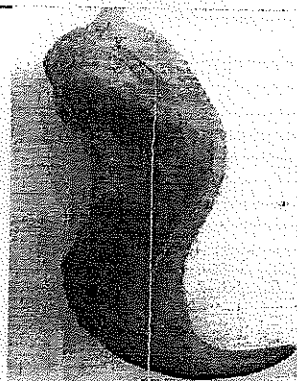


FICHAS TÉCNICAS	línea hortalizas
Nombre común o vulgar	PEPINO
Nombre científico	<i>Cyclanthera pedata</i>

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua(g)	95,3
Proteínas(g)	0,6
Grasas	0,1
Cenizas(g)	0,7
Carbohidratos(g)	3,3
Calcio(mg)	11
Vitamina c. (mg)	5
Fosforo (mg)	32
Hierro(mg)	0,6
Zinc(mg)	
Tiamina(mg)	0,04
Riboflavina(mg)	0,05
Niacina(mg)	0,2
Energía (Kcal)	17

fuerce: <http://www.ric.fao.org/bases/alimento/busca.asp>



fuerce: LOS AUTORES

DESCRIPCION

Fruto, alargado y hueco de hasta 25 cm. De largo, con forma conica, de color verde a verde amarillento, provisto en su superficie de espinas. De tipo para rellenar.

VARIEDADES

Pepino corto o pepinillo (tipo español): estas variedades son de pequeño tamaño, con una longitud máxima de 15 centímetros y un peso medio de unos 125 gramos. Presentan piel verde con rayas de color amarillo o blanco y se utilizan para consumo en fresco o para la elaboración de encurtidos.

Pepino medio largo (tipo francés): son frutos con una longitud de 20 a 25 centímetros. Dentro de este grupo se diferencian dos variedades: el pepino con espinas y el de piel lisa.

Pepino largo (tipo holandés): alcanzan hasta 25 centímetros de longitud y su piel es lisa y más o menos surcada.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	la piel es de color verde, que amarillea en las puntas, y la pulpa entre blanca y amarillenta.
SABOR	algo insípido, similar al del melón no maduro.
TEXTURA	aspero en su parte exterior por la superficie espinosa.
FORMA	alargada y redondeada en la punta

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

tienen entre 15 y 25 centímetros de longitud y unos 5 centímetros de diámetro, salvo los pepinillos, con una longitud máxima de 15 centímetros. Su peso oscila entre los 30 y los 200 gramos según la variedad.

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

como elegirlo

Cuando se quiere comprar pepinos, se aconseja elegir aquellos ejemplares que presenten la piel de color verde oscuro, sin manchas amarillentas ni defectos, que sean firmes y bien desarrollados, pero sin tener un diámetro demasiado ancho.

Es mejor rechazar los ejemplares de tamaño grande porque suelen tener un sabor más amargo, una textura más blanda y muchas semillas duras. Tampoco conviene adquirir los que tengan los extremos resecos o presenten color poco lustroso de tono amarillento. Esto indica que el fruto está duro y que tiene sabor amargo. Al adquirirlos se debe presionar en el extremo del tallo. Si éste está blando significa que hace tiempo que el pepino fue recolectado.

Plagas

-Araña roja (*Tetranychus urticae* (koch) (ACARINA: TETRANYCHIDAE), *T. turkmenii* (Ugarov & Nikolski) (ACARINA: TETRANYCHIDAE) y *T. ludeni* (Tacher) (ACARINA: TETRANYCHIDAE))
Mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum* (West) (HOMOPTERA: ALEYRODIDAE) y *Bemisia tabaci* (Genn.) (HOMOPTERA: ALEYRODIDAE))

Enfermedades

-Oidiopsis (*Leveillula taurica* (Lev.) Arnaud)

"Ceniza" u oídio de las cucurbitáceas (*Sphaerotheca fuliginea* (Schelecht) Pollack. ASCOMYCETES: ERYSPHIALES) elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	papa sabanera
Nombre científico	<i>Solanum Tuberosum</i>

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Materia seca (g/100g)	38,06
Humedad (g/100g)	61,94
Proteína (g/100g)	1,37
Fibra (g/100g)	2,74
Grasa (g/100g)	0,5
Cenizas (g/100g)	2,82
Extracto no nitrogenado (g/100g)	30,64

fuente:

<http://www.sicbasa.com/tuto/AMECIDER2006/PA RTE%208/89%20Silvio%20Oswaldo%20Ramon%20Avalos%20et%20al.pdf>

fuente: los autores

DESCRIPCION

Mediano, redondo ligeramente aplanado, ojos de mediana profundidad, piel gruesa áspera rosado claro.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de envejecimiento, manchas, olores y sabores extraños, ni presencia organismos diferentes al tubérculo.

	calibre	peso (gramos)
calibre	diametro (milímetros)	mas de 400
extra grande	mayor a 85	150-400
grande	55-85	75-150
mediano	35-55	monor de 75
chico	monor de 35	

fuelle: <http://www.chasque.apc.org/prensa/documentos/Manual%20de%20Comercializacion/12-Papa.pdf>

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	1 (2%)
Daños mecánicos	2,5 (5%)
Daños y defectos fisiológicos	2,5 (5%)
Daños causados por patógenos	1 (2%)
Daños causados por insectos	3 (6%)

PRINCIPALES PLAGAS

La polilla guatemalteca *Tecia solanivora*, el gusano blanco *Premnotrypes vorax*, chizas (varias especies) y el tiroteador *Naupactus* sp.

ENFERMEDADES MAS COMUNES

Bacterias: nombre vulgar pudrición blanda (*Erwinia carotovora*), moco, dormidera ó marchites temprana (*Ralstonia solanacearum*) y sarna común (*Streptomyces scabies*).
Hongos: Roña (*Spongopora subterranea*), mortaja blanca (*Rosellinia* sp.),
Rhizoctoniasis ó costra negra (*Rhizoctonia solani*) y gota (*Phytophthora infestans*).
Virus: Enrollamiento de las hojas (PLRV), mosaico rugoso, (PVY), mosaico suave ó latente (PVX), marillamiento

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





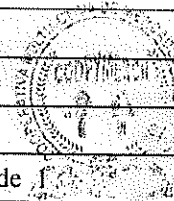
Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	papa R12
Nombre científico	<i>Solanum Tuberosum</i>

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (g)	75,4
Proteínas (g)	1,9
Grasas (g)	0,1
Cenizas (g)	1
Carbohidratos totales (g)	21,6
Energía (kcal)	95
Fósforo (mg)	28
Hierro (mg)	0,6
Tiamina (mg)	0,08
Riboflavina (mg)	0,08
Niacina (mg)	0,9
Vitamina C (mg)	16



fuentes los autores

DESCRIPCION

Mediano, redondo ligeramente aplanado, ojos de mediana profundidad, piel gruesa áspera rosado claro.

funetes: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/print.asp?dd=1329>

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de envejecimiento, manchas, olores y sabores extraños, ni presencia organismos diferentes al tubérculo.

calibre

calibre	diametro (milímetros)	peso (gramos)
extra grande	mayor a 85	mas de 400
grande	55-85	150-400
mediano	35-55	75-150
chico	monor de 35	monor de 75

fuentes: <http://www.chasque.apc.org/prensa/documentos/Manual%20de%20Comercializacion/12-Papa.pdf>

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	1 (2%)
Daños mecánicos	2,5 (5%)
Daños y defectos fisiológicos	2,5 (5%)
Daños causados por patógenos	1 (2%)
Daños causados por insectos	3 (6%)

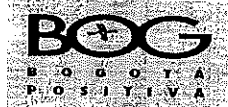
PRINCIPALES PLAGAS

La polilla guatemalteca *Tecia solanivora*, el gusano blanco *Premnotypes vorax*, chizas (varias especies) y el tiroteador *Naupactus* sp.

ENFERMEDADES MA COMUNES

Bacterias: nombre vulgar pudrición blanda (*Erwinia carotovora*), moco, dormidera ó marchites temprana (*Ralstonia solanacearum*) y sarna común (*Streptomyces scabies*).
Hongos: Roña (*Spongospora subterranea*), mortaja blanca (*Rosellinia* sp.),
Rhizoctoniasis ó costra negra (*Rhizoctonia solani*) y gota (*Phytophthora infestans*).
Virus: Enrollamiento de las hojas (PLRV), mosaico rugoso, (PVY), mosaico suave ó latente (PVX), marillamiento de venas de la papa (PVV).

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico



PLAGAS Y ENFERMEDADES

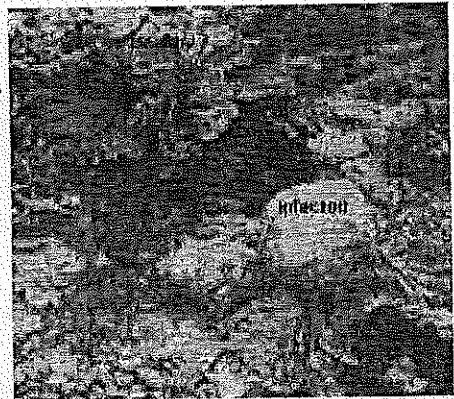
Antracnosis (*Marssonina panattoniana*)

Los daños se inician con lesiones de tamaño de punta de alfiler, éstas aumentan de tamaño hasta formar manchas angulosas-circulares, de color rojo oscuro, que llegan a tener un diámetro de hasta 4 cm.

Control: desinfección del suelo y de la semilla y fungicidas como Captan.

Esclerotinia (*Sclerotinia sclerotiorum*)

La infección se empieza a desarrollar sobre los tejidos cercanos al suelo, pues la zona del cuello de la planta es donde se inician y permanecen los ataques. Sobre la planta produce un marchitamiento lento en las hojas, iniciándose en las más viejas, y continúa hasta que toda la planta queda afectada.



elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	papa criolla
Nombre científico	<i>solanum ribinii</i>

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (g)	75,5
Proteínas (g)	2,5
Grasas (g)	0,1
Cenizas (g)	1
Carbohidratos totales (g)	20,9
Energía (kcal)	95
Fósforo (mg)	54
Calcio (mg)	7
Hierro (mg)	0,6
Vitamina A Equiv. totales (µg)	6
Tiamina (mg)	0,08
Riboflavina (mg)	0,06
Carbohidratos disponibles (g)	20,9
Niacina (mg)	2,5
Vitamina C (mg)	15



fuente: los autores

DESCRIPCION

Color amarillo pálido, consistencia dura, cáscara delgada, tamaño mediano. No debe mostrar manchas oscuras, ni tierra, color verdoso, retoño ni podredumbre.

FUENTE:
<http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/print.asp?dd=1331>

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de envejecimiento, manchas, olores y sabores extraños.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

PESO (g)

GRANDE	mas de 140
MEDIANA	40-140
PEQUEÑA	menos de 40

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

enfermedades

Los nematodos son una plaga seria en algunas de las principales zonas de cultivo de papa reduciendo considerablemente los rendimientos. El ataque de estos parásitos favorece las infecciones de las plantas por la marchitez bacteriana y la marchitez por *Verticillium*.

Gota [*Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary]. Enfermedad conocida como Gota, Añublo o Tizón tardío, la cual afecta hojas, tallos y tubérculos. Sobre las hojas aparecen manchas irregulares con bordes amarillo pálido. En épocas húmedas, las manchas incrementan rápidamente su tamaño y la parte central de las mismas se torna café oscuro o negro y finalmente hay muerte del tejido.

Pudrición blanda [*Erwinia carotovora* (Jones) Holland]. Enfermedad responsable de la pérdida de muchas cosechas y en especial del cultivo de la papa criolla. E. carotovora, presenta bacilos pequeños, Gram negativos y flagelos peritricos.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión: *

Pagina 1 de 1



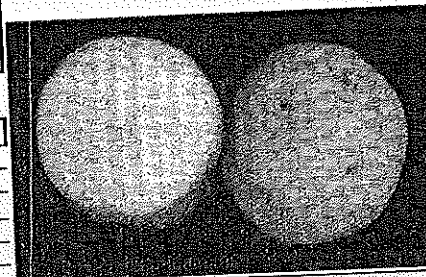
FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	papa pastusa
Nombre científico	<i>Solanum Tuberosum</i>
Composición nutricional por cada 100 gramos	

Componentes	Contenido
Humedad	63,0 - 87,0 %
Carbohidratos	11,5 - 28,1%
Proteína	0,7 - 4,6%
Grasa	Trazas - 1,0%
Fibra	0,2 - 3,5%
Calcio	15 mg
Fósforo	50 mg
Hierro	1 mg
Vitamina A	0.01 mg
Vitamina B1	0.1 mg
Vitamina C	25 mg
Cenizas	0,4 - 1,9%

fuentes:

http://www.agrocadenas.gov.co/papa/documentos/sinaipa_boletin8.pdf

fuente: los autores

DESCRIPCION

Solanum Tuberosum. Papa para consumo. Cáscara suave, superficie lisa, forma redondeada, bien formadas, tamaño mediano (100 gr en promedio) firmes al tacto. No debe mostrar tierra o barro adherido, retoños, ojos grandes en la superficie, podredumbre, color verdoso, corazón hueco o negro ni orificios en la superficie; síntomas de picaduras por gusanos.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de envejecimiento, manchas, olores y sabores extraños, ni presencia organismos diferentes al tubérculo.

calibre		
calibre	diametro (milímetros)	peso (gramos)
extra grande	mayor a 85	mas de 400
grande	55-85	150-400
mediano	35-55	75-150
chico	monor de 35	monor de 75

fuente: <http://www.chasque.apc.org/prensa/documentos/Manual%20de%20Comercializacion/12-Papa.pdf>

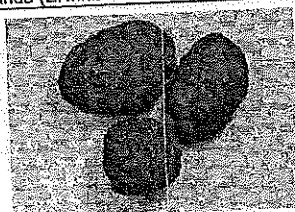
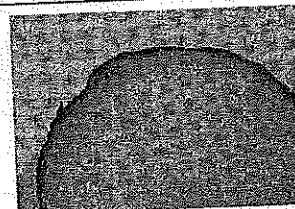
Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	1 (2%)
Daños mecánicos	2,5 (5)%
Daños y defectos fisiológicos	2,5 (5)%
Daños causados por patógenos	1 (2%)
Daños causados por insectos	3 (6%)

PRINCIPALES PLAGAS

La polilla guatemalteca *Tecia solanivora*, el gusano blanco *Premnotypes vorax*, chizas (varias especies) y el tiroleadador *Naupactus* sp.

ENFERMEDADES MAS COMUNES

Bacterias: nombre vulgar pudrición blanda (*Erwinia carotovora*), moco, dormidera ó marchites temprana



NEMATODOS

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar

LECHUGA

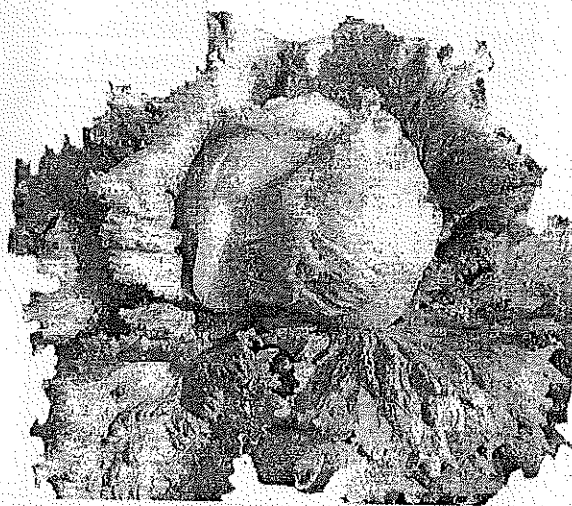
Nombre científico

Lactuca sativa L.

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Carbohidratos (g)	20.1
Proteínas (g)	8.4
Grasas (g)	1.3
Calcio (g)	0.4
Fósforo (mg)	138.9
Vitamina C (mg)	125.7
Hierro (mg)	7.5
Niacina (mg)	1.3
Riboflavina (mg)	0.6
Tiamina (mg)	0.3
Vitamina A (U.I.)	1155
Calorías (cal)	18

fuelle: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>



FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

cogollo, las hojas son oblongas, con bordes enteros y nervio central ancho. *Acogolladas: *Lactuca sativa* var. Capitata Estas lechugas forman un cogollo apretado de hojas (Batavia) De hojas sueltas: *Lactuca sativa* var. Inybacea Son lechugas que poseen las hojas sueltas y dispersas Lechuga espárrago: *Lactuca sativa* var. Augustana Son aquellas que se aprovechan por sus tallos, teniendo las hojas puntiagudas y lanceoladas

VARIEDADES

Romanas: *Lactuca sativa* var. Longifolia Acogolladas (Batavia): *Lactuca sativa* var. capitata De hojas sueltas: *Lactuca sativa* var. Inybacea Lechuga espárrago: *Lactuca sativa* var. Augustana

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

COLOR

AROMA

TEXTURA

Color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las características
característico
firme y quebradiza

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

20-30 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar

50 Kilo

Contaminación con productos químicos

0

Tierra y otras impurezas

0

Daños mecánicos

5 (10%)

Daños y defectos fisiológicos

5 (10%)

Daños causados por patógenos

0,5 (1%)

Daños causados por insectos

0,5 (1%)



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Pagina 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar

HABICHUELA / JUDIA

Nombre científico

Phaseolus Vulgaris L. Vigna

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua %	90.1
Proteinas %	2.1
Grasa %	0
Carbohidratos %	5.5
Acido ascórbico mg	10
Cenizas mg	0.7
Niacina mg	0.7
Riboflavina mg	0.09
Fósforo mg	54
Hierro mg	1.0
Vitamina E u.i.	170
Fibras %	1.6
Calcio mg	60
Tiamina mg	0.06
Calorías KCAL	29



fuente los autores

DESCRIPCION

vainas verde intenso, ligeramente brillantes, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano.

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

VARIETADES

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	Vaina verde intenso ligeramente brillante, la coloración de la pulpa debe ser transparente
AROMA	característico
TEXTURA	firme y liso

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO	1,5 cm
LONGITUD	10 -12 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plagas

- Orugas.
- Pulgones.
- Gorgojo de las judías.
- Arañas rojas y blancas.
- Mosca blanca.
- Nematodos.

Enfermedades:

- Antracnosis (hongo).
- Roya (hongo).
- Esclerotinia (hongo) (podredumbre blanca).
- Oídio.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

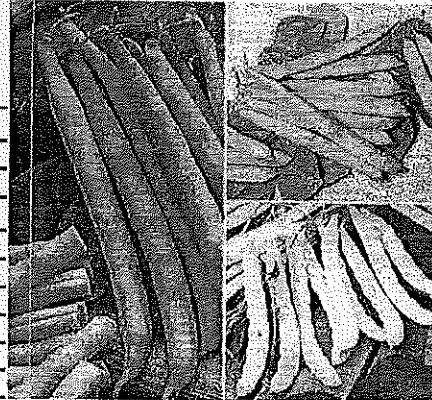
Pagina 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS	línea hortalizas
Nombre común o vulgar	FRIJOL VERDE
Nombre científico	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (%)	58.2
Proteínas (%)	10.5
Grasas (%)	0.4
Cenizas (%)	1.9
Carbohidratos totales (%)	29.0
Energía (kcal)	162
Calcio (mg)	67
Fósforo (mg)	220
Hierro (mg)	3.3
Vitamina A (eq totales) mg	12.0
Tiamina (mg)	0.39
Riboflavina (mg)	0.08
Niacina (mg)	1.4
Vitamina C (mg)	16.0
fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp	



FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

Las vainas son alargadas y contienen unas 8 semillas generalmente verdes que pueden ser lisas (utilizadas preferentemente en conservería) o rugosas (consumo directo).

VARIEDADES

Precocidad: tempranos, medios y tardíos.-
Negret, Aureola, Lincoln, Voluntario, Asterix, Allegro, Tirabeque, Cometodo

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	vaina verde brillante, grano de color verde intenso pero poco brillante
	AROMA	
	TEXTURA	vainas lisas, los granos según la variedad presentan rugos

DIMENSIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	1-1,5 cm
	LONGITUD	vainas 5-10 cm con 4- 10 semillas

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

Polilla del guisante (*Laspeyresia nigricana*).

Se trata de una mariposa oscura que pone sus huevos en las hojas del guisante en floración, a partir del mes de junio. A los pocos días, las jóvenes orugas, penetran en las vainas y se comen el interior de los granos, tirando los residuos. Al final de su desarrollo, estos gusanos miden alrededor de 13 mm de longitud; su cuerpo es blanco amarillento con la Oidio del guisante (*Erysiphe polygoni* D.C.).

ataque muy fuerte invade los tallos y vainas; posteriormente aparecen sobre el polvo blanquecino unos puntos de

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Pagina 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar Cilantro
Nombre científico *Coriandrum sativum*

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (%)	83
Proteínas (%)	4.2
Grasas (%)	0.4
Cenizas (%)	2.2
Carbohidratos totales (%)	10.2
Energia (kcal)	61
Calcio (mg)	2260
Fósforo (mg)	135
Hierro (mg)	7.4
Vitamina A (eq totales) mg	1171
Tiamina (mg)	0.26
Riboflavina (mg)	0.3
Niacina (mg)	1.8
Vitamina C (mg)	68

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

fuentes: los autores *

DESCRIPCION

Planta herbácea que alcanza hasta un metro de altura.
Las hojas del cilantro son verdes claras, plumosas y planas

VARIEDADES

Castilla, americana y patimoro (patamorada).

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	ramas de color verde oscuro brillante
AROMA	característico
TEXTURA	tallos delgados, y fragiles.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO	propio del tallo
LONGITUD	25 - 40 cm
ESPESOR	del atado

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

PLAGAS

PULGONES:

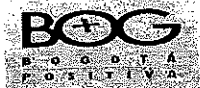
Son varias las especies de pulgones que se pueden encontrar colonizando brotes tiernos de las plantas, especialmente a inicios de primavera. El más común, "Pulgón verde del duraznero" (*Myzus persicae*), como su nombre lo indica, es de color verde claro.

Enfermedades

OIDIO:

Este hongo, afecta en forma importante a los rosales en climas secos y calurosos. Forma un micelio blanquecino sobre el follaje y puede comprometer brotes y botones.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

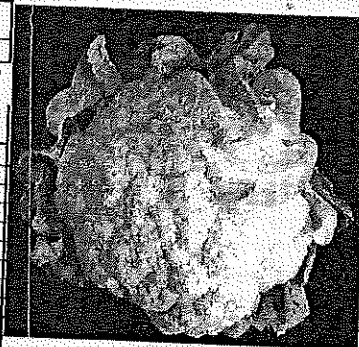
línea hortalizas

Nombre común o vulgar COLIFLOR

Nombre científico *brassica oleracea*
var. botrytis

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (%)	92
Energía (kcal)	24
Proteína (g)	2.0
Grasa (g)	0.2
Carbohidratos (g)	4.9
Fibra (g)	0.9
Calcio (mg)	29
Fósforo (mg)	46
Hierro (mg)	0.6
Sodio (mg)	15
Potasio (mg)	355
Vitamina A (U.I.)	16
Tiamina (mg)	0.08
Riboflavina (mg)	0.06
Niacina (mg)	0.63
Ácido ascórbico (mg)	71.5
Vitamina B ₆ (mg)	0.23

fuente: <http://www.ric.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

fuente los autores

DESCRIPCION

se caracteriza por su corazón o cogollo formado por una inflorescencia constituida por numerosas flores no desarrolladas que se reúnen alrededor de un eje central; que están rodeadas por una serie de hojas de color verde grisáceo con grandes nervios blanquecinos y arrugadas hacia los márgenes que la protegen

VARIEDADES

Coliflor morada, tropicales (White Corona) vernalizantes (Gigante de Nápoles)

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

Color de la penca: blanca o amarilla.

Color de la rama blanca, y hojas que protegen el corazón verdes mate

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

15- 20 cm

RANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS (MECÁNICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

plagas

POLILLAS (*Plutella xylostella*, *Heliothis virescens*)Las larvas de ambas especies tienen aproximadamente 1 cm. de longitud. La mariposa es de color gris, de hábitos MOSCA SUBTERRÁNEA (*Chortophila brassicae*)

El estado adulto es de color gris, realizando la puesta en el cuello de las plantas y cuando salen las larvas, éstas penetran en el interior de los tejidos, destruyéndolos completamente.

Las plantas jóvenes acaban muriendo o en caso contrario quedan muy debilitadas. Los daños pueden ser de consideración en primavera y otoño, especialmente en semilleros.

- Pulgón negro.
- Pulgilla de la remolacha.
- Mosca de la remolacha.
- Cercospora.

Enfermedades

- Virus del amarillero.

Las hojas en un estado muy primario comienzan a desarrollarse y a permanecer con una coloración palida, y verdes muy tenues

POTRA O HERNIA DE LA COL (*Plasmiodiophora brassicae*)

Este hongo ataca a muchas otras crucíferas, siendo una enfermedad sin tratamiento eficaz, porque únicamente conviene prevenir o, cuando aparece, impedir su extensión. En general la acidez del suelo favorece su propagación

BOTRITIS (*Botrytis cinerea*)

Es el causante de la pudrición de los tejidos, desarrollándose siempre en condiciones de elevada humedad. El ataque puede resultar grave si en el suelo hubo cultivo anteriormente infectado por esta misma enfermedad. Los ataques suelen presentarse tanto en hojas como en el cuello y peñas de las plantas, presentando siempre su micelio característico de color gris-ceniza.

Control

La erradicación del hongo resulta bastante difícil, últimamente los fungicidas empleados son de carácter específico como Iprodiona 50%, presentado como polvo mojable, a dosis de 0.10-0.15% elaborados por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico

673



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Pagina 1 de 1

**FICHAS TECNICAS**

línea hortalizas

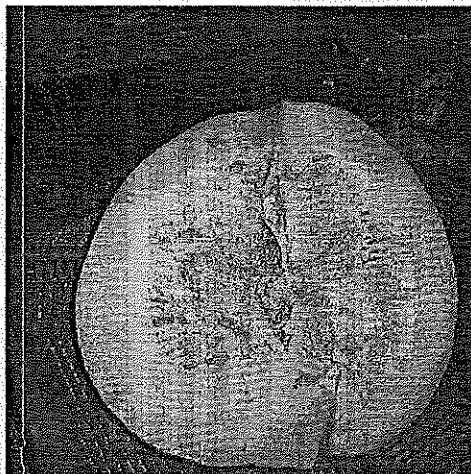
Nombre común o vulgar

Ahuyama o
Zapallo
Calabacera
cucurbita
maxima duch

Nombre científico

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (%)	88,3
Proteínas (%)	0,9
Grasas (%)	0,4
Cenizas (%)	0,9
Carbohidratos totales (%)	9,5
Energía (kcal)	45
Calcio (mg)	26
Fósforo (mg)	87
Hierro (mg)	0,3
Vitamina A (eq totales) mg	1021

fuente: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

funte los autores

DESCRIPCION

Forma ovalada, aspecto de fruto lleno y fresco. Fruto sin perforaciones y corteza dura

VARIEDADES

Big moon , Half moon, Híbridos funny face, Spirit Trick

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR
AROMA
TEXTURA

Color amarillo fuerte en su interior. Verde y anaranjado en la cáscara

CARACTERISTICO

suave y firme al tacto

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO
ESPESOR

20 - 40 cm
5 - 19 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

Plagas:

Afido amarillo del algodoner (Aphis gossypii GLOVER).
Gusano de la auyama - (Diaphania hyalinata) (L).
Perforador del melón (Diaphania nitidalis) (GRAMER).
Pasador de la hoja (Agromiza spp.)

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Pagina 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	ACELGA
Nombre científico	<i>Beta vulgaris</i>

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energía (kcal)	94.5
Agua %	0.8
Proteínas %	0.1
Grasas %	2.1
Cenizas %	1.6
Fibra %	0.9
Carbohidratos %	31.00
Calcio (mg)	0.10
Vitamina C (mg)	14.00
Hierro (mg)	0.80
Fósforo (mg)	60
Vitamina A Equiv. totales ug	0.02
Tiamina (mg)	0.03
Riboflavina (mg)	3.00
Niacina (mg)	4



DESCRIPCION

Sabor agradable, azucarado y con un sabor a tierra y algunas partes levemente amargas. Las hojas constituyen la parte comestible y son grandes de forma oval tirando hacia acorazonada; tiene un peciolo o penca ancho y largo, que se prolonga en el limbo; el color varía, según variedades

fuelle: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

VARIEDADES

Verde con penca blanca Bressane. Hojas muy onduladas, de color verde oscuro. Variedad muy apreciada.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

Color de la penca: blanca

OLOR

Color de la hoja: verde oscuro, verde claro.
característico

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

10 cm

LONGITUD

10 -12 cm

ESPESOR

0,32 mm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DANOS (MECANICOS, PLAGAS , ENFERMEDADES)

plagas

- Pulgón negro.
- Pulguilla de la remolacha.
- Mosca de la remolacha.
- Cercospora.

Enfermedades

- Virus del amarilleo.

Las hojas en un estado muy primario comienzan a desarrollarse y a permanecer con una coloración palida, y verdes muy tenues

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



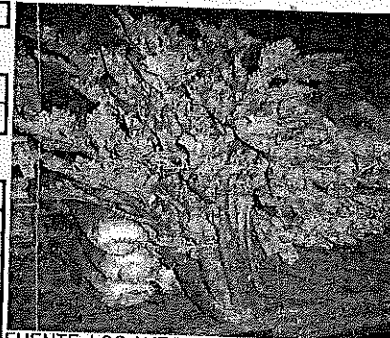
FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar **APIO**
 Nombre científico *Aptium graveolens*

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Calorías (cal)	17
Agua (%)	92
Proteínas (g)	2
Glúcidos (g)	1
Sodio (mg)	110
Potasio (mg)	300
Calcio (mg)	40
Vitamina C (mg)	12

fuente: <http://www.ric.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

Se trata de una hierba bienal, es decir, que el tallo empieza a crecer al segundo año de su desarrollo; puede llegar a alcanzar los cincuenta centímetros de altura. Las raíces son muy ligeras, estrechas y carnosas. El tallo es hueco en su interior, apareciendo en su parte más exterior una serie de estrías que lo recorren longitudinalmente.

VARIEDADES

Verdes (suelen blanquearse para obtener pencas blancas): Verde lino, Pascual, Lepage, Verde de cortar Florida Utah. Amarillos (se blanquean por sí solas): * Celebrity, Avon Pearl Blancas, Blanco lino de América, Violetas: Tours, Turmos.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR
 AROMA
 TEXTURA

hojas frescas verde claro

Característico
 Turgente

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

ANCHO 10-15cm
 LONGITUD 30-40cm
 ESPESOR 0,32 mm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Plagas y enfermedades del apio:

- Mosca del apio.
- Pulgones.
- Gusanos grises.
- Rosquilla negra.
- Araña roja.
- Nematodos.
- Septoriosis (roya del apio).
- Cercosporiosis.
- Virosis.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
 Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Pagina 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	Arveja
Nombre científico	<i>Pisum sativum</i> L.

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (%)	12.4
Proteínas (%)	23.9
Grasas (%)	0.8
Cenizas (%)	2.4
Carbohidratos totales (%)	60.5
Energía (kcal)	345
Calcio (mg)	60
Fósforo (mg)	270
Hierro (mg)	4.6
Vitamina A (eq totales) mg	66
Tiamina (mg)	0.78
Riboflavina (mg)	0.16
Niacina (mg)	3.1

fuente: <http://www.irc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

Las vainas son alargadas y contienen unas 8 semillas generalmente verdes que pueden ser lisas (utilizadas preferentemente en conservería) o rugosas (consumo directo).

VARIEDADES

Precocidad: tempranos, medios y tardíos.-
Negret, Aureola, Lincoln, Voluntario, Asterix, Allegro, Tirabeque, Cometodo

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

vaina verde brillante, grano de color verde intenso pero poco brillante

AROMA

TEXTURA

vainas lisas, los granos según la variedad presentan rugos

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

1-1,5 cm

LONGITUD

vainas 5-10 cm con 4- 10 semillas

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DANOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

Polilla del guisante (*Laspeyresia nigricana*).

Se trata de una mariposa oscura que pone sus huevos en las hojas del guisante en floración, a partir del mes de junio.

A los pocos días, las jóvenes orugas, penetran en las vainas y se comen el interior de los granos, tirando los residuos al exterior.

Al final de su desarrollo, estos gusanos miden alrededor de 13 mm de longitud; su cuerpo es blanco amarillento con la cabeza oscura.

Oidio del guisante (*Erysiphe polygoni* D.C.).

Las plantas afectadas se cubren con un polvo blanquecino que ocupa el haz de los folíolos y estípulas, e incluso un ataque muy fuerte invade los tallos y vainas; posteriormente aparecen sobre el polvo blanquecino unos puntos de color pardo en los que se encuentran las esporas que mantienen la enfermedad y serán responsables de la propagación de la enfermedad durante la fase favorable a su desarrollo.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

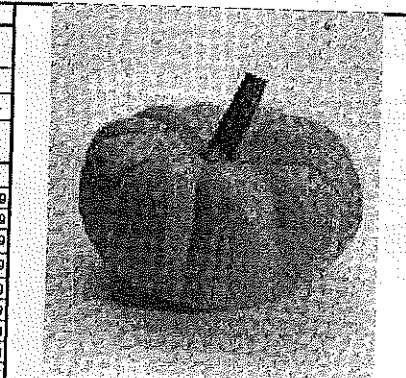
Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS	
línea hortalizas	
Nombre común o vulgar	CALABAZA
Nombre científico	cucurbita pepo L
Composición nutricional por cada 100 gramos	
Elemento o compuesto	Total
Hidratos de carbono	5.40 g
Lípidos	0.20 g
Proteínas	1.30 g
Fibra	2.00 g
Coolesterol	0.00 mg
Hierro	0.40 mg
Calcio	49.00 mg
Fósforo	29.00 mg

fuelle: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>



FUENTE: LOS AUTORES

DESCRIPCION

La calabaza es el fruto en baya de la calabacera y pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Esta familia comprende unas 850 especies de plantas, en su mayoría herbáceas, trepadoras o rastreras, que producen frutos grandes y protegidos por una corteza firme. Algunas frutas como la sandía y el melón, junto con hortalizas tan comunes como el pepino o el calabacín, pertenecen a esta misma familia.

VARIEDADES

Calabaza bonetera (de color blanco, verde o amarillo). Calabaza espagueti (de color amarillo). Calabaza rondin (variedad de piel naranja y carne blanquecina). Calabaza banana, la de cidra o zapallo (de pulpa gelatinosa e intenso color amarillo)

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

la corteza puede ser anaranjada, amarilla, roja, verdosa, blanca, negra, morada o mezcla de varios colores. Su pulpa generalmente es de color anaranjado o amarillo.

SABOR

son ligeramente insípidas aunque con un toque dulce y afrutado.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

FORMA

esférica, achatada, ovalada o alargada en forma de botella. Presentan el entorno acostillado.

TAMAÑO

muy variable. Su tamaño generalmente oscila entre los 25 y 40 centímetros de diámetro.

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

COMO ELEGIRLA

es preferible elegir aquella que presente un tamaño mediano, ya que las más grandes tienen la carne más amarga. La calabaza ha de estar tierna pero firme y bien desarrollada. Las más tiernas son aquellas que tienen la piel brillante, muy suave y no excesivamente dura. Sin embargo, si la calabaza es muy pesada, sin brillo y de piel dura o áspera, conviene rechazarla. Este es un signo de que su carne está seca.

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Fisiopatías
Daño por frío (chilling injury). Se presenta si las calabazas y los zapallos se almacenan a temperaturas inferiores a 10-12.5°C (50-55°F). Los síntomas de esta fisiopatía son depresiones en la superficie y alta incidencia de pudriciones una vez que la fruta es removida del almacén. El almacenamiento de la fruta por 1 mes a 5°C (41°F) es suficiente para causar síntomas de daño por frío. Dependiendo del cultivar, el almacenamiento por algunos meses a 10°C (50°F) puede

Enfermedades
Algunos hongos están asociados con pudriciones durante el almacenamiento de las calabazas y los zapallos. *Fusarium*, *Pythium*, antracnosis-anthracoise (*Colletotrichum*) y la roya del tallo gomoso-gummy stem blight o pudrición negra-black rot (*Mycosphaerella*) son hongos comunes. La pudrición por *Alternaria* se desarrolla en zapallos dañados por frío. Las frutas que se cosechan sobremaduras (después de 2 semanas del punto óptimo de cosecha) tienden a presentar más pudriciones en el almacenamiento.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar

BROCOLI

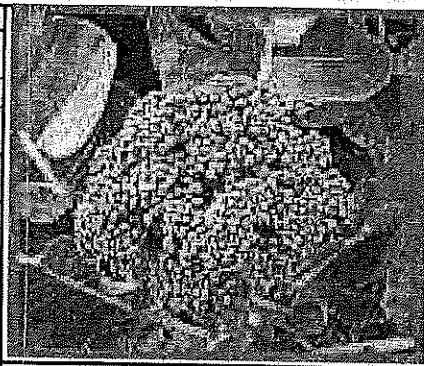
Nombre científico

Brassica oleracea
(L)

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energia (kcal)	30
Agua %	88,9
Proteinas (g)	4
Grasas %	0,3
Fibra %	1,9
Carbohidratos %	3,7
Calcio (mg)	106
Vitamina C (mg)	100
Fósforo (mg)	137
Hierro (mg)	1,1
Vitamina A Equiv. totales	750
Cenizas %	1,2

fuelle: <http://www.ilo.org/bases/alimento/busca.asp>



fuelle los autores

DESCRIPCION

Puede llegar a una altura de 70 cms. Las hojas son grandes, estrechas, erguidas, dentadas. Verdes oscuras, cerosas, con entrenudos cortos que dan forma de roseta a la planta. El tallo no presenta ramificaciones es único y succulento. La raíz es pivotante con raíces secundarias superficiales. La formación floral son inflorescencias, pedicelos largos con yemas florales verdes que forman una pella. Los frutos son silicuas.

VARIEDADES

ADMIRAL, COASTER, GREENDUKE, CORVET, SHOGUM, MARISA

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

Color de la penca: verde claro

Color de la hoja: verde oscuro, verde claro, y

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

12- 20 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

Minador de hojas (*Liriomyza trifolii* Burg.) Los daños los produce dípteros minadores, de color amarillo y negro. Se trata de una plaga muy polífaga y peligrosa.

Labran galerías en las hojas, dentro de las cuales hacen la muda larvaria y la ninfosis.

Los frutos y los tallos no se ven afectados.

Control: Tratar cuando se observen los primeros síntomas con Diazinon, Fosalone, Triclorfon o mezclas de

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS , ENFERMEDADES)

Alternaria (*Alternaria brassicae* (Berk.) Bolle.)

Los primeros síntomas se pueden observar al nacer los cotiledones y en la aparición de las primeras hojas. Se forman unas manchas negras de un centímetro de diámetro, con anillos concéntricos más fuerte de color.

Control:

-Cada 7-10 días dar tratamientos preventivos con alguno de los productos siguientes: Oxidloruro de cobre, Mancozeb, Propineb...

-Una vez que aparece la enfermedad se tratará con Clortalonil 5%, presentado como polvo para espolvoreo a una dosis de 20 kg/ha.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS línea hortalizas

Nombre común o vulgar CEBOLLA CABEZONA

Nombre científico *Allium cepa* L.

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua %	88.9
Proteínas GR	2.4
Fibra GR	1.2
Calorías kcal	33
Grasas %	0.1
Carbohidratos %	6.9
Cenizas mg	0.5
Calcio mg	35
Fósforo mg	31
Hierro mg	0.5
Vitamina C mg	10



fuente los autores

fuente: <http://www.ric.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

DESCRIPCION

Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, esta dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.

VARIEDADES

Criolla roja Early, Texas Criolla blanca, San Joaquín Ocañera, Premier, Barteta, Maravilla de Pompei

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR

verde y la pulpa ligeramente rosada

AROMA

CARACTERISTICO

TEXTURA

FIRME, Y SIN SEÑALES DE ABLANDAMIENTO

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO

4-7 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

ESCARABAJO DE LA CEBOLLA (*Lylioderys meridgera*)

Descripción

Las larvas son de color amarillo; los adultos son coleópteros de unos 7 mm de longitud, de color rojo cinabrio.

Daños

Producen daños los escarabajos adultos perforando las hojas. Las larvas recortan bandas paralelas a los nervios de las hojas.

PODREDUMBRE BLANCA (*Sclerotium cepivorum*)

Características

Feltro blanco algodonoso, que ostenta a veces pequeños esclerocios en la superficie de los bulbos. Los ataques se sitúan en el momento en que brotan las plantas o bien al aproximarse la recolección. Las hojas llegan a presentar un color amarillo llegando a morir posteriormente.

Métodos de control

Medidas culturales. Rotaciones largas y evitar la plantación en terrenos demasiado húmedos o que contengan estiércol poco descompuesto.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

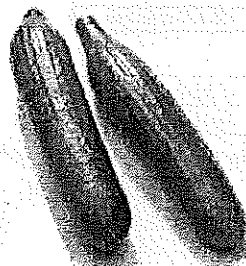
Nombre común o vulgar	CALABACIN
Nombre científico	courgette growing

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energía	31.00 kcal
Hidratos de carbono	6.00 g
Lípidos	0.20 g
Proteínas	1.30 g
Fibra	1.30 g
Coolesterol	0.00 mg
Hierro	0.80 mg
Calcio	21.00 mg
Fósforo	30.00 mg

fuente: <http://www.fic.fao.org/bases/alimento/busca.asp>

FUENTE : LOS AUTORES



DESCRIPCION

El calabacín es una hortaliza que pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Esta familia comprende unas 850 especies de plantas, en su mayoría herbáceas, trepadoras o rastreras, que producen frutos grandes y protegidos por una corteza firme. Frutas tales como la sandía y el melón pertenecen a esta misma familia, junto con hortalizas tan comunes como el pepino o la calabaza.

VARIEDADES

Calabacín tipo oscuro: su color es verde o negro y su forma cilíndrica. Incluye diferentes clases de calabacín: sofía y samara. Sofía: de color verde medio. Samara: de color negro brillante. Calabacín tipo claro: los frutos son de color gris o gris verdoso. Dentro de esta variedad también existen distintos tipos: Grison: variedad de calabacín verde claro con puntos grises. Clanta: variedad de color verde muy claro.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

el color de su piel es variable. Puede ser amarilla, verde clara, oscura o incluso negra. Algunas variedades presentan puntos grises. Su carne siempre es blanca.

COLOR	algo amargo, aunque con un ligero toque dulce.
SABOR	

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

FORMA	alargada, aunque también puede ser esférica.
TAMAÑO	su tamaño ideal es de catorce a veinte centímetros, pero puede alcanzar los cuarenta. Su ronda los 200 y 300 gramos.

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

COMO ELEGIRLA

Cuando se compran calabacines deben seguirse diferentes criterios de calidad. Se elegirán aquellos ejemplares que sean firmes al tacto, compactos, pequeños o medianos, sin manchas en la piel y pesados en relación con su tamaño. Es aconsejable rechazar calabacines grandes porque suelen tener demasiadas pepitas y una carne menos tierna. La intensidad del verde que presente su piel no influye en la calidad de la pieza, ya que éste depende de la variedad a la que pertenece el calabacín.

ENFERMEDADES

Plateado: el limbo de las hojas adquiere un aspecto plateado. Los frutos cuajados se quedan pequeños y de un color verde claro y un aspecto plateado. Existe una estrecha relación entre este desorden y el ataque de la mosca blanca Bemisia tabaci, como consecuencia de la existencia de un factor toxigénico asociado con la alimentación de las ninfas de dicho insecto.

-Frutos "chupados": son frutos que no se desarrollan uniformemente y se quedan "chupados" generalmente por la extremidad apical. Se producen por: cambios bruscos de temperatura y humedad ambiental, falta de agua en el suelo, estrés hídrico o tratamientos fitosanitarios.

PLAGAS

Araña roja (Tetranychus urticae) (ARÁCARA: TETRANYCHIDAE), T. ludens (Ugarov & Nikolski) (ACARINA: TETRANYCHIDAE) y T. ludeni (Tacher) (ACARINA: TETRANYCHIDAE)

La primera especie citada es la más común en los cultivos hortícolas protegidos, pero la biología, ecología y daños causados son similares, por lo que se abordan las tres especies de manera conjunta.

Se desarrolla en el envés de las hojas causando decoloraciones, punteaduras o manchas amarillentas que pueden apreciarse en el haz como primeros síntomas. Con mayores poblaciones se produce desecación o incluso de foliación. Los ataques más graves se producen en los primeros estados fenológicos. Las temperaturas elevadas y la escasa humedad relativa favorecen el desarrollo de la plaga.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doc:

Versión:

Emisión:

Página 1 de 1



FICHAS TECNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar

CEBOLLA JUNCA, cebolla larga, cebollin

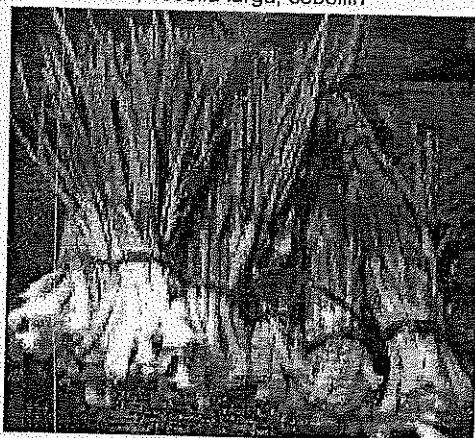
Nombre científico

Allium fistulosum L.

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua	87,6
Proteínas	1,3
Fibra	3,1
Calorías	31
Grasas	0,3
Carbohidratos	5,6
Cenizas	0,6
Acidos organicos	0,2

fuelle: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp>



fuelle los autores

DESCRIPCION

El órgano de consumo está compuesto por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.

VARIEDADES

Cebolla junca

CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	Blanco en el tallo y en su parte superior coloracion verdosa
AROMA	caracteristico
TEXTURA	fobrosa

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

DIAMETRO	3-5 Cm
LONGITUD	15-20 cm (despuntada)

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DANOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Presencia de tallos macho	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS(MECANICOS,PLAGAS, ENFERMEDADES)

La principal enfermedad foliar que se presenta es Alternaria porri (eil)cif., y esporadicamente la pudrición rosada de la raíz, causada por el nematodo Diytlenchus dipsaci.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico





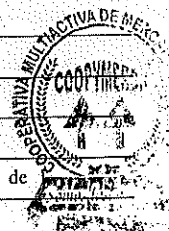
Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria

Doe:

Versión:

Emisión:

Página 1 de



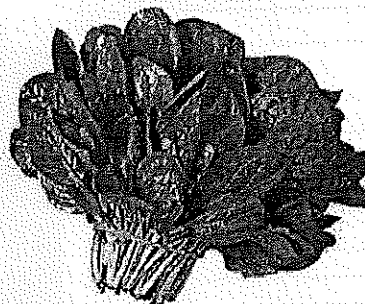
FICHAS TÉCNICAS

línea hortalizas

Nombre común o vulgar	ESPINACA
Nombre científico	<i>Spinacia Oleracea</i>

Composición nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua %	89.7
Proteínas %	3.5
Carbohidratos %	3.3
Fibra %	1.1
Grasas %	0.3
Calcio mg	118
Fósforo mg	50
Hierro mg	4.1
Vitamina A U.I.	2.500
Acido ascórbico mg	30
Calorías kcal	27



FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION
fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp
En una primera fase forma una roseta de hojas de duración variable según condiciones climáticas y posteriormente emite el tallo. De las axilas de las hojas o directamente del cuello surgen tallos laterales que dan lugar a ramificaciones secundarias, en las que pueden desarrollarse flores
VARIEDADES
En Colombia existen algunas variedades e híbridos como son Bolero, Sapore, Marutsubu, Viroflay, Sporter, entre otras.

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	verde oscuro brillante
	AROMA	característico
	TEXTURA	firme y liso
	LONGITUD	15 - 30 cm
	ESPESOR	0,2 - 0,3 cm



Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico



INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	50 Kilo
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

TIPOS DE DAÑOS (MECÁNICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Nematodo de la remolacha (*Heterodera schachtii* Smith)
Se observan nudosidades que llevan consigo el marchitamiento de las plantas.
Pegomía o mosca de la remolacha (*Pegomya betae* Curtis)
Los adultos tienen la cabeza grisácea con una raya roja en la parte frontal; los ojos son rosados y las patas amarillas. Las larvas miden aproximadamente 6-7 mm de longitud. Los daños son producidos por las larvas, pues perforan la epidermis y penetran en el interior de los tejidos del limbo, formando galerías que, cuando se unen varias, forman manchas de aspecto plateado, blandas al tacto y color pardusco, llegando a ocupar gran parte de la hoja.
Tienen tres generaciones al año. Las hojas de espinaca no pueden soportar ataques muy graves, pues pierden en seguida su valor comercial.

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECÁNICOS, PLAGAS, ENFERMEDADES)

Mildiu de la espinaca (*Peronospora spinaceae* Laub, *P. farinosa* y *P. efusa* (Gw) Tul)

En el haz aparecen manchas de contorno indefinido, con un color verde pálido que más tarde pasa a amarillo. En el envés estas manchas se cubren con un abundante afieltrado gris violáceo. Se produce con altas humedades relativas.

***Pythium baryanum* Hesse**

El follaje se marchita y se vuelve clorótico. La raíz principal se encuentra necrosada desde su extremidad hasta unos 8-10 mm del cuello.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y COMPAÑIA

JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS Y CUERPO



Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL
DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836

Producto de alta viscosidad, elaborado con una mezcla de agentes tensoactivos aniónicos y no iónicos, agentes suavizantes y estabilizantes en solución acuosa que permiten una limpieza profunda. Producto Biodegradable.

Número de emergencia de la empresa: 4069777, L-V 7am-5pm, S 7am-12m
Bomberos Bogotá: 119, 24 horas.
Emergencias químicas y toxicológicas.
Cisproquim (Bogotá): 2 886012, asistencia gratuita 24 horas.
Cisproquim (Fuera de Bogotá): 01 8000 916012, asistencia gratuita 24 horas.



2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

- Contacto con los ojos: moderadamente irritante para los ojos.
- Contacto con la piel: no debe generar ningún efecto adverso.
- Inhalación: no genera vapores, ni olores que sean nocivos.
- Ingestión: ligeramente nocivo si se ingiere.

3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES PELIGROSOS

water, sodium lauryl sulfate, carboxymethyl hydroxyethylcellulose, glycerin, dmdm hydantoin, citric acid, dodecylbenzene sulfonic acid, sodium hidroxide y parfum. Y puede contener Cl. 42090, Cl. 19140, Cl. 16255, Cl. 42090-19140, Cl. 16255-42090, Cl. 16255-19140.

CAS	COMPONENTES PELIGROSOS	Cantidad % (<=)
68155-07-7	Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N,N-bis(hydroxyethyl)	1

4. PRIMEROS AUXILIOS

- Contacto con la piel: No genera medidas de primeros auxilios, pero se recomienda enjuagar bien después de su uso para que no queden residuos de tenso activos que puedan generar resequedad posterior en la piel.
- Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua, pero sin presión para no generar una irritación mayor por el golpe del agua. Si la irritación persiste acudir al medico.
- Inhalación: No genera medidas, porque no desprende vapores nocivos.
- Ingestión: En caso de pequeñas cantidades, enjuagar la boca con agua, si está consciente y consultar al médico. En caso de grandes cantidades acudir al médico y presentar este documento o comentar el uso del producto.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

- Medios de extinción apropiados: El adecuado para el fuego circundante.
- Peligros de incendio o explosión: Producto base agua, no combustible, no presenta riesgo de inestabilidad química que pueda generar una explosión.
- Equipo de protección contra incendio: No aplica.

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Recoger la mayor cantidad posible y enjuagar con agua o recoger con material absorbente. Tener precaución actuar con cuidado porque el piso queda muy liso por ser un jabón.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Manipulación: No requiere medidas especiales de manipulación. Después de su uso dejar los envases tapados y evitar retornar producto al envase porque se

puede generar contaminación que genere la degradación del producto.

- Almacenamiento: la luz deteriora los colores, por lo tanto almacenar en lugar fresco, protegido de la luz directa del sol.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN - EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

- Protección para los ojos: Por el uso del producto no requiere protección especial, pero se recomienda evitar el contacto con los ojos.

- Protección respiratoria: No requiere

- Protección de la piel: No requiere

- Medidas de higiene: No requiere

9. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (pic)	Picnometro (gr/cm3)	1	1,014	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	6	7	
Viscosidad (3X12 c	Vis/metro Brookfield	6500	7500	
Color				Incoloro
Olor				Inodoro

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- Estabilidad química: no genera inestabilidad, que produzca algún riesgo.

- Incompatibilidad con otros materiales: con agentes oxidantes.

- Productos peligrosos de descomposición por combustión: no aplica.

- Polimerización peligrosa: no ocurrirá.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

Por el uso y la aplicación del producto no se cuenta con un estudio o datos de toxicidad del producto.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

De acuerdo al uso y aplicación del producto no debe generar daño al medio ambiente ya que no genera residuos líquidos que lleguen a las aguas residuales y adicionalmente la toxicidad de las fragancias es baja. De acuerdo con análisis de biodegradabilidad realizado por un laboratorio externo, este presenta una biodegradabilidad del 72%.

13. ELIMINACION DE RESIDUOS:

En lo posible realizar tratamiento a los residuos para disminuir carga orgánica aunque, la biodegradabilidad del producto es muy alta. Seguir las regulaciones locales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE: Numero de las naciones unidad UN: **NA**

No requiere identificación especial para su transporte ni cuenta con restricción alguna.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA:

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. Tiene Notificación Sanitaria Obligatoria.

SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

Codigo

Peligro

16. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Las hojas de datos de seguridad deben ser manejadas por personal técnico entrenado en salud ocupacional, quien a su vez deberá impartir educación a los trabajadores. La información suministrada en esta hoja de seguridad de materiales es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

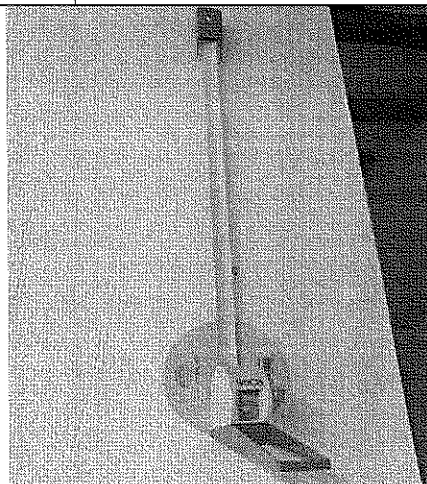
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	TALLIMETRO SECA Nutrición
Código:	
Responsable del Equipo:	Hernán Arenas – (Nutrición)
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-17		X	Certificado No. IC-SH20-5980	SERVIHOY
2021-06-23		X	Certificado No. IC-SH21-8394	SERVIHOY
2022-08-11		X	Certificado No. IC-SH22-48951	

Angélica Barrera

Elaborado Por:

David Páez

Revisado Por:

Comité de Gestión Documental.

Aprobado Por:

Cód: DAF/ADM-MTO-FO-087

Fecha: 14/02/2019

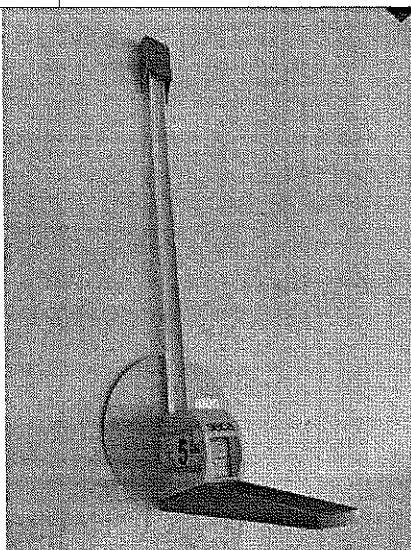
Versión: 02

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS



IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

Nombre del Equipo o Maquinaria:	TALLIMETRO SECA
Código:	
Responsable del Equipo:	Olga Quintero – (Jardín)
Marca, referencia y modelo:	
Serie y lote:	
IP, Mascara, DNS:	
Otras características:	Procesador: _____ Disco duro: _____ Memoria: _____ Monitor: _____ Teclado: _____ Parlantes: _____ Cámara: _____ Otras: _____
Licencias No.:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	
Cuenta con Manual: SI ☐ NO ☒	
Proveedor:	



CONTROL DE ACTIVIDADES

I: Inspección, M: Mantenimiento.

FECHA	I	M	Observaciones	Responsable
2020-06-17		X	Certificado No. IC-SH20-5981	SERVIHOY
2021-06-23		X	Certificado No. IC-SH21-8395	SERVIHOY
2022-08-11		X	Certificado No. IC-SH22-48952	SERVIHOY



FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

$\rho \in \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n \delta_{x_i}$

Suba

Jarolin Infantil

Tuna alta oteru

Olga Quintero

Continuando

OPERADOR: Continuo Clado																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION				TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES		
								OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO							ESTADO DEL EMPAQUE	
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
24/04/23	3:30	ManteCada	135.U	250423	01.05.23	A	Panaderia Universal	X		X		X		X		X		
25/04/23	3:15	Pan rollo	135.U	250423	02.05.23	A	Panaderia Universal	X		X		X		X		X		
26/04/23	1 PM	Croissant	135.U	260423	03.05.23	A	Panaderia Universal	X		X		X		X		X		
26/04/23	1 PM	Pan halabre	135.U	260423	03.05.23	A	Panaderia Universal	X		X		X		X		X		
											</							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS:

Andres Tontaluo

TIPO DE DOCUMENTO:

cc

III. Discussion

100

100



MINISTERIO DE SALUD Y SERVICIOS SOCIALES
SECRETARÍA DE ATENCIÓN PSICOLÓGICA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-236
Versión: 1
Fecha: Mayo del 2015 04/15/15 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

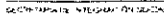
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: S. Uba SERVICIO SOCIAL: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta otero

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero OPERADOR: Confianciao

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN				TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		CUMPLE	NO CUMPLE	
SI	NO	SI	NO	B	M	SI	NO									
03/04/23	6:50	Pan blandito	770. U	02/04/23	09/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		7. U Pasaron a fol
04/04/23	7:40	mogolla	770. U	27/03/23	04/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		
04/04/23	7:50	mogolla	3. U	27/03/23	04/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		Presto fol
04/04/23	7:40	mantecada	770. U	27/03/23	04/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		
04/04/23	7pm	mantecada	3. U	27/03/23	04/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		
05/04/23	7:35	torta elabora queso	770. U	05/04/23	12/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		Presto fol
10/04/23	7:120	Pan de maíz	735. U	09/04/23	16/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		20. U Pasaron a fol
10/04/23	7:120	mantecada	735. U	09/04/23	16/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		7. U Pasaron a fol
11/04/23	11:Am	mogolla	735. U	11/04/23	18/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		7. U Pasaron a fol
12/04/23	8:Am	mogolla	7. U	11/04/23	18/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		
13/04/23	2:30	Brownie	735. U	13/04/23	20/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		Presto fol
17/04/23	7:20	pan hajaldre	738. U	16/04/23	23/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		37. U Pasaron a fol
17/04/23	7:20	mantecada	738. U	16/04/23	23/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		74. U Pasaron a fol
18/04/23	3:20	mogolla	738. U	18/04/23	25/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		75. U Pasaron a fol
20/04/23	8:00	torta de queso	738. U	20/04/23	26/04/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		78. U Pasaron a fol
24/04/23	6:30	pan blandito	735. U	24/04/23	07/05/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		75. U Pasaron a fol
24/04/23	3:30	mogolla	735. U	24/04/23	07/05/23	A	Panaderia Universal	x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS: Andres Fontalvo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 100556725 CARGO: Aux cocina



Página: 1 de 1

Don, and the

ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:

Soba

SERVICIO SOCIAL:

Jardín Infantil

UNIDAD OPERATIVA:

Tuna alta otero

COORDINADOR O RESPONSABLE:

Olga Quintero

OPERADOR:

Contratado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE, PERSONA L MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
31/03/23	8:30	Lomo cerdo	600 g	024m23	27.04.23	3.9°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
31/03/23	8:30	Carne de res	5.9 kg	024m23	27.04.23	3.9°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
31/03/23	8:30	Corazón de pollo	3.6 kg	024m23	27.04.23	3.9°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
31/03/23	8:30	Carne de res fina	510 g	024m23	27.04.23	3.9°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
04/04/23	2 PM	Lomo de cerdo	6200 g	031m23	27.04.23	5.1°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
04/04/23	2 PM	Pechuga deshuesada	7.7 kg	031m23	27.04.23	5.1°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
04/04/23	2 PM	Carne de res	6.2 kg	031m23	27.04.23	5.1°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
04/04/23	2 PM	Carne molida	6.1 kg	031m23	27.04.23	5.1°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
04/04/23	2 PM	Palaquilla de res	4.4 kg	031m23	27.04.23	5.1°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
04/04/23	2 PM	Carne de res fina	370 g	031m23	27.04.23	5.1°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
04/04/23	2 PM	Filete de tilapia	12.3 kg	226374174	10.11.23	-2.0°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
14/04/23	9:30	Lomo de cerdo	4500 g	070A23	10.05.23	4.2°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
14/04/23	9:30	Pechuga deshuesada	4.7 kg	070A23	10.05.23	4.2°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
14/04/23	9:30	Carne de res	6.4 kg	070A23	10.05.23	4.2°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
14/04/23	9:30	Carne de res molida	6.3 kg	070A23	10.05.23	4.2°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
14/04/23	9:30	Carne de res fina	380 g	070A23	10.05.23	4.2°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		
20.04.23	11:00	Lomo cerdo	6200 g	075A23	16.05.23	2.9°C	el Gran Paraíso	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:

Andrés Tontalco

TIPO DE DOCUMENTO:

cc

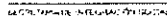
Nº

DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

20556725

CARGO:

Aux Cocina



Página: 1 de 1

CARGO: AUX Cocina

CARGO: AUX Cocina



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235

Versión: 1

Fecha: Mayo 2018-2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:

Suba

SERVICIO SOCIAL:

Jardín Infantil

UNIDAD OPERATIVA:

Tuna aladero

COORDINADOR O RESPONSABLE:

Olga Quintero

OPERADOR:

Confianza

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	Nº LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTÍGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN				ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO	COLOR CARACTERÍSTICO			B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
07/04/23	8 AM	Leche entera	114 L	11481CA	21.06.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
01/04/23	8 AM	Leche deslactosada	4 U	2W	29.05.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
07/04/23	8 AM	Huevo	9 x 30	28.03.23	28.04.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
03/04/23	6:50	Queso doble crema	2250 g	07330	20.03.23	05.05.23	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
04/04/23	7:45	Leche entera	111 L	11481CA	29.04.23	4.9 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
04/04/23	7:45	Leche deslactosada	10 U	2W5C18	29.04.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
04/04/23	7:45	Huevos	10	3103.23	30.04.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
10/04/23	7:20	Yogurt	14 L	0883028	08.04.23	5.7 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
10/04/23	7:20	Queso doble crema	2200 g	0883028	14.05.23	5.7 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
10/04/23	7:20	Queso campesino	2.200 g	08630	30.04.23	5.7 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
11/04/23	7 AM	Kumis	14 g	24405	23.03.23	5.7 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
12/04/23	9:50	Huena UHT 200ml	127 U	07330	27.05.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
12/04/23	7:30	Queso campesino	100 g	08630	30.04.23	5.7 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		Liberado Salio 703 U
13/04/23	2:30	Leche entera	110 L	11501	27.06.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		Preso fal
14/04/23	3 PM	Yogurt	16 L	08830	08.05.23	5.6 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
14/04/23	3 PM	Leche entera UHT	15 U	07330	29.06.23	A	Panadería Universal	X	X			X		X		X		
14/04/23	3 PM	Queso doble crema	2300 g	09430	14.05.23	5.6 C	Panadería Universal	X	X			X		X		X		pedagogico Salio 60 200ml

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS:

Andrés Tardío

TIPO DE DOCUMENTO:

CC

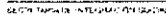
Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

1005567275

CARGO:

Aux. cocina

X el día 20 abril 23: sale 1. una huena para 1 refrigerio autorizado y la señora coordinadora



FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Página: 1 de 1

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
SECRETARÍA NACIONAL DE INCLUSIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236

Versión: 1

Fecha: Mayo INT 2018043066 - 10/10/2018

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:

Suba

SERVICIO SOCIAL:

Jardín Infantil

UNIDAD OPERATIVA:

Tuna alta de oro

COORDINADOR O RESPONSABLE:

Olga Quintero

OPERADOR:

Confinado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/04/23	7PM	Pera	9.5 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14/04/23	7PM	Pina	8.7 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14/04/23	7PM	Granadilla x 120g	138. U	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14/04/23	7PM	mandarina	10.3 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14/04/23	7PM	Tomate de arbol	6.1 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14/04/23	7PM	Papaya	2.5 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
18/04/23	8:30	Patilla	27.2 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
18/04/23	8:30	Pera	9.5 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
18/04/23	8:30	Granadilla	65 U	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
18/04/23	9:30	mandarina	75. U	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pedagogico salto 62
19/04/23	8:30	Mango Tommy	20. kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pedagogico salto 61
18/04/23	8:30	Banano	4.4 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Pesa	4.9 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Guayaba	6.2 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Limon	100. kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Lulo	7.7 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Mango Tommy	76.5 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS:

Andrés Fernández

TIPO DE DOCUMENTO:

CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

10547275

CARGO:

AUX COCINA

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba
 SERVICIO SOCIAL: Jardín Infantil
 UNIDAD OPERATIVA: Tena alta otero

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero
 OPERADOR: Confinanciado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN				ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO	OLOR CARACTERÍSTICO	ESTADO DEL EMPAQUE		B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/04/23	70:40	Lulo	7.7 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	mango tomaty	20.3 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		3.2 kg Pasaron a fol
10/04/23	70:40	manzana	2.2 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	maracuya	15.2 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	melón	9.3 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	Papaya	2.6 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	Papaya pinta	11.8 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		3.9 kg Pasaron a fol
10/04/23	70:40	Patilla	20.7 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	Pera	1.8 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	Pera	1.8 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		7.4 kg Pasaron a fol
10/04/23	70:40	piña	8.5 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	mandarina 720g	3. U	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
10/04/23	70:40	Banano 720g	134. U	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		Librado 31.0702 / queda 31.0 el cual se paso a kg 370
12/04/23	70 AM	Lulo	350. g	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		Presto fol
14/04/23	1pm	Manzana	4.4 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
14/04/23	1pm	melón	9.5 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		
14/04/23	7 PM	Maná	4.2 kg	NA	NA	A	Coopymarket	x	x	x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andres Fajardo
 TIPO DE DOCUMENTO: CC
 No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 10156727
 CARGO: AUX COCINA

*El día 14.04.23. Se pasaron 31. und banana 9 kilos 3720 gr Para Sorbete

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo MT 2015043565 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil UNIDAD OPERATIVA: Tina alta otro
COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintana OPERADOR: Confiancisco

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTÍGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN				ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
31/03/23	1:75	Cumoba	9.5 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:75	fresa	5.7 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Guayaba	6.3 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Mango Tommy	3.3 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	mango comba	9.5 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Mora	5.3 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:75	Papaya	12.1 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:75	Patilla	27.2 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
04/04/23	1:10	fresa	7.3 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
04/04/23	1:10	Pera	7.9 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
04/04/23	1:10	Pera	7.9 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
04/04/23	1:10	Papaya Pilonera	11.8 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
04/04/23	1:10	Uva Babala	5.2 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
10/04/23	10:40	Banano	32.6 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
10/04/23	10:40	fresa	7.7 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
10/04/23	10:40	Guayabana	6.7 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		
10/04/23	10:40	Guayaba	6.2 kg	NA	NA	A	Coopymark	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrés Tontaluo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 10867215 CARGO: Aux cocina



MINISTERIO DE SALUD

SECRETARÍA DE INGENIERÍA DE SALUD

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230

Versión: 1

Fecha: Mayo 2015-04-26 - 10/10/2018

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:

Soba

SERVICIO SOCIAL:

Jardín Infantil

UNIDAD OPERATIVA:

Tuna alta otero

COORDINADOR O RESPONSABLE:

Olga Quintero

OPERADOR:

Confinanciado

OPERADOR: <u>Continuado</u>																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
SI	NO	SI	NO	B	M													
18/04/23	8:30	Espinaca	1.0 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
18/04/23	8:30	Platano maduro	5.6 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
18/04/23	8:30	Tomate larga vida	500 g	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Ajo	500 g	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Avocado	4.9 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Alusía Verde	4.3 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Cebolla cabezona	1.0 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Cebolla larga	2.2 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Cilantro	500 g	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Habichuela	3.4 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	maíz ^{desgranado} maíz	7.0 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Papa criolla	4.7 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Papa pastusa	6.7 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Pepero Colombia	3.6 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Platano Verde	3.7 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Tomate chonto	1.5 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
21/04/23	12:30	Tomate ^{vida} larga	1.4 kg	NA	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
							Coopymack	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS:

Andrés Fontalvo

TIPO DE DOCUMENTO:

CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

105567215

CARGO:

AUX Cocina

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta aereo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Cuintero OPERADOR: Confinaciado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE								
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO			
10/04/23	7:40	Perejil	67059	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
10/04/23	7:40	Platano colicero	7.0 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
10/04/23	7:40	Platano maduro	6.8 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		✓		X		X		X				
10/04/23	7:40	Remolacha	3.5 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
10/04/23	7:40	Tomate laga vica	3.8 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Ajo	420 g	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Aguja Verde	3.0 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Cebolla larga	2.0 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Cilantro	231.2 g	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Espinaca	5.8 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Habichuela	2.0 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Papa Criolla	2.4 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Papa pastusa	7.7 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Tomate chonto	2.4 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		✓		X		X		X				
14/04/23	7 PM	Zanahoria	4.6 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		✓		X		✓				
14/04/23	7 PM	Ahoyama	4.3 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		✓		X		✓				
18/04/23	8:30	Amocacha	6.4 kg	NA	NA	A	Coopymarch	X		X		X		X		X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andres Tantalos TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 105567275 CARGO: Aui cocina



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Mayo 01T 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba
SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil
UNIDAD OPERATIVA: Tona alta otro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero
OPERADOR: Confinanciado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
04/04/23	7:10	Cebolla cabezona	550 g	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Cebolla larga	4.3 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Guascas	750 g	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Habichuela	3.3 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	mazorca desgranada	7.5 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Papa Sabanera	3.1 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Papa Cipolla	7.5 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Papa Pastusa	22.8 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Tomate chonto	4.3 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Yuca	5.7 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
04/04/23	7:10	Zanahoria	4.8 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
10/04/23	70:40	Aguacate	63 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
10/04/23	70:40	Cilantro	430 g	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
10/04/23	70:40	AJO	800 g	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
10/04/23	70:40	Lechuga comun	2.5 lb	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
10/04/23	70:40	Papa Cipolla	4.7 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		
10/04/23	70:40	Pepino de Gordo	4.2 kg	NA	NA	A	Coopymerc	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrés Fontalvo
TIPO DE DOCUMENTO: CC
Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1008567275
CARGO: AUX. Cocina



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2018043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil UNIDAD OPERATIVA: Tona alta otro

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintana OPERADOR: Confinanciado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No. LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	OLOR CARACTERÍSTICO		INSPECCIÓN COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
31/03/23	1:15	AJO	300 g	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	APIO	2.4 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Arveja verde	4.7 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Calabaza	4.5 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Cebolla cabezona	1. kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Cebolla larga	4.9 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Cilantro	500 g	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Habichuela	3.1 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Papa Criolla	4.7 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Papa Pastusa	16.5 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Tomate chonto	7.7 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Yuca	5.2 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Zahorina	7.1 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Ahuyama	1.0 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
31/03/23	1:15	Espinaca	7.7 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Amacacha	3.7 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Arveja verde	3.9 kg	NA	NA	A	Coopymarch	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrés Fariñas TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 70566785 CARGO: Aux Cocina



LESTER BROWN, STAFF COLLEGE

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

CE-207, FCR-255-232

1952-53

Fiscal Memo NIT 2018042566 - 10/10/2018

Page: 1 of 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:

SERVICIO SOCIAL:

UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE:

OPERATOR-

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS:

Andres Fontana

TIPO DE DOCUMENTO:

1

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 10

100

Aux Cochin g

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-225
Versión: 1
Fecha: Mayo INT 2015041556 - 10/10/2013
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta store
COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero OPERADOR: Confinanciado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN				ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO	COLOR CARACTERÍSTICO			B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
14/04/23	7pm	Harina de plátano	150. g	04622 22AE2	14.08.23	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
14/04/23	7 PM	Harina de trigo	150. g	95	15.08.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
14/04/23	7 PM	margarina	100 g	057	17.11.23	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
14/04/23	7 PM	Sa	1 kg	22017 32327	NA	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
14/04/23	7 PM	espaguetis	3.5 kg	5550423 17.28	17.08.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
14/04/23	7 PM	Pan talado	3500 g	101041704	06.05.23	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Aceto vegetal	6. L	5110323	17.03.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Ajoez	13. kg	02702200	12.2024	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Avena seca	1750 g	63587307	13.07.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Avena molida	1. kg	25265	08.2024	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Azucar blanca	6. kg	23071760	NA	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Do Cadillo	1. kg	280323	28.09.23	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Canda cupeo	100 g	241123	24.05.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	Chocolate	2. kg	090223	08.02.25	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	chichitas	4. kg	0752023 04.31	06.09.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	maizena	2. Cal	12321fe	10.05.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		
27/04/23	12:30	fideo	15 kg	0761423 20.8	11.07.24	A	Coopymark	x	x			x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES - APELLIDOS COMPLETOS: Andres Fontaldu TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 100586725 CARGO: Aux cocina

ALCALDIA MAYOR
PERU - CUSCO

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

PROYECTO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FGR-PSS-230

Versión: 1

Fecha: Norma INT 2015043555 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:

Suba

SERVICIO SOCIAL:

Jardín Infantil

UNIDAD OPERATIVA:

Tuna alta octavo

COORDINADOR O RESPONSABLE:

Olgo Quintero

OPERADOR:

Confinamiento

OPERADOR: Confinado																		
FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CAPACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
SI	NO	SI	NO	B	M													
11.04.23	1 Pm	maiz Gata	2. U	1061	22.04.23	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pronto fol
12.04.23	4. Am	Lenteja	50 g	P1003	10.03.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pronto fol
14.04.23	1 Pm	Aceite vegetal	5. L	5710323	11.03.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pronto fol
14.04.23	1 Pm	Arroz	5. kg	1702 231207	04.2024	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Arroz	140. U	5012	23.03.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Arveja seca	45. U	02034 40207	22.07.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pedagogico Salto 723
14.04.23	1 Pm	Ajón en agua	3. lata	02034 40207	22.07.26	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pedagogico Salto 60
14.04.23	1 Pm	Avena en hojuela	1. kg	0735	07.2024	A	Coopymack	X		X		X		X		X		Pedagogico todo
14.04.23	1 Pm	Avena molida	2.5 kg	28239	09.2024	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Azúcar blanca	4. kg	221228	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Canela en polvo	250 g	241122	24.05.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Conchitas	150 g	0487823 0720	10.08.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	maizena	1.3809	22343	23.03.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Galletas de plátano	200 g	202308	11.12.23	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Galletas saladas	2400 g	202311	07.07.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Carbón	2 kg	L710	14.12.23	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
14.04.23	1 Pm	Harina blanca	2. kg	2242427	04.04.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:

Andrés Tontalva

TIPO DE DOCUMENTO:

CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

74581275

CARGO:

AUI Cuzco

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta otero

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero OPERADOR: Confianciado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN				ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONA L MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO								
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
04/04/23	7:10	Chocolate	1. kg	1096223	08.02.25	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	maizena	2.380g	22273	23.03.24	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	fideos	500. g	0181923	11.07.24	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Galleta duras	2160. g	202307	30.08.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Galleta salin	2160. g	202303	12.11.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Galleta de leche	135. U	202252	23.08.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Galleta wafer	135. U	202306	04.10.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Tostadas integrales	2. p	041222	20.06.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Galletas salin	415. g	202307	10.12.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Harina de platan	1. kg	94	29.06.24	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Harina de trigo	500 g	404	23.03.24	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Lenteja	7750 g	P1003	10.03.24	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	mayonesa	700 g	7406102	12.04.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Sal	1. kg	21073	NA	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	ESPAGUETES	4. kg	27866221	28.03.24	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Panquecillo x259	135. U	7667	22.04.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		
04/04/23	7:10	Crema de leche	700. g	5R10	17.05.23	A	Coopymarck	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DELENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: 1005567215 TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: Apx cocin a

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín Infantil UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta otero

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Antero OPERADOR: Confiancigado

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION				ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO								
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
310323	1:15	Aceite U.	3. L	090323	09.03.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Arroz	9.5 kg	240323A	05.2024	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Avena molida	1. kg	28234	12.2023	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Azucar	4.5 kg	2302137	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Canela en Polvo	100 g	211722	24.05.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Cebada	2.5 L	150323	15.03.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	maizena	2.380 Cajas X	22273	23.03.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	fideo	1250. g	6181432	11.07.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Galletas wafer	138. U	262306	04.10.23	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Margarina	1. kg			A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Miel	660. g	030723	10.04.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Sal	1. kg	21209211	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
310323	1:15	Tostada	79. Paquete	2702	28.05.23	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
040423	1:10	Aceite vegetal	6. Lt	150123	15.01.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
040423	1:10	Arroz	13. kg	2302024	04.2024	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
040423	1:10	Azucar blanca	6. kg	2301107 74102	NA	A	Coopymack	X		X		X		X		X		
040423	1:10	Canela en Polvo	100. g	211722	24.05.24	A	Coopymack	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrés Tontalvo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 105567275 CARGO: AUX Cocina

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba

SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil

UNIDAD OPERATIVA: fona alta oleo

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Puentes

OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C					FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10
25-4-23	almu eno	Jugo uva isabelle	uvasabelle	6150		X		X				30	48		10	10	10	10	X			
25-4-23	almu eno	Humis	humis	19L		X		X				30	68		10	10	10	10	X			
26-4-23	Huevo fuera de casa	leche	leche	19L		X		X					68		10	10	10	10	X			
		Tortilla Huevo	Huevo	95U		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X			
26-4-23			Queso	840gr																		
	almu eno	Hamburgueso carne	carne molida	6150g		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X			
26-4-23	almu eno		Huevo	15U		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X			
		Es. zancho verdura y mayonesa	Zancho y alufo Hamburgueso			X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X			
26-4-23	almu eno	platano Bocadillo	platano Amarillo	6800g		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X			
		Jugo mango	mango	9150	4650	X		X				20	42		10	10	10	10	X			
26-4-23	almu eno	leche	leche	19L		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X			
27-4-23	Huevo fuera de casa	colado de leche	leche	19L		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X			
27-4-23	almu eno	Huevos panes	Huevo	97U		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X			
	almu eno	pescado piancha	pescado	8250gr		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X			
27-4-23	almu eno	esp. manzana leche	manzana y espinaca										60	50	10	10	10	10	X			
		Tortada platano	platano Amarillo	450		X		X		X		30	60	50	10	10	10	10	X			
27-4-23	almu eno	arroz danco	arroz	2905		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luis Zamora

TIPO DE DOCUMENTO: cr

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1052230277

CARGO:

Aux. de cocina

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SubaSERVICIO SOCIAL: Jardín infantilUNIDAD OPERATIVA: Tuna alta cieroCOORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero

OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES			
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD					
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI
20-4-23	8:30	Sorbetes Banano	leche	17L		X		X				20	42		10	10	10	10	X					
24-4-23	Nuevo Hijos	Pollo de culu mar	leche	19L		X		X		X		90	60	50	10	10	10	10	X					
		Huevos con maíz	Huevo	96U		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X					
24-4-23	almu erzo	carne cerdo con pino	carne cerdo	6.800		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X					
		Arroz con fideo	Arroz	8H		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X					
24-4-23	almu erzo	Arroz con Huevo	Huevo	16U		X		X		X		20	60	50	10	10	10	10	X					
		papa ciolla vapor	papa ciolla	3750		X				X		20	60	50	10	10	10	10	X					
24-4-23	almu erzo	Sopa de citrachacha	carne fino	143g		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X					
		Jugo Fresa	Fresa	4.500		X		X				20	42		10	10	10	10	X					
24-4-23	almu erzo	Sorbetes mango	leche	19L		X		X				20	42		10	10	10	10	X					
25-4-23	Nuevo Hijos	Sorbetes mango	leche	19L		X		X				20	42		10	10	10	10	X					
		Pueso	Pueso	1800											10	10	10	10	X					
	almu erzo	pechuga trozo guisado	pechuga	6.10g		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X					
25-4-23		Arroz con zanahoria	Arroz	2920		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X					
		Esopapino tomate	pepino tomate	387g		X		X				30	62		10	10	10	10	X					
		Croqueta de yuca	yuca	5.100	4050	X				X		30	60	50	10	10	10	10	X					
25-4-23	almu erzo	Huevo	Huevo	5150		X		X		X		40	58	50	10	10	10	10	X					

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luisa ZamoraTIPO DE DOCUMENTO: CCNó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1052730219CARGO: Aux de cocina

FECHA (dd/mm/aaaa)		TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
							LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10								SI	
18-4-23	frige	Yogur	Yogur																			
19-4-23	refr	leche	leche	17L		X		X				6°		10	10	10	10	X				
		Huevos pericos	Huevo	830		X		X			30	60	50	10	10	10	10	X				
14-4-23	almu	barbano	barbano	1560		X		X			90	60	50	10	10	10	10	X				
		Carne pisada	carne cerdo	5380		X		X			40	60	50	10	10	10	10	X				
14-4-23	almu	Arroz con pollo	Arroz	3K		X		X			90	60	50	10	10	10	10	X				
		Zanahoria	Zanahoria																			
14-4-23	almu	Platano maduro	platano amarillo	3600		X		X			20	60	50	10	10	10	10	X				
		Jugo de mora	mora	464		X		X			20	42		10	10	10	10	X				
19-4-23	refr	leche	leche	17L		X		X			40	60		10	10	10	10	X				
20-4-23	refr	leche	leche	17L		X		X			90	60	50	10	10	10	10	X				
		Huevos revueltos	Huevo	850		X		X			30	60	50	10	10	10	10	X				
20-4-23	almu	Carne molida	carne molida	6K		X		X			60	60	50	10	10	10	10	X				
		Spaguetis	spaguetis	3.27				X			30	60	50	10	10	10	10	X				
20-4-23	almu	Arroz con pollo	Arroz con pollo																			
		Arroz con pollo	Arroz con pollo																			
20-4-23	almu	Jugo melón	melón	6.15	4590	X		X			40	60	50	10	10	10	10	X				
		Jugo melón	melón	8.30	4.134	X		X			20	42		10	10	10	10	X				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: <u>Luz Zamar</u>	TIPO DE DOCUMENTO: <u>CC</u>	Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: <u>1052730244</u>	CARGO: <u>Aux De Cocina</u>
---	------------------------------	---	-----------------------------



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil UNIDAD OPERATIVA: tuna alta otero
COORDINADOR O RESPONSABLE: okp Quintero OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luisa Zamora TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1052936244 CARGO: Aux de cocina



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR PSS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil UNIDAD OPERATIVA: tuna alta otero
COORDINADOR O RESPONSABLE: alga Quintero OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES		
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		SI	NO
12-4-23	Almo erto	yuca cocida	yuca	5.100 ^h		X				X		30	60	50	10	10	10	10	X						
		Jugo lulo	lulo	8.50 ^h		X		X				20	42		10	10	10	10	X						
12-4-23	Frigeo 110	Frutas	mango, papa ya Banano, Fresa, man	10.650		X		X				62		10	10	10	10	10	X						
13-04-23	Nuevo paico	sofrito Guayaba	leche	1.9L		X		X				42		10	10	10	10	10	X						
		Huevo cocido	Huevo	930		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X						
13-4-23	Almo erto	Pescado quisado	pescado	12200		X				X		30	60	50	10	10	10	10	X						
		arroz con cilantro	Arroz	2.950		X				X		96	60	50	10	10	10	10	X						
13-4-23	Almo erto	Y. cocida maizoneso	Zanahoria - Huevo chuelo - alveto																						
		rellado platano	platano maduro	6.980		X		X		X		30	60	50	10	10	10	10	X						
	Almo erto	Supa colicero	Carne fina	183		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X						
13-4-23	Almo erto	Yogurt Fruiteado	Yogurt	15400		X		X				20	42	10	10	10	10	10	X						
	Frigeo	Yogurt	Yogurt	21L		X		X				62		10	10	10	10	10	X						
13-4-23	Nuevo paico	chocolate	leche	1.7L		X		X																	
		caldo pajarillo	pajarillo	4075		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X						
14-4-23	Almo erto	albondigas en salsa	Carne molida	480 ^h		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X						
	Almo erto	spaguetto	pasta	3000		X				X		20	60	50	10	10	10	10	X						
14-4-23		Remolacha zanahoria	Remolacha zanahoria									50	62		10	10	10	10	X						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luisa Zamora TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 105276244 CARGO: Aux De Cocina



ALCALDÍA MAYOR
BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba

SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil

UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta otero

COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero

OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros Unidad)	PESO NETO (gramos/litros Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL °C	FINAL °C	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO	
10-4-23	Almo arzo	Jugo uva	uva isabela	4600		X		X				20	42		10	10	10	10	X		
		Sorbete				X		X				20	42		10	10	10	10	X		
11-4-23	Nuevo Poroso	Guarabana	leche	19L		X		X				20	42		10	10	10	10	X		
		Colada Fecula maizena	leche	19L		X		X		X		40	60		10	10	10	10	X		
		Huevo rebozado	Huevo	96 U		X		X		X		30	60	50	10	10	10	10	X		
11-4-23	Almo erto	Carne Cerdo asada	carne cerdo	6160		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	arroz	2850		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
11-4-23	Almo erto	pepino Quisado	pepino Quiso	3990		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X		
		papa Criolla charedi	papa criolla					X		X		40	60	50	10	10	10	10	X		
11-4-23		Sopa de Arroz	carne Fina	180																	
	Almo erto	Jugo melon	melon	8900		X		X				20	42		10	10	10	10	X		
11-4-23	Pago no	Kumis	Kumis			X		X				20	42		10	10	10	10	X		
12-4-23	Nuevo Poroso	leche	leche	20L		X		X				20	42		10	10	10	10	X		
		Huevo coado	Huevo	107		X		X		X		62			10	10	10	10	X		
12-4-23	Almo erto	lentejas	lentejas	1750g		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
		arroz con Zanahoria	arroz			X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
12-4-23	Almo erto	carne de res	carne res	6.450																	
12-4-23	Almo erto	asada				X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
		lechuga-ta	zanahoria																		
12-4-23	Almo erto	mate zana	lechuga-tomate	6.750		X		X				20	68		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Julia Zomora

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1052736244

CARGO: Aux de Cocina



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba

SERVICIO SOCIAL:

Jardín Infantil

UNIDAD OPERATIVA:

Tuna alta de los

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alga Quintero

OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES	
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD						
						SI	NO	SI	NO	SI	NO							Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI		NO
4-4-23	Almo ulo	sopa fideo	carne fino	170g		x				x		90	60	50	10	10	10	10	x					
		yuca cocada	yuca	3980		x				x		30	60	50	10	10	10	10	x					
5-4-23	Nuevo Erasch	Changua	leche	14L		x		x		x		40	60	50	10	10	10	10	x					
			Huevo	74U		x		x		x		40	60	50	10	10	10	10	x					
5-4-23	Almo ulo	carne res cocada	carne res	350		x				x		90	60	50	10	10	10	10	y					
		Arroz con Fideo	Arroz	1800		x				x		90	60	50	10	10	10	10	y					
5-4-23		Edd. espiraca mango fresco	Fresa. mango espinaca	3690		x		x				30	62		10	10	10	10	y					
	Almo ulo	papa cholla sopa	papa cholla	2.350		x				x		20	60	50	10	10	10	10	x					
5-4-23		sopa uckera	carne fino	142.5		x				x		90	60	50	10	10	10	10	x					
	Almo ulo	Jugo Guayaba	Guayaba	3550											10	10	10	10	x					
5-4-23	Almo ulo	Sorbete mango	leche	11L		x		x				62			10	10	10	10	x					
10-4-23	Nuevo Erasch	colada Haino platanu	leche	13L		x		x		x		90	60	50	10	10	10	10	x					
	Almo ulo	pechuga pollo cocada	Queso	2080																				
10-4-23			pechuga	6h		x				x		40	60	50	10	10	10	10	x					
10-4-23		Arroz con fideo	Arroz	3K		x				x		90	60	50	10	10	10	10	x					
	Almo ulo	Tajadas aguacate	Agua de	5.400		x		x																
10-4-23	Almo ulo	ajiao con pollo																						
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																								

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Luisa Zamora

TIPO DE DOCUMENTO: CC

Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1052730249

CARGO: Aux de cocina



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: FOR-PSS-243

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Suba SERVICIO SOCIAL: Jardín infantil UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta otero
COORDINADOR O RESPONSABLE: Olga Quintero OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	
3-4-23	Nuevo Pranzo	colada de manzana	leche	15L		X		X		X		90	60	50	10	10	10	10	X		
		11 Huevos Rebustillo	Huevo	29U		X		X		X		30	60	50	10	10	10	10	X		
3-4-23	Almuerzo	Carne cerdo Cubado	carne cerdo	5K		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
		Arroz Blanco	Arroz	2.500		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X		
3-4-23	Almuerzo	V.S. calabaza apio - zan	Zanahoria - col bata - apio	5.5K		X		X		X		40	60	50	10	10	10	10	X		
		papa Uapo	papa pastoso	4130		X				X		30	60	50	10	10	10	10	X		
3-4-23	Almuerzo	Sopa Cebada	carne Fino	150		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X		
		Jugo mora	mora	4.200		X		X				20	42		10	10	10	10	X		
3-4-23	Pranzo	Soibete	leche	14L		X		X				20	42		10	10	10	10	X		
4-4-23	Nuevo Pranzo	colada de avena	leche	15L		X		X		X		90	60	50	10	10	10	10	X		
		Queso		1700																	
4-4-23	Almuerzo	farfallo corazones de pollo y huevo	corazones pollo	2.750		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
			Huevo	94		X		X		X		20	60	50	10	10	10	10	X		
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2.5K		X				X		90	60	50	10	10	10	10	X		
4-4-23	Almuerzo	calabaza alveta Verde	calabaza y alveta Verde	4700		X				X		40	60	50	10	10	10	10	X		
		Jugo Fresa	Fresa	4K		X		X				20	42		10	10	10	10	X		
4-4-23	Pranzo		leche	15L		X		X					62		10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Julisa Zamora TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 105273044 CARGO: Aux de cocina



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCESO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-232

Versión: 1

Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019

Página: 1 de 1

LOCALIDAD: Suba

UNIDAD OPERATIVA: Tuna alta otero

SERVICIO SOCIAL: Jardín Infantil
AÑO 2023

FECHA	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSERVACIONES
										SI	NO		
12-4-23	9:50		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
13-4-23	2:30		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
14-4-23	9:30		El Gran Paraiso	Carnes	UFX653	Andres M.	1026579334	12-08-22	favorable	X		Maria T.	
14-4-23	1pm		Coopymerck	Abarrotes y Fruter	SWP932	Andres M.	1015414995	06-12-22	favorable	X		Maria T.	
14-4-23	3pm		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
17-4-23	7:20		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
18-4-23	8:30		Coopymerck	Fruter	SWP932	Andres M.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
18-4-23	3:20		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
20-4-23	8:00		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
20-4-23	11:00		El Gran Paraiso	Carnes	UFX653	Andres M.	1026579334	12-08-22	favorable	X		Maria T.	
20-4-23	11:20		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
21-4-23	7:30		Coopymerck	Fruter	SWP932	Andres M.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
24-4-23	9:00		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
24-4-23	6:30		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
24-4-23	3:30		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
24-4-23	3:30		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
25-4-23	10:30		Coopymerck	Fruter	SWP932	Andres M.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
25-4-23	3:15		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
26-4-23	1pm		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
27-4-23	8:30		El Gran Paraiso	Carnes	UFX653	Andres M.	1026579334	12-08-22	favorable	X		Maria T.	
27-4-23	2:00		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
28-4-23	4:30		Coopymerck	Abarrotes y Fruter	SWP932	Andres M.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
2-5-23	6:50		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
2-5-23	11:40		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
2-5-23	11:40		Coopymerck	Fruter	SWP932	Andres M.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
3-5-23	12:40		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
4-5-23	2:00		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
4-5-23	2:00		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
5-5-23	9:15		El Gran Paraiso	Carnes	UFX653	Andres M.	1026579334	12-08-22	favorable	X		Maria T.	
5-5-23	11:30		Coopymerck	Abarrotes y Fruter	SWP932	Andres M.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	
8-5-23	7:00		Panadería Universal	Leche deslactosa	TUK442	Alejandro G.	1015414995	08-07-22	favorable	X		Maria T.	



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES
DESINFECTANTES

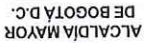
Código: FOR-PSS-065

Versión: 0

Fecha: Memo Int. 38379 –
18/07/2017

Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: <u>Sorden infantiles</u>														
MES: <u>Abril</u> AÑO: <u>2023</u>														
2. Nombre del responsable del Seguimiento:										2. Cargo: <u>Aux cocina</u>				
3. Desinfectante utilizado: <u>Hipoclorito</u>										3. Marca: <u>orion</u>				
3. Lote: <u>35133</u>										3. Concentración: <u>5.25%</u>				
3. Fecha de vencimiento: <u>03/2024</u>										4. Semana: <u>4</u>				
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L 24		M 25		M 26		J 27		V 28		S 29		D 30	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	12	12	10	10	10	10	12	12	16	16				
Bolsas de leche, empaques lácteos	15	15	12	12	15	15	10	10	10	10				
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180				
5. Áreas, alimentos,	L		M		M		J		V		S		D	



PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES
DESINFECTANTES**

Código: FOR-PSS-065

Version: 0

Fecha: Memo Int. 38379 -
18/07/2017

Página: 2 de 3

espacios y elementos	Superficies	Baños	Ambiente	Área lavacolas	Juguetes de peluche	Incluir otros de ser necesario
Cantidad de agua desinfectante (L)	1				21	18
Cantidad de agua desinfectante (ml)	4				16	15
Cantidad de agua desinfectante (L)	1				15	10
Cantidad de agua desinfectante (ml)	4				17	16
Cantidad de agua desinfectante (L)	1				16	10
Cantidad de agua desinfectante (ml)	4				19	15
Cantidad de agua desinfectante (L)	1				19	18
Cantidad de agua desinfectante (ml)	4				16	11
Cantidad de agua desinfectante (L)	1				21	31
Cantidad de agua desinfectante (ml)	4				19	✓
Cantidad de agua desinfectante (L)						
Cantidad de agua desinfectante (ml)						
Cantidad de agua desinfectante (L)						
Cantidad de agua desinfectante (ml)						
Cantidad de agua desinfectante (L)						
Cantidad de agua desinfectante (ml)						

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C.

FIRMA

CARGO



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES
DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065

Versión: 0

Fecha: Memo Int. 38379 –
18/07/2017

Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Sardin Infantil
MES: Abril AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento:

2. Cargo: Aux Cocina

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito

3. Marca:

3. Lote: 34777

Orlon

3. Fecha de vencimiento:

3. Concentración:

02-2024

5.25%

4. Semana: 3

5. Áreas,
alimentos,
espacios y
elementos

	L 17		M 18		M 19		J 20		V 21		S 22		D 23	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	10	10	15	15	12	12	10	10						
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	10	10	16	16	15	15						
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180						

5. Áreas,
alimentos,

L

M

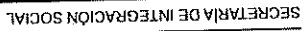
M

J

V

S

D



DESINFECTANTES

Página: 2 de 3

6. OBSERVACIONES

CARGO



SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065

Versión: 0

Fecha: Memo Int. 38379 –
18/07/2017

Página: 1 de 4

[illegible]



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES
DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065

Versión: 0

Fecha: Memo Int. 38379 –
18/07/2017

Página: 3 de 4

Mallas y anjos														
Cepilleros y protectores de cepillos														
Mesas , sillas, estantes canastillas y estibas														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C.

FIRMA

CARGO



SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065

Versión: 0

Fecha: Memo Int. 38379 -
18/07/2017

Página: 1 de 4

[illegible]



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES
DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065

Versión: 0

Fecha: Memo Int. 38379 –
18/07/2017

Página: 3 de 4

Mallas y anjeos														
Cepilleros y protectores de cepillos														
Mesas , sillas, estantes canastillas y estibas														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C.

FIRMA

CARGO

CSA 656



CONSTANCIA DE SERVICIO DE SANIDAD AMBIENTAL

INFORMACIÓN AL CLIENTE

CLIENTE : FUNDACIÓN JORGE OTERO DE FRANCISCO Y MARÍA LIEVANO DE OTERO NIT : 860.006.705-1 DIRECCIÓN : CARRERA 90 # 147C - 32
CONTACTO : YULY VELASCO RODRÍGUEZ TEL : 6815189 CIUDAD : BOGOTÁ

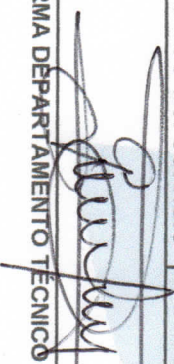
EFICAX FUMIGACIONES S.A.S. CON NIT: 900.991.769-0 HACE CONSTAR QUE:

Desarrolló un servicio de: limpieza y desinfección de: 1 tanque aéreo de agua potable de 78Mts³, para el almacenamiento de agua potable. Actividad desarrollada de acuerdo a los protocolos establecidos para el servicio, utilizando los siguientes productos en el proceso.

PRODUCTO	DOSIS	CONCENTRACIÓN Y FORMULACIÓN
DESINFECTANTE: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%	2 ml*/LT	200 ppm

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA EFICAX FUMIGACIONES S.A.S. EMPRESA APLICADORA SEGÚN SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA, ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL HIGIÉNICO SANITARIA LÍNEA DE INDUSTRIA Y AMBIENTE No. 003146, SEGÚN FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DE BOSA, LYDA MARGARITA BARRERA Y GIOVANNY TORRES. ENCARGADOS.

Fecha del servicio	07 de Septiembre del 2022	Hora :	07:00 am.
Técnico del servicio	Mauricio Bolaños		


FIRMA DEPARTAMENTO TÉCNICO



FIRMA DE ACEPTACIÓN DEL SERVICIO REALIZADO

CSA 656



COMPROBANTE DE RECIBÍO A SATISFACCIÓN DE TANQUES

CLIENTE : FUNDACIÓN JORGE OTERO DE FRANCISCO Y MARÍA LIEVANO DE OTERO NIT : 860.006.705-1 DIRECCIÓN : CARRERA 90 # 147C - 32
CONTACTO : YULY VELASCO RODRÍGUEZ TEL : 6815189 FECHA : 07/09/2022

TIPO DE TANQUE Y CAPACIDAD

TANQUE ELEVADO

78 Mts³

TANQUE SUBTERRANEO

TANQUE SOBRE NIVEL

RECOMENDACIONES

Próximo Jueves Marzo 2023 o antes de ser necesario

Producto Utilizado	Dosificación	Observaciones
DESINFECTANTE : HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%	2 ML * LT H ₂ O	

MATERIAL DEL TANQUE Y CANTIDAD					
PLÁSTICO		CONCRETO	X	ETERNIT	
					OTRO

OBSERVACIONES

Se realiza lavado y desinfección, Tanque en Perfecto Estado.

Técnico Eficax Fumigaciones S.A.S
C.C. No. 1082335914.



Persona que recibe el servicio a satisfacción
C.C. No.

T: +57 (1) 471 2168 • C: (+57) 321 239 1745
E: eficaxfumigaciones@gmail.com • D: Carrera 12B sur No. 22B - 42 (Bogotá, D.C. - Colombia)

www.eficaxfumigaciones.com



INFORME TÉCNICO FUNDACIÓN JORGE OTERO DE FRANCISCO Y MARÍA LIÉVANO DE OTERO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

Señores

FUNDACIÓN JORGE OTERO DE FRANCISCO Y MARÍA LIEVANO DE OTERO

Atn : **YULLY VELASCO RODRÍGUEZ**

Ciudad.

EFICAX FUMIGACIONES S.A.S. en cumplimiento a la RESOLUCIÓN 2190 de 1991 exigida por la Secretaría Distrital de Salud en cuanto al lavado y desinfección periódica de los tanques de almacenamiento de agua.

HACE CONSTAR QUE:

El día 7 de Septiembre de 2022, se realizó el servicio de limpieza y desinfección de un (1) tanque subterráneo para el almacenamiento de agua potable con capacidad de 78 mt³ que alimentan las instalaciones de la Fundación, puntos fijos, aulas, cocina, baños y zonas comunes, por lo anterior presentamos el Informe técnico del proceso realizado así:

INTRODUCCIÓN

Los tanques de almacenamiento de agua potable son de gran importancia para asegurar la distribución continua del suministro del recurso hídrico a la comunidad en general, por lo anterior es necesario mantenerlos en condiciones higiénicas óptimas para evitar la proliferación de microorganismos y prevenir problemas de salud pública.



POLÍTICA AMBIENTAL

Para EFICAX FUMIGACIONES es muy importante contribuir a la preservación de los recursos naturales por lo que generó una política ambiental que va encaminada a la concientización y reducción de estos mismos y en búsqueda de generar el menor impacto ambiental al realizar cada uno de nuestros servicios y garantizar al cliente un trabajo eficiente e idóneo con esta política.

Por lo que al realizar este tipo de servicios solicitamos de la manera más amable que los tanques se encuentren vacíos como mínimo en un 80% y que el agua sea utilizada en sus actividades diarias.

Se sugiere que se cierre el registro principal y se empiece a gastar el agua que se encuentra en el tanque.

Disposiciones legales CAPÍTULO II

Del mantenimiento, lavado y desinfección De tanques de almacenamiento

Artículo 2º.- Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.

Edificios, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de aguas, colocando un aviso antes de realizar la acción, a fin de que se tomen medidas necesarias ante el corte de agua por lavado y desinfección de los tanques.

La Administración de estos edificios reclamará formato para el control de lavado y desinfección del tanque ante la Secretaría Distrital de Salud, y lo devolverá indicando la fecha que se realizó el lavado y el desinfectante utilizado.

En los edificios donde exista tanque elevado y subterráneo, la circulación del agua debe ser permanente del tanque subterráneo al elevado, a fin de garantizar la renovación permanente del agua en los tanques de almacenamiento, de modo que se mantenga en el agua el nivel de cloro residual.

PROTOCOLO PARA LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO

- Verifique los aspectos de la orden del servicio.
- Seleccione los implementos y equipos de trabajo necesarios (mangueras, extensiones, baldes, cepillos motobomba, toallas y elementos de protección personal).
- Seleccione el producto a utilizar (desinfectantes).
- Diríjase al área de servicio.
- Preséntese con el supervisor (cliente) o quien haga sus veces.
- Verifique la ubicación y el estado del tanque (debe estar vacío).
- Imparta las instrucciones necesarias al personal presente en el área a tratar y atienda sus dudas.
- Ubique los avisos de precaución necesarios en los ingresos principales del área.
- Colóquese todos los elementos de protección personal.
- Remoje las paredes del tanque que ya se encuentren secas.
- Empiece la remoción de incrustaciones (algas, mohos, etc.) de las superficies internas del tanque. Esta labor se realiza con cepillos especiales.
- Terminada la remoción de incrustaciones, proceda a lavar las paredes internas del tanque con hipoclorito al 13%.
- Posteriormente, enjuague con abundante agua para remover los residuos del detergente de las superficies internas del tanque.
- Prepare una solución microbicida (con amonio cuaternario, biguanidas, u otros productos recomendados para este uso). Solo prepare la cantidad de solución necesaria para el tratamiento, de acuerdo con las recomendaciones y su experiencia.
- Vierta la solución en el tanque de un nebulizador eléctrico.
- Realice una aplicación homogénea de la solución en todas las superficies internas del tanque y déjela actuar durante 15 minutos.
- Posteriormente, remueva los residuos de microbicida de las superficies internas del tanque, con abundante agua (triple enjuagado).
- Imparta instrucciones al supervisor de servicio para que abra el registro de llenado de tanque.
- Solicite la firma del comprobante de servicio y/o cobre el servicio.
- Verifique, recoja y guarde los elementos, herramientas, equipos y retírese del área.
- Entregue al coordinador operativo el comprobante de servicio, los formatos de registro y las recomendaciones.
- Si las condiciones mínimas de seguridad y clima no se cumplen o si el tanque no está vacío, cancele el servicio.

E.S.E.: SUBECO Sur occidente Fecha: 25 05 2022

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:			
<u>707244</u>	<u>50000007251</u>	<u>K162</u>			
Razón social: <u>EFICAX FUNIGACIONES SAS</u>					
Nombre del establecimiento: <u>EFICAX FUNIGACIONES SAS</u>					
NIT: <u>900991769</u>	DV: <u>0</u>	Sede: <u>UNICA</u>			
Dirección: <u>K2 68H B15 26 40 Sur lc 8</u>					
Ubicación: <u>NO APUCA</u>					
Localidad: <u>KEANCOA</u>	UPZ: <u>45 Caluyal</u>				
Barrio: <u>Florida I Ecne</u>	Teléfonos: <u>6014712168 - 3212391745</u>				
Correo electrónico para notificación: <u>eficaxfunigaciones@gmail.com</u>					
Nombre propietario: <u>EFICAX FUNIGACIONES SAS</u>					
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>900991769-0</u>					
Nombre representante legal: <u>HELDER FELIXANDRO TIEJA BOLANOS</u>					
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: <u>79671980</u>					
Dirección de notificación: <u>K2 68H B15 26 40 Sur lc 8</u>					
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>02712537</u>					
Línea de intervención: <u>Seguridad Alimentaria</u>					
Intervención: <u>Acción de vigilancia y control de empresas que realicen control de plagas y control de calidad de alimentos</u>					
Tipo de establecimiento: <u>Comida - Vendedores - Lavado y desinfección tanques agua potable - desinfección ambiental</u>					
Número de trabajadores: <u>2</u>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro ☐				
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: <u>LUNES A VIERNES</u>					
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI NO
Visita 1					
Visita 2					
Visita 3					
Visita 4					
MOTIVO DE LA VISITA					
Programación ☐		Solicitud del interesado Número de radicado: <u>37675</u> <u>10103/2022</u>		Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐	
Solicitud oficial Número de radicado: ☐		Evento de interés en salud pública ☐		Solicitud de práctica de pruebas/Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro ☐ Especifique:					

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	<u>1</u>	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	<u>0</u>	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	<u>1</u>	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	<u>0</u>	
2.5 Número de trabajadores menores de edad	<u>0</u>	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	<u>1</u>	
2.7 Horas por turno por trabajador	<u>3</u>	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

9.2 Concepto sanitario de la visita: ☒ Favorable ☐ Favorable con requerimientos* ☐ Desfavorable

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes.

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 8 días, contados a partir de día 25 del mes de Mayo de 2022, que vence el día 2 del mes de Junio de 2022. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita 8 de sorchez clore por
bate de socompa y virus SARS-CoV-2, reuendadores y
distintos crucifijos en una plataforma de neopres.
decolorados - neopres de color.

"CONCEPTO
SANITARIO
FAVORABLE"

placardos, logos @grecil.com.

10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 25.05.2022 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <u>LDA TABARCA BARCA</u>	Nombre: <u>EDUARDO LOPEZ</u>	Nombre: <u>EDUARDO LOPEZ</u>	Nombre: <u>EDUARDO LOPEZ</u>
Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento: <u>CC</u>	Tipo de documento: <u>CC</u>
Número de documento: <u>52865028</u>	Número de documento: <u>79972754</u>	Número de documento: <u>79972754</u>	Número de documento: <u>79972754</u>
Profesión u oficio: <u>PROFESOR DE EDUCACIÓN</u>	Profesión u oficio: <u>PROFESOR DE EDUCACIÓN</u>	Profesión u oficio: <u>PROFESOR DE EDUCACIÓN</u>	Profesión u oficio: <u>PROFESOR DE EDUCACIÓN</u>
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre: <u>HECER TROJICHO BOLANO</u>	Nombre: <u>HECER TROJICHO BOLANO</u>	Nombre: <u>HECER TROJICHO BOLANO</u>	Nombre: <u>HECER TROJICHO BOLANO</u>
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: <u>1022335414</u>	Número de documento: <u>1022335414</u>	Número de documento: <u>1022335414</u>	Número de documento: <u>1022335414</u>
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>

NOTA 1 "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"

NOTA 2 "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Rótulo NFPA



Rótulos UN



Fecha Revisión: 21/03/2005

SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto:	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos:	Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.
Fórmula:	NaOCl
Número interno:	
Número UN:	1791
Clase UN:	8 6.1
Compañía que desarrolló la Hoja de Seguridad:	Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886355. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.
Teléfonos de Emergencia:	

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

COMPONENTES				
Componente	CAS	TWA	STEL	%
Agua	7732-18-5	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

Uso: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

Inhalación:	Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.
Ingestión:	Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.
Piel:	Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.
Ojos:	El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.
Efectos crónicos:	Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación:	Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo.
-------------	--

Ingestión:	Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir el vómito. Buscar atención médica inmediatamente.
Piel:	Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Ojos:	Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Nota para los médicos:	Después de proporcionar los primeros auxilios, es indispensable la comunicación directa con un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo médico de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química con la cual se tuvo contacto.

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Punto de inflamación (°C):	N.A.
Temperatura de autoignición (°C):	N.A.
Limites de inflamabilidad (%V/V):	N.A.
Peligros de incendio y/o explosión:	No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material férreo o la luz solar.
Medios de extinción:	Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir fuego de los alrededores. Utilice agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, para diluir el líquido y para controlar el vapor.
Productos de la combustión:	Cloro gaseoso el cual es altamente oxidante y oxígeno.
Precauciones para evitar incendio y/o explosión:	Retirar el material incompatible de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas.
Instrucciones para combatir el fuego:	Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores si no hay mayor riesgo. Utilizar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío. Alejarse del lugar.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Lavar el área del derrame con abundante agua controlando la generación de calor. Trasladar el contenedor a un lugar aireado y transferir a otro recipiente utilizando equipo de protección.

SECCIÓN 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manejo:	Utilizar los elementos de protección personal así sea muy corta la exposición o la actividad que realice con la sustancia; mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en dónde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.
Almacenamiento:	Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente. Protegidos de la luz solar y fuentes térmicas, en envases de vidrio, polietileno o acero recubierto con caucho. Piso impermeable. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones.

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCIÓN PERSONAL

Controles de ingeniería:	Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional, duchas y estaciones lavaojos.
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	

Protección de los ojos y rostro:	Utilice gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completo donde el contacto sea posible.
Protección de piel:	Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal para evitar contacto con la piel.
Protección respiratoria:	Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrepasando, como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora apropiada o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.
Protección en caso de emergencia:	Equipo de respiración autocontenido y ropa de protección total.

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia, olor y estado físico:	Líquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido.
Gravedad específica (Agua=1):	1.07 - 1.14
Punto de ebullición (°C):	40
Punto de fusión (°C):	-6
Densidad relativa del vapor (Aire=1):	N.R.
Presión de vapor (mm Hg):	17.5 / 20°C
Viscosidad (cp):	N.R.
pH:	9 - 10
Solubilidad:	El sólido se disuelve en agua fría; en agua caliente descompone.

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química:	Se descompone lentamente en contacto con el aire. La exposición a la luz solar acelera la descomposición.
Condiciones a evitar:	Luz, calor, incompatibles.
Incompatibilidad con otros materiales:	Fuertemente oxidante. Reacciona con ácidos, compuestos ferrosos y orgánicos.
Productos de descomposición peligrosos:	Emite vapores tóxicos de cloro cuando se calienta hasta la descomposición. Óxido de sodio a altas temperaturas.
Polimerización peligrosa:	No ocurrirá.

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Altamente tóxico. Los vapores provocan edema pulmonar y el líquido perforación de esófago y estómago.
DL50 (oral - ratas): 8910 mg/kg
DL50 (oral - ratón): 5800 mg/kg
DL50 (dérmica - conejo): >10000 mg/kg
Irritación de los ojos: Una solución al 0.52% causó irritaciones moderadas y severas, después de un día.
Piel: Una solución al 3.5% aplicada a la piel por 30-15 minutos causa severo daño a. 0.5 ml de solución pura fue corrosivo al aplicarse a la piel.
Efectos reproductivos: Altas dosis en el agua de bebida causó un pequeño pero significativo incremento en esperma anormal en ratones.
Mutagenicidad: El hipoclorito de sodio causa mutaciones en estudios de corto tiempo usando células de bacterias.

SECCIÓN 12: INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Perjudicial para la vida acuática. Evitar su entrada a corrientes de agua.
Toxicidad peces: LC50 = 5.9 ppm/96h/Fathead Minnow/agua fresca. DBO= Ninguna información.

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES DE DISPOSICIÓN

Diluir con abundante agua. No vierta altas concentraciones a fuentes de agua.

SECCIÓN 14: INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE

Etiqueta blanca-negra de sustancia corrosiva. No transportar con sustancias explosivas, las que en contacto con agua pueden desprender gases inflamables, sustancias comburentes, peróxidos orgánicos, materiales radiactivos ni alimentos.

SECCIÓN 15: INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

1. Ley 769/2002. Código Nacional de Tránsito Terrestre. Artículo 32: La carga de un vehículo debe estar debidamente empacada, rotulada, embalada y cubierta conforme a la normatividad técnica nacional.
2. Decreto 1609 del 31 de Julio de 2002, Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.
3. Ministerio de Transporte. Resolución número 3800 del 11 de diciembre de 1998. Por el cual se adopta el diseño y se establecen los mecanismos de distribución del formato único del manifiesto de carga.
4. Los residuos de esta sustancia están considerados en: Ministerio de Salud. Resolución 2309 de 1986, por la cual se hace necesario dictar normas especiales complementarias para la cumplida ejecución de las leyes que regulan los residuos sólidos y concretamente lo referente a residuos especiales.

SECCIÓN 16: OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede no ser válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Bibliografía

 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE CUBA</p>	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: F-PS-CU-01
	PROCEDIMIENTO: IDENTIFICACION, ASIGNACION Y PRESTACION DEL SERVICIO SOCIAL ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA EN ÁMBITO INSTITUCIONAL	Versión: 0
	FORMATO: SEGUIMIENTO MENSUAL A LA ASISTENCIA	Fecha: MEMO INT:38523-17/06/2015
		Página: 1 de 1

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL: JARDIN INFANTIL TUNA ALTA OTERO OPERADOR: COFINANCIADO

COBERTURA PROGRAMADA 200 MES DE REPORTE MARZO FECHA DE REPORTE mar-23

USUARIOS NIÑOS - NIÑAS	COBERTURAS AUTORIZADAS	MATRICULADOS	PRIMERA SEMANA					SEGUNDA SEMANA					TERCERA SEMANA					CUARTA SEMANA					QUINTA SEMANA				
			L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
					1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
SALA MATERNA	0	0																									
CAMINADORES	0	0																									
SUBTOTAL MATERNAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PARVULOS	110	87			61	57	47	60	59	60	52	55	58	66	57	63			64	60	64	57	66	63	68	66	59
PRE JARDIN	90	90			71	67	49	63	66	64	56	56	63	72	73	73			68	73	72	62	66	71	65	70	61
JARDIN	0	0																									
SUBTOTAL	200	177			132	124	96	123	125	124	108	111	121	138	130	136			132	133	136	119	132	134	133	136	120
TOTAL NIÑOS Y NIÑAS	200	177			132	124	96	123	125	124	108	111	121	138	130	136			132	133	136	119	132	134	133	136	120

TOTAL DIAS EN EL MES 21

PROMEDIO DE ASISTENCIA 126

PORCENTAJE 63%

COORDINADORA (OR)

SUBDIRECTORA (OR) LOCAL

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO DE COBERTURAS Y SEGUIMIENTO A METAS	ASTRID ELIANA CÁCERES CÁRDENAS	MARÍA ANTONIA VELASCO GUERRERO
CARGO	EQUIPO DE COBERTURAS Y SEGUIMIENTO A METAS	SUBDIRECTORA PARA LA AINFANCIA	DIRECTORA TERRITORIAL LIDERESA DEL PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Jardín Infantil:	En este campo va el nombre del jardín tal y como aparece en el SIRBE
Operador:	En este campo va el nombre del operador o asociación que tiene la administracion del jardín infantil
Coertura programada:	Refleja la capacidad instalada en cupos: cuantos niños-as se pueden atender o por cuantos cupos se firmó el contrato.
Mes de reporte:	Escriba la fecha en que se diligencia el formato
Fecha de reporte:	Se debe describir el mes en el que se está tomando la asistencia
Matriculados:	Niños y niñas que están vinculados formalmente al servicio social de "Atención integral a la primera infancia en Ámbito Institucional", los cuales estan registrados mediante el diligenciamineto de la ficha SIRBE y el respectivo cargue de la información en el sistema de información misional (SIRBE) con estado: EN ATENCIÓN o SUSPENDIDO.
Promedio de asistencia:	Resultado que se obtiene al dividir la suma del total de la asistencia diaria sobre el número de días en el mes que se prestó el servicio.
Porcentaje:	Resultado que se obtiene al dividir el promedio de asistencia sobre la cobertura autorizada.

PROCESO DE INDUCCIÓN

1. OBJETIVO:

Facilitar la adaptación e integración del nuevo colaborador a la Fundación y a su puesto de trabajo, mediante el suministro de información pertinente y relacionada con las características y dimensiones de su puesto de trabajo, logrando que la Fundación cuente con un equipo de trabajo de alto rendimiento, formado en las competencias requeridas como lo dicta nuestro norte estratégico, sentido de pertenencia que redundará en el cumplimiento de nuestro objeto social. Adicionalmente, pretende:

- a) Proporcionar al trabajador información referente al contexto general donde ingresa, estructura, objeto social.
- b) Dar a conocer a los nuevos trabajadores sobre sus derechos y deberes dentro de la Fundación.
- c) Ofrecer al trabajador información sobre los beneficios sociales, económicos, cronograma de actividades.
- d) Proporcionar al trabajador las bases para una adaptación con su grupo de trabajo.
- e) Orientar el trabajo específico del trabajador.
- f) Ubicarlo en su puesto de trabajo y en espacios estratégicos
- g) Proporcionarle los artículos y suministros necesarios para el desempeño de sus labores, así como el procedimiento con que deben solicitarse cuando se agoten.
- h) Socialización de competencias corporativas y funcionales, así como objetivos estratégicos de la Fundación y del cargo, funciones, misión, visión, valores corporativos
- i) Socialización de las condiciones de trabajo, horarios de entrada y salida, de almuerzos, cortes de pago de nómina, procedimientos con incapacidades y accidentes de trabajo, política de SGSST, punto de encuentro y otros, socialización del RIT y del código ético

2. ALCANCE

La Inducción y Reinducción es una propuesta que está orientada a ofrecer una herramienta que permita a la Fundación, lograr que sus trabajadores se adapten y se identifiquen con ella, para mantener los elevados estándares de calidad de servicios y para formar y conservar trabajadores eficientes, altamente

motivados, estimulados y capacitados.

1. DEFINICIONES:

- **Inducción:** Proceso orientado a facilitar y fortalecer el proceso de adaptación del nuevo colaborador a la cultura organizacional de la Fundación, suministrándole la información suficiente y necesaria para el reconocimiento de la misma y su ubicación dentro de ella.
- **Reinducción:** Reorientar al colaborador en la cultura organizacional de la Fundación en virtud de los cambios efectuados en el último año que influyan en el desarrollo Institucional y por ende en la cultura de la misma. Este procedimiento se implementa anualmente o antes si surgen cambios significativos en la Fundación.
- **Puesto de Trabajo:** Espacio que se ocupa en la Fundación, desarrollando alguna actividad y/o oficio, función, por la que recibe un salario o sueldo.
- **Inducción al Cargo:** Corresponde al conocimiento y práctica de las actividades en su puesto de trabajo. Le permite al colaborador entender y aplicar sus conocimientos y habilidades para el desarrollo propio de sus actividades.
- **Evaluación de la Inducción:** Actividad de seguimiento y resultado de las actividades programadas para el proceso de inducción y entrenamiento al cargo.

2. POLITICA DE INDUCCION

- Todo trabajador que ingrese a la Fundación, realiza su proceso de inducción general antes de iniciar las labores de su cargo.
- Todo proceso de inducción al cargo es responsabilidad del Jefe Inmediato.
- Todos los trabajadores deben recibir Reinducción de manera anual.}

3. FLUJOGRAMA:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCION
1.	Agenda de Entrenamiento	R: Talento Humano	<p>Antes de ingresar un nuevo trabajador, el área de Talento Humano coordina la Agenda de Entrenamiento (Formato No. 4), con las áreas responsables para llevar a cabo proceso de Inducción General y Especifico el cual consta de los siguientes puntos:</p> <p>1. Talento Humano: Informa sobre el Norte Estratégico: Misión y visión, Objetivos estratégicos de la fundación, evaluación de desempeño, Valores, Modelo social, Código de ética, Estructura Organizacional, Contrato, RIT, Políticas de la Fundación, Nomina, Programa de Bienestar, Funciones, objetivos e indicadores de su cargo.</p> <p>2. SG-SST: Explicación de la importancia del SG, Políticas, brigadas, inclusión a brigada, derechos, deberes y responsabilidades, Comites de Convivencia y SST, puntos de encuentro, riesgo de la no implementación del mismo o de las malas prácticas y posibles sanciones. Posteriormente se deja un espacio abierto para que el colaborador haga las preguntas que considere necesarias.</p> <p>3. Comunicaciones: Canal de comunicaciones Internos y Externos, Plantillas de Presentación; Uso de dispositivos electrónicos, prohibición toma de fotos y videos y Manual de Comunicaciones.</p> <p>4. Dirección de Proyectos: Tratamiento de datos, seguridad de la información, Gestión Documental, Código Infancia y Adolescencia.</p> <p>5. Jefe Administrativa: Proceso de compras, Papelería, Requerimientos de Mantenimiento.</p> <p>6. Jefe Inmediato: Inducción al Cargo. es responsabilidad del jefe del área, aunque puede delegar la actividad a otra persona competente.</p>
2.	Evaluación de Inducción	R: Talento Humano	Talento Humano realiza por medio del Formato de Evaluación de Inducción, Formato No.5 El conocimiento que adquirió el trabajador mediante la inducción realizada.
3.	Asignación de Equipo, correo y Puesto de Trabajo	R: Talento Humano	Talento Humano es responsable de solicitar Equipo de computo y correo corporativo al Director de proyectos y el puesto de trabajo junto con sus elementos de trabajo a la Jefatura Administrativa, para posterior entrega al trabajador.
4.	Presentación del personal y Recorrido por la Fundación	R: Talento Humano	Talento Humano es responsable de presentar al personal

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCION
5.	Pieza de Presentación	R: Talento Humano	Talento Humano es responsable de enviar a Comunicaciones Foto e información del nuevo trabajador para elaboración y envío de Pieza de presentación mediante correo electronico a todo el personal.
6.	Registro Biométrico	R: Talento Humano	Talento Humano es responsable de realizar registro en Biométrico para el control de asistencia
7.	Evaluación Periodo de prueba	R: Talento Humano	Talento Humano es responsable de informar al jefe inmediato del colaborador su fecha establecida para la realización de la evaluación de su periodo de prueba según el tiempo establecido por ley, con el fin de realizar seguimiento y evaluación para la confirmación de su continuidad en el cargo.
8	Fin		

PROCESO DE RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN

1. OBJETIVO

El objetivo del presente procedimiento, es establecer los lineamientos específicos para el proceso de selección del personal que se vinculará a través de un contrato laboral con la **FUNDACIÓN JORGE OTERO DE FRANCISCO Y MARÍA LIÉVANO DE OTERO**. Y garantizar dentro del proceso la selección del personal más competente e idóneo, que pueda ocupar las vacantes que se generen según el perfil aprobado.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica desde que se abre la convocatoria a través de una solicitud a Talento Humano hasta que se elige al candidato que se contratará.

Áreas involucradas: Talento Humano y Áreas que solicitan el personal según el caso.

3. DEFINICIONES

Selección: Consiste en encontrar a la persona adecuada (en términos de capacitación, experiencia y competencias) para ejercer un cargo cuyos objetivos y funciones están previamente definidos.

Entrevista: Después de estudiar una hoja de vida y realizar un sondeo, la entrevista es el momento de contacto personal entre el candidato y el posible jefe directo. Es el espacio en el que el empleador tiene la oportunidad de conocer más al candidato y hacerse una primera opinión y a su vez, es la oportunidad que tiene el candidato para convencer al empleador que es la persona idónea para ocupar la vacante.

Perfil del Cargo: Son las características generales o específicas que se deben tener para desempeñar el cargo. Incluye la educación, experiencia, formación, competencias y en general todas aquellas necesarias para que el cargo cumpla con el objetivo y la misión para el cual fue diseñado.

Educación: Se refiere al nivel de educación formal requerido para el cargo. Ej: Bachiller, Técnico, Profesional.

Experiencia: Es el tiempo mínimo requerido para desempeñar adecuadamente un cargo.

Formación: Son los conocimientos adquiridos durante la vida laboral certificados por la experiencia o por instituciones legalmente acreditadas. Las cuales son definidas por cada área, de acuerdo a las competencias requeridas para el cargo,

salud ocupacional y medio ambiente.

Habilidades: Se refiere a la capacidad innata o desarrollada para ejecutar adecuadamente una actividad determinada.

Competencias: Hace referencia a comportamientos observables en las personas y que son utilizados para el logro de un desempeño exitoso. Capacidad para demostrar un alto desempeño en el cargo que se ocupa por educación, formación, habilidades y experiencia

Requisición: Documento mediante el cual se consigan las condiciones generales del proceso de selección requerido.

Visita Domiciliaria: Es una actividad complementaria a la selección de personal, en la cual se busca y se valida la información del aspirante en cuanto a su estructura familiar, su condición socio-económica y el entorno en el que vive; lo anterior permite minimizar el riesgo en la toma de decisiones de la selección del talento humano.

4. RESPONSABLE

Es responsabilidad de Talento Humano realizar el proceso de selección, el cual inicia con la solicitud expresa del director del Área/Programa interesado.

El proceso de selección para los cargos Directivos es indispensable la participación de los miembros de la Junta, quienes definen entre ellos mismos. Y para los cargos de Coordinación y Jefatura debe participar la Dirección General en el proceso

5. POLITICA DE SELECCIÓN

Dado que la Fundación tiene una plantilla de personal aprobada por la Junta Directiva anualmente, se definen las siguientes políticas:

1. Una vacante se genera siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:
 - Reemplazo por renuncia y/o despido
 - Reemplazo de vacaciones
 - Licencia de maternidad
 - Incapacidad por enfermedad general o accidente laboral superior a 20 días.
 - Por aprobación de cargo nuevo.
2. Todo proceso de selección está acompañado del respectivo perfil del cargo. En caso de ser un cargo nuevo se hace el respectivo

3. levantamiento de la descripción y perfil del cargo.
4. Las requisiciones para cargos nuevos son aprobadas por la Dirección General Siempre y cuando se encuentren dentro del PPTO aprobado por la Junta Directiva
5. La selección de personas con algún parentesco de consanguinidad o afinidad son aprobadas por la Dirección General y en caso de ser aprobadas no pueden laborar en la misma área o programa.
6. Todos los candidatos presentan la documentación mínima requerida para continuar con el proceso. (hoja de vida, fotocopia de cédula, referencias laborales, antecedentes disciplinarios).
7. Los cargos estratégicos que tienen acceso a información o manejo de recursos son objeto del estudio de seguridad.

6. FLUJOGRAMA:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
1.	Inicio - Requisición de Personal.	R: Jefe Inmediato	<p>La necesidad se puede presentar de dos maneras:</p> <p>1. Cuando se requiere un nuevo cargo (El cual debe ser aprobado previamente por Junta Directiva)</p> <p>2. Cuando se debe cubrir una vacante (Este se habilita cuando se presenta una renuncia o un despido)</p> <p>El proceso inicia cuando se informa el requerimiento al área de Talento Humano por medio presencial o por correo electrónico mediante el Formato de "Requisición de personal" (Formato No. 1) donde se establece perfil, funciones y salario.</p>
2.	Convocatoria Interna. Previa recomendación de la DTH de acuerdo al perfil	R: Talento Humano	<p>A discreción de la Dirección General se puede realizar la publicación interna, a través de correo electrónico. Donde el colaborador interesado en la oferta laboral debe diligenciar Formato "Postulación Interna" (Formato No.2) y enviarlo a Talento Humano con la debida autorización del jefe inmediato, de no realizar convocatoria interna se hace Externa.</p>

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
3.	Convocatoria Externa	R: Talento Humano	Para los cargos Misionales y de Soporte, se realiza publicación por medio de las paginas virtuales del Empleo (Colsubsidio, la Red, y con las Universidades), y Talento Humano es responsable de realizar el reclutamiento de Hojas de vida, preseleccionando los candidatos que cumplan con la formación académica y experiencia laboral.
3.1.	Solicitud a Head Hunter para Cargos de Dirección, Coordinaciones y Jefatura	R: Talento Humano	Para los cargos de Coordinación y Directivos Se envía al Head Hunter por medio del correo electrónico con el respectivo perfil. Quien nos envía Hojas de vida junto con los informes de pruebas para continuar con el proceso de entrevista en la Fundación.
3.2.	Solicitud a Temporal para cargos de Servicios Generales y Operativos	R: Talento Humano	Para los cargos operativos y de Servicios generales (Cocina, Aseo y Mantenimiento), Se solicita a la Temporal, por medio de Correo electrónico el personal que se requiere, especificando el perfil requerido. La temporal envía hojas de vida para revisión por parte de la Fundación, y posterior citación a entrevista.
4.	Preselección Externa Fundación – Head Hunter	R: Talento Humano	Talento Humano es responsable de evaluar a los candidatos que el Head Hunter envía. Se preseleccionan mínimo dos (2) candidatos que cumplan con el perfil requerido, mediante la revisión de hojas de vida y validación de datos, garantizando el cumplimiento del perfil del cargo.
5.	Entrevista con el Jefe Inmediato	R: Talento Humano, Jefe Inmediato, Directivos	Los candidatos que hayan pasado el primer filtro de selección de hojas de Vida, en los <u>cargos Misionales y de Soporte</u> , pasan a entrevista individual con Talento Humano, Jefe Inmediato, Director de Área si es del caso.
			Si es pertinente se definen pruebas específicas que complementen la información.
			Para el personal de <u>Coordinaciones y Jefatura</u> , pasan a entrevista con Talento Humano, Director del programa o área con la que laborará, y Finalmente Dirección General, quienes se reúnen y toman la decisión en grupo de la persona a contratar.
		R: Talento Humano /Temporal	Para el personal <u>Directivo</u> , son entrevistados por Gerencia y los preseleccionados pasan a entrevista por la Junta Directiva.
			Para el Personal <u>Operativo</u> (Damas Blancas) lo entrevista Talento Humano, Supervisora de Servicios Generales y se toma la decisión directamente con la Temporal. (Mantenimiento) lo entrevista Talento Humano y Jefe Administrativo y se informa la decisión a la Temporal.

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
6.	Aprobado	R: Evaluación para selección de Candidato	Si el candidato no es seleccionado, Talento Humano informa por escrito agradeciendo su participación. Si es seleccionado continúa en el proceso y se le informará los pasos a seguir.
7.	Contratación Personal Operativo	R: Talento Humano	Para los Cargos Operativos y de servicios generales (Cocina, Aseo y Mantenimiento) pasan a contratación por la Temporal e ingreso. Talento Humano, solicita a la temporal, envío de los documentos del trabajador para la creación de la carpeta y archivo.
8.	Evaluación de Seguridad (Verificación de Referencias y Estudio de Seguridad)	R: Talento Humano	Para todos los cargos en proceso de selección por la Fundación o por Head Hunter, Talento Humano realiza solicitud vía correo electrónico de los documentos para verificación de referencias laborales, validación de títulos académicos, y verificación de antecedentes (Policía, Contraloría, Procuraduría y Personería). por parte de la Asistente de Talento Humano. La verificación de antecedentes se debe continuar validando cada 6 meses por requerimiento de la SDIS. Para los Cargos Directivos, Coordinaciones y Jefatura, o que manejen información sensible o recursos económicos, Talento Humano envía por correo electrónico la solicitud al Contratista responsable de los estudios de seguridad la información del candidato para llevar a cabo dicho estudio. Una vez recibido el informe de la empresa de seguridad y si se halla novedad que no permita el ingreso del candidato, Talento Humano informa por escrito la finalización del proceso y su agradecimiento por la participación. Si el resultado del estudio es satisfactorio, continúa con el proceso.
9.	Examen Médico de Ingreso.	R: Talento Humano	Talento Humano remite al candidato a la realización del examen médico de ingreso según profesiograma con el proveedor. Una vez recibido los resultados médicos si el candidato no es apto para la labor a desarrollar, Talento Humano informa por escrito la finalización del proceso y su agradecimiento por la participación. Si no se encuentra novedad, continúa con el proceso de contratación.
10.	FIN		