	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

CAPACITACIÓN
PARA FUNDACION FANA

CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS; certifica el primer módulo (4 horas) referentes al curso de manipulación de alimentos, pero por normatividad cada empresa debe realizar mínimo (10 horas) de capacitación continua, por eso se ofrece un cronograma de capacitación continua (PC001) el cual consta de tres módulos y la intensidad horaria que correspondiente a cada uno.

PLAN DE CAPACITACIÓN DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/13

- **PRIMER MODULO**

1. INTRODUCCIÓN

1.1 ¿Qué es una ley?
1.2 ¿Para qué sirve?
1.3 ¿Como se aplica?

Tiempo de duración (30 minutos)

VIDEO (Higiene y manipulación de alimentos) 8 min.

2. Definiciones de la resolución 2674/13.

Tiempo de duración (20 minutos)

3. Desarrollo de la resolución 2674/13

Tiempo de duración (60 minutos)

VIDEO (HACCP) 6 min.

4. Infraestructura

Tiempo de duración (40 minutos)

5. Plan básico de Saneamiento
5.1 programa de L&D
5.2 Programa de Residuos Sólidos y Líquidos
5.3 Programa de Control de Plagas
5.4 Programa de Agua Potable
5.5 Buenas practicas de manufactura
5.6 Recepcion y almacenamiento
5.7 Practicas higienicas y medidas de proteccion

Tiempo de duración (90 minutos)

VIDEO (Buenas Prácticas de Manufactura) 5 min

6. BPM
7. HACCP
8. Recepción y proceso
9. Evaluación

Tiempo de duración (30 minutos)

RESPONSABLE

Capacitación dictada por ALVARO HERNANDEZ MEDINA

CAMEDICA MP
Medicina General - Medicina del Trabajo - Laboratorio Clínico
NIT: 900.887.213-3

REGISTRO CAPACITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN ALIMENTOS

FECHA	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	EMPRESA	CARGO	FIRMA	EVALUACION
19-07-2024	Elda Marlen Gualtero Vargas	20.678886 ✓	FANA	Aux Alimentos	Elda Gualtero	4,5
19-07-2024	Diana cecilia Bravo naranjo	35163 202 ✓	Fana	Aux Alimentos	Diana Bravo	4,5
19-07-2024	ALBA NORY AGREDO G.	24577.646 ✓	FANA	Aux. Alimentos	Alba Nory Agredo	4,5
19-07-2024	Nohora Isabel Melo M.	52 582452 ✓	FaNA	Aux Alimentos	Nohora Melo	4,5
19-07-2024	Keila Meza Torres	55.238.974 ✓	FANA	AUX Alimentos	Keila Meza	

LISTA DE CHEQUEO

MES: JULIO 2024

Descripción	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana 5		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observacion
1. LIMPIEZA El supervisor ingresa al servicio de alimentos y revisa si las condiciones de limpieza y desinfección de la zona son las correctas para garantizar la inocuidad de los alimentos															
Pisos y drenajes	✓			✓			✓			✓					
Paredes y techo	✓			✓			✓			✓					
Superficies	✓			✓			✓			✓					
Ventanas y Puertas	✓			✓			✓			✓					
2. PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN El supervisor ingresa y revisa las condiciones del personal que se encuentra trabajando en el servicio															
Encontró personal comiendo, bebiendo o fumando en el área de manipulación de alimentos.		✓			✓			✓			✓	No se encontro ningun personal			
El personal se lavó con jabón y desinfectante desde los codos hasta las manos al ingreso al servicio, durante el servicio y al egreso del servicio de alimentos	✓			✓			✓			✓					
El personal mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza el uniforme entregado por FANA	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza calzado antideslizante	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza el delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.	✓			✓			✓			✓					
El personal que manipula los alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, entre otras.	✓			✓			✓			✓					
El personal utiliza tapabocas y gorro	✓			✓			✓			✓					
Cuando el personal utiliza el delantal, este se encuentra atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	✓			✓			✓			✓					
El personal no utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se encuentra en el servicio de alimentos	✓			✓			✓			✓					
Si el personal utiliza lentes utiliza un medio ajustable que los asegure a su cabeza	✓			✓			✓			✓					

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO

MES:

Descripción	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observa
3. RECIBO DE ALIMENTOS El supervisor observa como se encuentra el lugar de la recepción de alimentos y revisa que se cumplan las condiciones para una adecuada recepción de alimentos															
El lugar donde se reciben los alimentos está limpio y protegido de la contaminación ambiental	✓			✓			✓			✓					
La zona se encuentra en adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección	✓			✓			✓			✓					
4. ALMACENAMIENTO El supervisor revisa que las condiciones de almacenamiento de los alimentos cumplan con todas las normas															
Los alimentos están organizados de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.	✓			✓			✓			✓					
Los alimentos están separados de las paredes, pisos y techos.	✓			✓			✓			✓					
Los alimentos se encuentran debidamente rotulados	✓			✓			✓			✓					
Encontraron alimentos vencidos?		✓	NO SE ENCONTRARON		✓	NO SE ENCONTRARON	✓			✓					
5. SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN El supervisor acompaña el momento de servir y distribuir los alimentos para verificar que se haga de la manera adecuada															
El área donde se distribuyen los alimentos cumple con las condiciones mínimas de higiene	✓			✓			✓			✓					
El servido de los alimentos se hace con utensilios adecuados	✓			✓			✓			✓					
El plato servido tiene una presentación adecuada y agradable.	✓		Semana 4 Menú 26 .9-13a 11m	✓		SEMANA 1 Menú 4 6-8a 11m	✓		SEMANA 2 Menú 12 4-5a	✓		SEMANA 3 Menú 22 1-3a			

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS ANTROPOMETRICOS

FECHA: Julio 19 de 2024		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Bascula (Pesa personas)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Bascula (Pesa bebes)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Tallímetro (Estadiometro 1)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
Infantómetro (Estadiometro 1)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTOS

FECHA: Julio 19 de 2024		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Nevera (Refrigeración 1- 2)	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Nevera (Congelación 1 -2)	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Gramera y Basculas (1- 2)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Termómetro (1 - 2 -3)	Escala del termómetro legible.	✓		
	Respuesta a las mediciones de temperatura.	✓		
	Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.	✓		

Powered by CamScanner

	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-235
		Versión: 1
		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

MES: JULIO AÑO: 2024 RESPONSABLE: CAROLINA OCHOA OPERADOR: FANA PROVEEDOR: IBERIA Y KIKES

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)				SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SEGUNDA SEMANA								TERCERA SEMANA								CUARTA SEMANA								QUINTA SEMANA								SALDO MES
						CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
							L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D			L	M	MC	J	V	S	D	
							DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO									DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	U			1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22	23	24	25	26	27	28			29	30	31					
Grupo. Huevos																																																
HUEVO DE GALLINA TIPO AA				X		720		85		80	80	80				80		80		80				600	80		80	50	80		130			80		130		30	80				85						
Grupo 1. Pollo																																																
PECHUGA DE POLLO		X				476		47	2	15	47		38			15	2	2	15	47		38			15	47			17	2				2	2	15		47	12	2				47	2					
PIERNA DE POLLO				X		610	80										180												190				20	180								80						
Visceras de pollo (corazon , higado,mollejas)																																																
Grupo 2. Carnes- Pescado																																																
CARNE ESPECIAL ASAR x 110 gr				X		510	72					72													100																	72						
CARNE ESPECIAL ASAR X 60 GR				X		480	80					80													80																	80						
CARNE ESPECIAL ASAR X45 GR				X		360	60					60													60																	60						
CENTRO DE RES X 110 GR				X		544										100				72							100	100			72				100	100		72									
CENTRO DE RES X 100 GR																																																
CENTRO DE RES X60 GR				X		480										80				80							80	80			80				40	40		80									
CENTRO DE RES X45 GR				X		360										60				60							60	60			60				15	15		60									

CENTRO DE RES POR 500 GR				X		2																														2														
BRAZO DE CERDO POR 110 GR				X		172													100																					72										
BRAZO DE CERDO POR 60 GR				X		120													40																					80										
BRAZO DE CERDO POR 45 GR				X		75													15																					60										
GOULASH CERDO		X				15																				15																								
GOULASH RES		X				201		15	38													12						15										15						15	38					
CARNE MOLIDA RES		X				75			15		15						15			15															15		15								15					
FILETE DE TILAPIA		X				100				20									20								20		20					20																

OBSERVACIONES:

	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-235 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

MES: _____ AÑO: _____ RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

PROVEEDOR: _____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA								SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA							SALDO MES
								CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE									CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE							
									L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D		L	M	MC	J	V	S	D	
									DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							
	1000 g	500 g	g	l	cc	U		1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21		22	23	24	25	26	27	28		29	29	30	31				
Grupo 4. Lacteos									22	23	24	25	26	27	28		1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21		22	23	24					
KUMIS ENTERO				X				40				8			8				8			8			10		8			10							10		10									
LECHE DESLACTOSADA				X				20	1																20	2	2		1	1	2										1							
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT				X				350	26	22	20	26	26	26	28		26	26	20	20	32	26	26		280	26	20	20	25	25	25	24			25	26	26	30	24	20	25			26	22	20					
QUESO DOBLECREMA TAJADO																									20			5	5									5										
QUESO CAMPESINO		X						30	5		5	5						5	5	5		5			40		5				5	5		5		5	5						5		5					
QUESO DOBLE CREMA BLOQUE 2.5KG						X		6							5										2			2																					
YOGURT ENTERO				X				48		8			8	8			8			8			8		10		8		10					10				10					8							
Otro:																																																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-235 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

PROVEEDOR: ____

MES: ____________________ AÑO: ___________________ RESPONSABLE: ____________________________ OPERADOR: ____________________________

Grupo 6. Frutas

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	U	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (1)	M (2)	MC (3)	J (4)	V (5)	S (6)	D (7)	SALDO SEMANA ANTERIOR
									22	23	24	25	26	27	28	
AGUACATE		X				16			12						8	
BANANO		X				50			15		15		14			
CURUBA																
FRESA		X				4										
GRANADILLA																
GUAYABA		X				40				10					10	
LIMÓN TAHITÍ		X				10										
DURAZNO				X		225						75				
MANDARINA		X				50			15				26			
MANGO		X				70				20		20				
MANZANA		X				34						11				
MARACUYA																
MELÓN		X				40								12		
NARANJA		X				40					16				15	
PAPAYA		X				60							10	14		
PATILLA		X				30			26	15				15		
PERA		X				36					12				12	
PIÑA		X				42				18						
Otro:																

SEGUNDA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (8)	M (9)	MC (10)	J (11)	V (12)	S (13)	D (14)	SALDO SEMANA ANTERIOR
				1	2	3	4	5	6	7	
AGUACATE									8		
BANANO				14		8					
CURUBA											
FRESA							4				
GRANADILLA					10						
GUAYABA									10		
LIMÓN TAHITÍ									2		
DURAZNO							75				
MANDARINA				18				13			
MANGO				15		5		15			
MANZANA								11			
MARACUYA											
MELÓN							12			15	
NARANJA					15					15	
PAPAYA						4	10				
PATILLA					10				15		
PERA						12				12	
PIÑA						10					
Otro:											

TERCERA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (15)	M (16)	MC (17)	J (18)	V (19)	S (20)	D (21)	SALDO SEMANA ANTERIOR
				8	9	10	11	12	13	14	
AGUACATE	30										
BANANO	77			14				14		6	
CURUBA											
FRESA											
GRANADILLA											
GUAYABA	40				10					10	
LIMÓN TAHITÍ	10										
DURAZNO	225					75			75		
MANDARINA					13				26		
MANGO	72					15			10	10	
MANZANA	40			12				11			
MARACUYA											
MELÓN	40										
NARANJA	60						15				
PAPAYA	61			10	12			10		6	
PATILLA	119				10		26				
PERA	50						11				
PIÑA	43					10				7	
Otro:											

CUARTA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (22)	M (23)	MC (24)	J (25)	V (26)	S (27)	D (28)	SALDO SEMANA ANTERIOR
				15	16	17	18	19	20	21	
AGUACATE								15			
BANANO				15			6			6	
CURUBA											
FRESA											
GRANADILLA											
GUAYABA								10			
LIMÓN TAHITÍ											
DURAZNO						75			75		
MANDARINA						26					
MANGO							26			6	
MANZANA					11					12	
MARACUYA											
MELÓN					20				20		
NARANJA				16				16			
PAPAYA						15	6			14	
PATILLA				26				26			
PERA					12				12		
PIÑA							18				
Otro:											

QUINTA SEMANA

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	L (29)	M (30)	MC (31)	J	V	S	D	SALDO MES
				22	23	24					
AGUACATE				12							
BANANO				15		15					
CURUBA											
FRESA											
GRANADILLA											
GUAYABA					10						
LIMÓN TAHITÍ											
DURAZNO											
MANDARINA				15							
MANGO					20						
MANZANA											
MARACUYA											
MELÓN											
NARANJA						16					
PAPAYA											
PATILLA				26	15						
PERA						12					
PIÑA					18						
Otro:											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____________________________ TIPO DE DOCUMENTO:_____________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ________________ CARGO: __________

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES:

	FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-235 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 1

UNIDAD OPERATIVA: ________________________________ PROVEEDOR: ____

MES: ____________________ AÑO: ____________________ COORDINADOR O RESPONSABLE: ____ OPERADOR: ____

Grupo 7. Verduras. Grupo 8. Raices, tubérculos y plátanos.

PRIMERA SEMANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.)				SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO						
	1000 g	500 g	g	U					L 1	M 2	MC 3	J 4	V 5	S 6	D 7
									22	23	24	25	26	27	28
ACELGA															
AHUYAMA		X				12							9		
AJO		X				3			50	100	50		100	50	
APIO		X				2									
ARRACACHA		X				20									
ARVEJA VERDE		X				12								3	
BROCOLI															
COLIFLOR															
CALABACÍN											12				
CALABAZA															
CEBOLLA CABEZONA BLANCA		X				12									
CHAMPIÑON		X				1									
CEBOLLA LARGA		X				28			2	2	2	2	3	2	2
CILANTRO		X				6						1			
ESPINACA		X				12				4					
GUASCAS															
GUATILA															
HABICHUELA		X				26						2	10		
LAUREL Y TOMILLO		X				0,5									
LECHUGA CRESPA		X				24								4	
MAZORCA DESGRANADA		X				3									
PAPA CRIOLLA		X				50								20	
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA		X				100					24				
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA		X				100							20		
PEPINO COHOMBRO		X				14				9					
PEPINO COMÚN															
PEREJIL CRESPO		X				1					500				
PIMENTÓN		X				15									
PLÁTANO HARTÓN MADURO				X		140			20			70			30
PLÁTANO HARTÓN VERDE				X		30									
REMOLACHA		X				30						20			
TOMATE CHONTO		X				80			4	5	10		4	12	6
REPOLLO MORADO															
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR		X				36				50					
ZANAHORIA		X				40						7		5	
Otro:															

SEGUNDA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO						
					L 8	M 9	MC 10	J 11	V 12	S 13	D 14
					1	2	3	4	5	6	7
ACELGA											
AHUYAMA											
AJO					50	50	50	50	50		
APIO											1
ARRACACHA					20						
ARVEJA VERDE							5				
BROCOLI											
COLIFLOR											
CALABACÍN											
CALABAZA											
CEBOLLA CABEZONA BLANCA											
CHAMPIÑON					1						
CEBOLLA LARGA					2	2	2	2			
CILANTRO						1			1		
ESPINACA								5			7
GUASCAS											
GUATILA											
HABICHUELA							8				
LAUREL Y TOMILLO											
LECHUGA CRESPA					4	4		20	3		
MAZORCA DESGRANADA										3	
PAPA CRIOLLA											
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA									30	10	16
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA							50				
PEPINO COHOMBRO						7					
PEPINO COMÚN											
PEREJIL CRESPO											
PIMENTÓN					1			5			
PLÁTANO HARTÓN MADURO						20					
PLÁTANO HARTÓN VERDE										15	
REMOLACHA									20		
TOMATE CHONTO					9		4	5	2	4	4
REPOLLO MORADO											
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR										14	36
ZANAHORIA					12	7		7			
Otro:											

TERCERA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO						
					L 15	M 16	MC 17	J 18	V 19	S 20	D 21
					8	9	10	11	12	13	14
ACELGA		15						15			
AHUYAMA		8									
AJO		3			50	100	50	50	50	50	
APIO		2									100
ARRACACHA											
ARVEJA VERDE		12				10				3	
BROCOLI		25									
COLIFLOR											
CALABACÍN		12									
CALABAZA											
CEBOLLA CABEZONA BLANCA		12									
CHAMPIÑON		1						1			
CEBOLLA LARGA		20			2	2	2	3	2	1	2
CILANTRO		6							1		1
ESPINACA		26							5		15
GUASCAS		5									
GUATILA											
HABICHUELA		5				6					
LAUREL Y TOMILLO							100				
LECHUGA CRESPA		20			4		4			4	
MAZORCA DESGRANADA		3									
PAPA CRIOLLA		100									
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA		100				50					30
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA		100									
PEPINO COHOMBRO		21			7				7		
PEPINO COMÚN		18									
PEREJIL CRESPO		1									
PIMENTÓN		15				1				1	
PLÁTANO HARTÓN MADURO		156			20				70		
PLÁTANO HARTÓN VERDE							30				
REMOLACHA		20									
TOMATE CHONTO		80			4		5	4	8	5	
REPOLLO MORADO											4
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR		70								20	
ZANAHORIA		35					6			4	
Otro:											

CUARTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO						
					L 22	M 23	MC 24	J 25	V 26	S 27	D 28
					15	16	17	18	19	20	21
ACELGA											
AHUYAMA								5			
AJO						50					
APIO											
ARRACACHA											
ARVEJA VERDE					5			2			
BROCOLI								25			
COLIFLOR											
CALABACÍN											
CALABAZA											
CEBOLLA CABEZONA BLANCA								2			
CHAMPIÑON											
CEBOLLA LARGA					2	2	2			1	2
CILANTRO											
ESPINACA											
GUASCAS									5		
GUATILA											
HABICHUELA							2				
LAUREL Y TOMILLO											
LECHUGA CRESPA					4		4				4
MAZORCA DESGRANADA									3		
PAPA CRIOLLA						20			50		25
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA									25	12	
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA					20			20	15		
PEPINO COHOMBRO											
PEPINO COMÚN						18				5	
PEREJIL CRESPO											
PIMENTÓN								5		2	1
PLÁTANO HARTÓN MADURO							50			36	
PLÁTANO HARTÓN VERDE											
REMOLACHA							20				
TOMATE CHONTO					8	3	9	2			5
REPOLLO MORADO											
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR											
ZANAHORIA										5	6
Otro:											

QUINTA SEMANA

ALIMENTO	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE / DÍA CALENDARIO							SALDO MES
					L 29	M 30	MC 31	J	V	S	D	
					22	23	24					
ACELGA												
AHUYAMA												
AJO					50	100	50					
APIO												
ARRACACHA												
ARVEJA VERDE												
BROCOLI												
COLIFLOR												
CALABACÍN							12					
CALABAZA												
CEBOLLA CABEZONA BLANCA												
CHAMPIÑON												
CEBOLLA LARGA					2	2	2					
CILANTRO												
ESPINACA						4						
GUASCAS												
GUATILA												
HABICHUELA												
LAUREL Y TOMILLO												
LECHUGA CRESPA												
MAZORCA DESGRANADA												
PAPA CRIOLLA												
PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA							24					
PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA												
PEPINO COHOMBRO						9						
PEPINO COMÚN												
PEREJIL CRESPO							500					
PIMENTÓN												
PLÁTANO HARTÓN MADURO					20							
PLÁTANO HARTÓN VERDE												
REMOLACHA												
TOMATE CHONTO					4	5	10					
REPOLLO MORADO												
YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR						50						
ZANAHORIA												
Otro:												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ________________________________ TIPO DE DOCUMENTO:______________Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____________________ CARGO: ____________________________

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: ____

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 2

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

CAROLINA OCHOA ND

PROVEEDOR: VENTAS INSTITUCIONALES

MES: JULIO AÑO: 2024

OPERADOR: FANA

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	500 g	g	l	cc	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (DÍA CALENDARIO) L 1	M 2	MC 3	J 4	V 5	S 6	D 7	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 8	M 9	MC 10	J 11	V 12	S 13	D 14	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 15	M 16	MC 17	J 18	V 19	S 20	D 21	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 22	M 23	MC 24	J 25	V 26	S 27	D 28	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L 29	M 30	MC 31	J	V	S	D	SALDO MES
Grupo. Abarrotes																																																				
									22	23	24	25	26	27	28			1	2	3	4	5	6	7			8	9	10	11	12	13	14			15	16	17	18	19	20	21			22	23	24					
ACEITE DE GIRASOL				x					3	3	2	2	4	2	2		95	4	2	2	4	2	1	1			2	2	4	1	4	1	2			2	2	2	3	1	1	1			3	3	2					
ARROZ BLANCO		x							16	16	16	16	18	16	18		500	9	16	18	16	18	16	16			16	16	13	16	17	16	16			7	16	16	18	16	18	16			16	16	16					
ARVEJA SECA		x															6																				5															
AZÚCAR BLANCA		x							3	3	2	3	5	4	4		100	3	3	3	3	3	2	2			3		4		4	3	3			3	2			2		2			3	3	2					
BOCADILLO DE GUAYABA		x															3																																			
CANELA EN POLVO										50			100							50																										50						
ARVEJA AMARILLA SECA		x															6																																			
CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR		x									3			3			25		3				3					3				3						3,5	0,5			3,5					3					
CONCHITAS																																				12																
FIDEOS									1												1										1						1				1				1							
FRÍJOL CARGAMANTO		x							12								6																												12							
GALLETA TIPO CRACKERS SABORIZADA						x											10															6																				
GALLETA DE LECHE						x						5			3		70	5		3							5					5																				
GALLETAS INTEGRALES						x				3							15										4										4		4		4					3						
GALLETA SALTINAS						x				6	3			3			40		6									6								4		5		4		4				6	3					
MAIZ PETO		x							2								5						2										2												2							
AVENA HOJUELAS		x											3				9			2									3										2													
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA		X							1								6							1							1/4		1												1							
HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO															4															4										4												
LENTEJA		X															6																																			
PANELA						X			1	2							25	2					2				3			3			2			3				3					1	2						

SAL REFINADA YODADA-FLUORIZADA ALTA PUREZA		X															40																																				
SPAGUETTI																		10														4																					
PASTA LASAÑA		X															6												6																							
UVAS PASAS		X															3																																				
OTRO: MIGA DE PAN		X								2							6																													2							

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: