LISTADO DE PROVEHEDORES

NOMBRE PROVEHEDOR	NIT PROVEHEDOR	ALIMENTOS	PERSONA CONTACTO	CORREO	TELEFONO	FRECUENCIA RECIBIDO	CONCEPTO	FECHA CONCEPTO	OBSERVACIONES	1 OPCION PROVEHEDOR	2 OPCION PROVEHEDOR	3 OPCION PROVEHEDOR
EXPENDIO PARDO SUIZO	52266449-4	CARNICOS	HERMINDA SAAVEDRA GOMEZ	HERMIESTRELLO2008@ HOTMAIL.COM	4106544	SEMANAL-DOMINGOS 7AM - 9AM	FAVORABLE	21/052024	CUMPLE CON LAS SOLICITUDES SANITARIAS PARA SER PROVEHEDOOR	ALMACENES ÉXITO.S.A NIT:890900608-9 PROPIETARIO: CARLOS MARIO GIRALDO MORENO TELEFONO: (1) 745 5444.	ALKOSTO S.A NIT:890900943-1 PROPIETARIO:MANUEL SANTIAGO MEJIA CORREA TELEFONO: (1) 4073033	MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.S NIT:900059238-5 PROPIETARIO: SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA TELEFONO: (1)6781616
KANOS	1030627236-3	ABARROTES FRUVER LACTEOS PANADERIA	MIGUEL ANGEL MATEUS CAÑAS	MANU.RAP@GMAIL.COM	3219058003	SEMANAL-DOMINGOS 7AM - 11AM	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	18/09/2023	CUMPLE CON LAS SOLICITUDES SANITARIAS PARA SER PROVEHEDOOR			
ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA	900539884-3	FRUTAS Y VEGETALES	SECREATRIA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONOMICO	DRONDON@DESARROLLOECONOMICO.GOV.CO	3654323	SEMANAL-DOMINGOS 7AM - 11AM	VITALICIO	23/02/2023	CUMPLE CON LAS SOLICITUDES SANITARIAS PARA SER PROVEHEDOOR			

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

MANUAL BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2024

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10f Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

INTROCUCCION

Las Buenas Practicas de Manufactura (BPM), son los principios basicos y practicas generales de higiene en la manipulacion, preparacion, elaboracion, envasado, almacenamiento, transporte y distribucion de alimentacion para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la produccion.

Con la realizacion de este manual se establecen los parametros para el adecuado y correcto funcionamiento de los espacios, utensilios y equipos destinados al recibo, procesamiento, preparacion, produccion, manipulacion, almacenamiento y servido de alimentos, haciendo una regulacion de los procedimientos tendientes a disminuir los factores de riesgo para las personas con discapacidad. Ademas de lo anterior jardín huellas y talentos da cumplimiento a los requisitos legales establecidos para el funcionamiento adecuado del servicio de alimentos y con ello garantizar el bienestar de quienes lo integran.

El presente Manual ha sido elaborado sobre la base de la Norma Sanitaria decreto 3075/97 del Ministerio de Salud para el funcianamiento de todo establecimiento dedicado a la elaboracion de alimentos, que establece disposiciones para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, los requisitos sanitarios operativos y las buenas practicas de manipulacion de alimentos, asi como las condiciones higienico sanitarias y de infraestructura que se deben cumplir.

Con la elaboracion de este Manual se pretende poner a disposicion del personal manipulador de alimentos, un conjunto de recomendaciones que permitiran mejorar la prestacion del servicio en el Jardín Huellas y Talentos, quienes deben estar comprometidos con la calidad y por ende con la satisfaccion de atender a nuestras niñas y niños.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

OBJETIVO: Dar a conocer por medio del Manual de Buenas Practicas de Manufactura los requisitos que debe tener en cuenta el Jardín Huellas y Talentos, frente a las Condiciones Sanitarias y Buenas Practicas de Manufactura en el servicio de alimentos, con el fin de suministrar alimentos inocuos para las personas con discapacidad y con caracteristicas organolepticas de optima calidad.

ALCANCE: Las Buenas Practicas de Manipulacion de alimentos presentadas en el Manual abraca todas las areas, ambientes, equipos, insumos y personas que tienen relacion con el recibo, almacenamiento, preparacion, suministro y servido de los alimentos distribuidos en el Jardín Huellas y Talentos.

DEFINICIONES

Agua Potable: Aquella cuyo uso y consumo no causa efecto nocivo al ser humano.

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biologicos.

Alimento Adulterado: El que por causa fisica, quimica, biologica u otra derivada de tratamientos tecnologicos inadecuados y/o deficientes, ha sufrido un deterioro de caracteristicas sensoriales o en su valor nutritivo. Ejemplo: Pescado sin conservacion en cadena de frio.

Alimento Contaminado: El que contiene agentes vivos (Microorganismos y/o parasitos riesgosos para la salud) y sustancias quimicas, minerales o particulas extrañas.

Alimentos Potencialmente Peligrosos: Aquellos que en razon de su composicion o manipulacion pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la for4macion de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservacion, almacenamiento, transporte, preparacion y servicio. Ejemplo: Productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, asi como frutas y hortalizas preparadas.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

Buenas Practicas de Manufactura: Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulacion de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtencion de la materia prima, almacenamiento, recepcion, preparacion previa,preparcion final, almacenamiento, distribucion, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevencion de contaminacion.

Cadena Alimentaria: La serie de procesos que se inicia en: obtencion de la materia prima, almacenamiento, recepcion, preparacion previa, preparacion final, almacenamiento, disrtibucion, servido y consumo final.

Cadena de Frio: Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida util de los alimentos potencialmente peligrosos durante la cadena alimentaria.

Calidad: Grado de armonia entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.

Inocuidad de los Alimentos segun el CODEX Alimentarius: Aquel que no causara daño al consumidor cuando este es preparado y/o consumido de acuerdo a su intencion de uso.

Procedimiento PEPS - Primero en entrar Primero en salir: Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancia conforme a su fecha de entrada y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetear o marcar con cualquier otro metodo los alimentos, con la fecha de ingreso a la alacena y colocar el alimento conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotacion de los mismos.

Temperatura de Seguridad: Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 4°C (Refrigeracion y Congelacion) y mayor a 65 °C (hervido, coccion, horneado etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frias siempre bien frias y las comidas calientes siempre bien calientes.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

Contaminacion: Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (Fisica, Quimica o biologica) no añadida intencionalmente al alimento, que esta presente en el mismo como resultado de la produccion (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricacion, elaboracion, preparacion, tratamiento, envasado, enpaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminacion ambiental.

Contaminacion Cruzada: Proceso por el cual los microorganismos patogenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminacion de los alimentos. Por Ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos estan almacenados junto a los alimentos cocidos sin proteccion, de persona a comida; cuando las manos de los manipuladores estaN sucias, de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños.

Microorganismos: Pequeños seres vivientes que solo pueden ser vistos mediante el microcopio.Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parasitos y hongos dentro de la celula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.

Bacterias: Microorganismos vivos que pueden echar a perder la comida, crecen mas rapido en presencia de humedad, temperatura entre 5°C a 60 °C en alimentos expuestos a un tiempo mayor de 4 horas a temperatura ambiente, alimentos ricos en proteina, un ph neutro poco acido o pòco alcalino, algunas necesitan oxigeno y otras no.

Patogenos: Microorganismos que causan enfermedad.

Higiene: Es el proceso de limpieza y desinfeccion.

Desinfeccion: Eliminacion o reduccion del numero de microorganismos patogenos a un nivel que no propicie la contaminacion de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes quimicos y/o metodos fisicos higienicamente satisfactorios, a un nivel que no acasiona daño a la salud del consumidor, ni del trabajador.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

Higiene de los Alñimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que seguren la inocuidad de los mismos.

Limpieza: Eliminacion de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa u otra materia visible.

Mnaipulacion de Alimentos: Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.

Manipulador de Alimentos: Persona que trabaja y esta en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisicion del alimento hasta el servido a la mesa al consumidor.

Superficie de Contacto con los Alimentos: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboracion y manejo del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

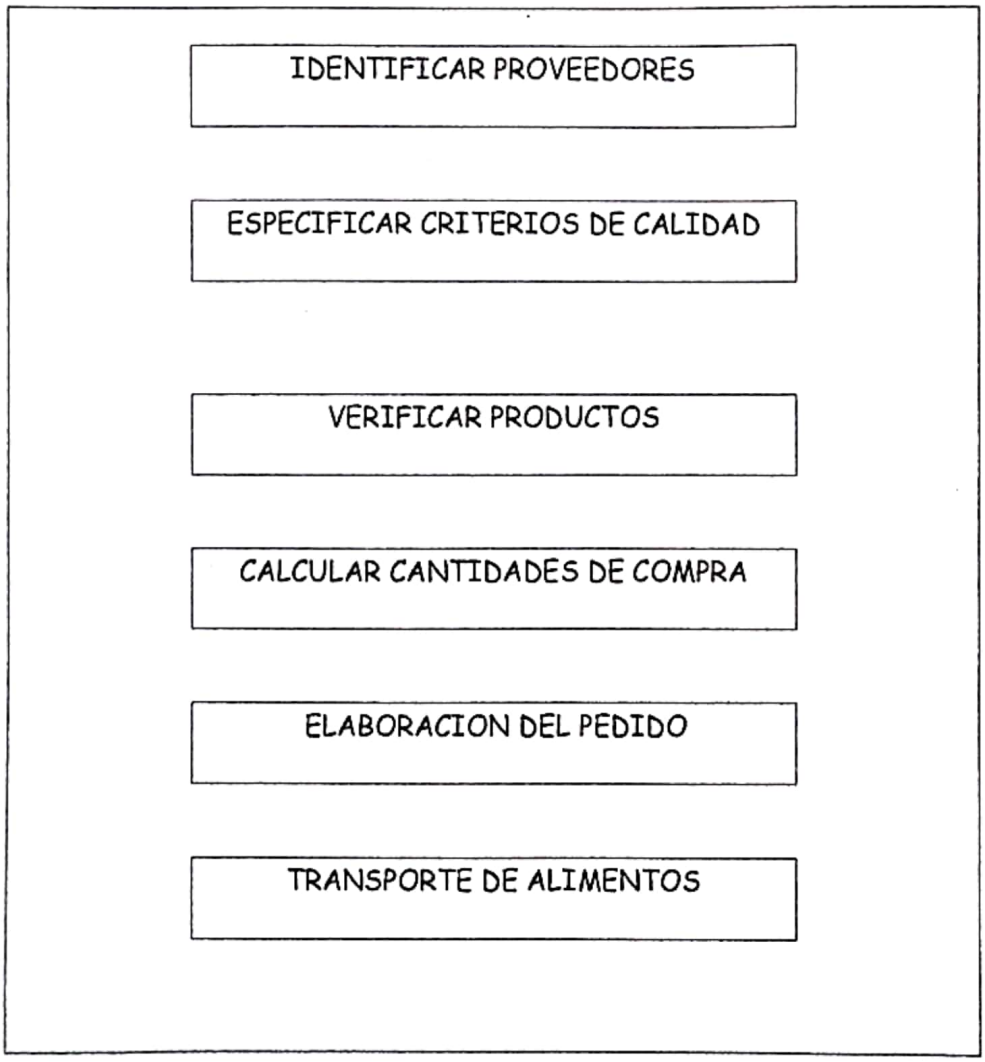
2. METODOLOGIAS DE PROCEDIMIENTO

2. 1 COMPRAS

2.1.1 Objetivo: Garantizar el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparacion de los alimentos ofrecidos en el jardín Huellas y Talentos.

2.1.2 PROCESO PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS

2.1.2.1 Identificar y seleccionar los Proveedores



Powered by CamScanner

El Jardín Huellas y Talentos cuenta con un encargado del area de compras quien junto con la persona encargada del area administrativa determinan los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos. Este listado contiene nombre del proveedor, telefono de contacto y direccion. La persona encargada de la compras verifica el cumplimiento de las condiciones de salubridad que nos exigen y solicita la documentacion requerida.
Los proveedores que se tiene nos envian la documentacion y se mantiene en un archivo para las evidencias en las diferentes interventorias.

2.1.2.2 DISPONER DE LAS ESPECIFICACIONES Y CRITERIOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La persona encargada de que el personal manipulador de alimentos conozca las caracteristicas organolepticas, fisicas, quimicas y microbiologicas de cada alimento, al igual que conocer la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.

Los conceptos favorables de las instalaciones del proveedor y del vehiculo de transporte de alimentos, curso de manipulacion, certificados medicos, todos estos se solicitan al proveedor y se archivan teniendo en cuanta la normatividad vigente.

2.1.2.3 COMPARAR LAS ESPECIFICACIONES Y CRITERIOS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CON LOS PRODUCTOS DE LOS PROVEEDORES

El encargado de las compras de alimentos verifica que los criterios de calidad exigidos por la unidad operativa cumplan con los productos ofrecidos y sean de primera calidad.

2.1.2.4 CALCULAR LAS CANTIDADES A SUMINISTRAR

La frecuencia de los pedidos es semanal, esto se hace teniendo en cuenta la Minuta Establecida y las exixtencias en la bodega, el pedido es elaborado por la persona encargada, teniendo en cuenta el peso de los productos en bruto, neto y servido.

Powered by CamScanner

2.1.2.5 ELABORACION DEL PEDIDO

Las solicitudes de pedidos se realizan semanalmente todos los viernes; se envia el plan de compras con la cantidad de alimentos que se van a comprar para la semana que da la minuta que nos da la secretaria de integracion con la respectiva cobertura del jardín huellas y talentos, los cuales hacen la respectiva compra; los pedidos llegan el dia Domingo quien la encargada de compras hace el recibido verificando que todos los productos solicitados lleguen para el consumo de la semana.

INSTALACIONES LOCATIVAS: Incluye los aspectos propios de las instalaciones locativas que por sus caracteristicas de diseño y mantenimiento pueden acarrear lesiones personales o daños materiales o sencillamente incomodidad para desarrollar actividades propias de trabajo.

FACTORES DE RIESGO ERGONOMICOS: Son todos aquellos factores o situasiones que tienen que ver con la adecuacion del trabajo al hombre relacionados con sobre esfuerzo fisico, superficie de trabajo, sillas, ubicación de controles inadecuados y tienen repercusion en cualquier sistema musculo esqueletico y psicologico.

FACTORES DE RIESGO PSICOLABORAL: Corresponde a los aspectos organizacionales inherentes al proceso y a las modalidades de gestion administrativa, que pueden generar carga psiquica, trayendo como consecuencis fatiga mental, alteraciones en la conducta y reacciones fisiologicas.

FACTORES DE RIESGO DE SANEAMIENTO BASICO: Se refiere a las deficiencias o inadecuado manejo de las fuentes de agua, de los desechos y basuras que produce el jardín huelllas y talentos.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

FACTORES DE RIESGO DE TRANSITO: Se relaciona con los factores que implican movilizacion peatonal, vehicular, que implican mantenimiento mecanico y adecuada señalizacion para evacuacion de areas.

Powered by CamScanner

2.1.2.6 TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los proveedores del Jardín Huellas y Talentos garantizan la inspección de los Vehículos antes de cargar los Alimentos para ser transportados, y la cadena de frio si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la Normatividad vigente; los documentos como el concepto sanitario del Vehículo y carnet de manipulación de quien entrega los víveres, se encuentran en la carpeta de proveedores.

El Encargado de la compra de Alimentos con ayuda de una lista de chequeo revisara y verificara que el vehículo transportador cumpla con los requisitos para transportar los alimentos, se verifica la fecha de cumplimiento y si se llegase a vencer estar avisando para que soliciten la visita o se cambia de proveedor.
Al proveedor se le solicitara el curso de manipulación vigente, las placas de carro, fotocopia de cedula, dotación adecuada y cumplimiento favorable.

2.2 RECIBO DE ALIMENTOS

2.2.1 Objetivo

Asegurar que los productos que lleguen al Jardín Huellas y Talentos, cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la Normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

2.2.2 PROCESO PARA EL RECIBO DE ALIMENTOS

ASIGNACION DEL PERSONAL ENCARGADO DEL RECIBO DE ALIMENTOS
VERIFICACION
ACEPTACION O RECHAZO
ALMACENAMIENTO

Powered by CamScanner

2.2.2.1 ASIGNACION PARA RECIBO DE ALIMENTOS

Los Manipuladores de alimentos son los encargados de Recibir los Víveres de tal manera que los proveedores deben llegar en el horario establecido para dar cumplimiento a lo descrito en este plan.

Lugar de Recibo: Los proveedores llegan al Jardín HUELLAS Y TALENTOS y el encargado sale con las canastillas para que los productos sean entregados con las condiciones higiénico sanitarias. Los productos son entregados en los horarios establecidos y son revisados con el fin de que cumplan con la Normatividad y calidad requerida.

2.2.2.2 VERIFICACION DE CANTIDAD, CALIDAD Y OPORTUNIDAD

Los Manipuladores de Alimentos verifican en el momento de recibo la de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada y la calidad solicitada.

Una vez recibidos se registrara en el formato " Lista de Chequeo de recepción de materias primas"

En la verificación de la calidad se evaluara las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad y los siguientes criterios de calidad.

2.2.2.3 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DEL POLLO

En el momento del recibo del pollo, Si el producto presenta uno o mas de los siguientes signos de mala calidad se debe rechazar

Powered by CamScanner

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y Elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido Muscular	Blanco, Rosado	Color verde alrededor del cuello, sangrado inadecuado
Temperatura	Menor 4°C Cong: -18°C	Mayor a 4°C
Olor	Característico	Agrio, Descompuesto
Apariencia	Limpia	Porciones Pegajosas en alas y en articulaciones

2.2.2.4 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LA CARNE

Cuando se recepcionan Carne deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica al tacto	Carne blanda y flácida
Color, tejido muscular	Res en cortes frescos, rojo cereza brillante	Color café, verde, purpura, alterada por bacteria, negro o blanco alterada por moho
temperatura	Menor 4 °C Cong: -18 °C	MAYOR 4° C
OLOR	CARACTERISTICO	AGRIO
APARIENCIA	Limpia con parte cobertura de grasa	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

Powered by CamScanner

2.2.2.5 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS HUEVOS

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Al agitarlo No se debe sentir movimiento. Clara viscosa	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada firme ni protuberante
Color	Blanco o rojizo. Clara Transparente. Yema amarilla	A través de la luz se aprecia turbidez
Temperatura	Menor a 25 ° C	Mayor a 25 ° C
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero y limpio	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas

Powered by CamScanner

2.2.2.6 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Características del producto	Mantequilla: Blanda Crema de Leche: liquida, libre de capas babosas. Yogurth o kumis: desuerado.
Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo, Crema de Leche color amarilla
Temperatura	Menor 4 ° C	Mayor a 4 ° C
Olor, Sabor	Característico	Sabor agrio, olor descompuesto
Apariencia	Empaques limpios, sin roturas, ultra pasteurizada	Fecha de vencimiento expirada, empaque deteriorado sin ultra pasteurizar

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

2.2.2.7 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS CEREALES, GRANOS Y HARINAS

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales, Harina característica	Granos y cereales partidos. Harina arenosa
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia Humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable
Apariencia	Las harinas deben estar siempre sin materia ferro sa, parásitos, larvas, gorgojos, hongos e impurezas, empaque adecuado y sin roturas	Presencia de infestaciones o infecciones, Con presencias de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excremento de animales.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

2.2.2.8 CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE FRUTAS Y VERDURAS

El valor Nutritivo y la vida útil de las frutas y verduras dependen de su manejo después de la cosecha. Los golpes producen magulladuras y deterioro de los tejidos de estos alimentos. A continuación daremos algunos ejemplos de frutas y hortalizas.

ALIMENTO	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Frutas ,Hortalizas	Olor Normal, tejidos firmes, sin magulladuras o grietas, color normal del producto, sabor agradable, sin moho	Con presencia de insectos, con grietas, sus tejidos no son firmes, con moho, color y olor característico
Temperatura	Ambiente	Con presencia humedad
Olor , sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia	Presencia de huecos, caminos, hongos, presencia de signos de infestación o infecciones. Presencia de germinación
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo, parejo	Color Marrón en la pulpa

Powered by CamScanner

2.2.2.9 ACEPTACION DE PRODUCTOS Y REGISTROS DE OBSERVACIONES

El Manipulador de alimentos debe registrar en el espacio de observaciones lo relacionado con la recepción de los alimentos; calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

En caso que se presente inconsistencia, se debe informar a la Responsable del servicio

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas

Carrera 10 F Este Nº 20 – 96 Sur

JARDIN INFANTIL HUELLAS Y TALENTOS

En el jardín Huellas y Talentos antes de iniciar nuestro plan de compras necesitamos conocer las pautas que determinan los productos como son los alimentos, las cantidades, el proveedor, las frecuencias de entrega, el transporte y las condiciones de almacenamiento para determinar la frecuencia de compra si es diario, semanal, quincenal o mensual.

El jardín Huellas y Talentos cuentan con un programa de minutas en las que se pueden seleccionar los alimentos que se utilizaran en un periodo de tiempo determinado manejando el cuadro de gramajes establecidos por la SDIS, utilizando el peso bruto para el plan de compras.

Para el plan de compras todos los viernes verificamos la minuta de la semana siguiente, allí determinamos que productos necesitamos, hacemos la conversión al gramaje establecido para la cantidad de niños y niñas y le entregamos la solicitud de pedido a la señora Mery Sáenz encargada de hacer las compras a los diferentes proveedores, estos se recibirán los días domingos en el jardín en horas de la mañana; en el momento del recibido se hace la rectificación de la materia prima, temperatura, olor, color, textura, empaque, lote, fechas de vencimiento y estado del vehículo de transporte. En caso de falta de algún alimento el proveedor se encargara de traerlo los días miércoles de cada semana. Los días lunes festivos el mercado se recibirá ese mismo día.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los productos elaborados y empacados deben cumplir con lo estipulado con la resolución 5109 del 2005, sobre rotulado y etiquetado de los alimentos.

Productos Lácteos:

La Leche entera, el Yogurt y el Kumis deben venir debidamente empacados cumpliendo con las normas de calidad.

Productos Cárnicos:

Las carnes, en las que consideramos; Pollo, Res y Cerdo, los Proveedores deben ser muy bien clasificados, ya que por las características de alimentos perecederos, den cumplir con todas las normas descritas por la Secretaria de Salud.

Los Huevos:

Estos deben venir en cubetas que no estén contaminados por las eses de las aves y que tengan su código de barras por el productor.

Las Verduras:

Deben ser frescas de colores fuertes y brillantes.

Tubérculos y Raíces:

Para evitar contaminaciones en el almacenamiento o en el área de producción del Jardín Huellas y Talentos, se debe en lo posible, comercializar la papa lavada o pre lavada y seca. Los tubérculos deben ser frescos y tener un punto de madurez óptimo para que no aparezcan las raicillas en el almacenamiento, lo que significaría que están sobre maduradas.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

Abarrotes:

Los productos como aceite, harinas, granos y leguminosas secas, sal, azúcar, pastas y fideos, chocolate y bebidas achocolatadas, avena. Galleteríaetc.; deben contar con todos los requisitos de rotulado, fecha de vencimiento, lote y fichas técnicas.

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de los insumos o productos terminados en el jardín huellas y talentos se organizan en estibas y estantes con separación mínima de 60 cm para así facilitar la aireación y limpieza de las paredes. Las aéreas de almacenamiento cuentan con condiciones

Higiénicas sanitarias para así evitar contaminación y reducir los daños y deterioros del producto.

ALMACENAMIENTO EN SECO

El área de almacenamiento debe ser de fácil limpieza, libre de roedores e insectos, los muros y techos deben estar construidos con materiales NO porosos de fácil lavado e impermeables, las ventanas deben tener angeos, los pisos de baldosín sellado y antideslizantes.

La bodega debe contar5 con iluminación suficiente para facilitar la ubicación de los artículos y hacer la limpieza y el control de plagas.

ROTULACION DE ALIMENTOS

Todos los productos que ingresen deben ser rotulados, para los alimentos almacenados en seco (granos, chocolate, etc.) estos deben

Powered by CamScanner

ANEXO : CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

	MATRIZ DE CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS										
N	PROVEEDOR DE ALIMENTOS	NIT DEL PROVEEDOR	CONCEPTO SANITARIO	N°DE ACTA SANITARIA	FECHA DE EMISIÓN DEL CS	ALIMENTOS QUE PROVEE	PLACA	ALIMENTO QUE TRANSPORTA	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE EMISIÓN CS	OBSERVACIONES
1	ALIANZA CEI COLOMBIA	900245252-6	FAVORABLE	AS21S007272	25 DE ENERO DE 2024	CARNICOS	WCV194	CARNICOS	FAVORABLE	26 DE JULIO 2023	
2	ASOCIACION MUTUAL AGROPLOLITANA	900539884-3	FAVORABLE	AS06S001537 PLATAFORMA LOGISTICA LOS LUCEROS NIT 800000000061-9	23 FEBRERO DE 2023	FRUTAS Y VEGETALES	SWT 169	FRUTAS Y VEGETALES	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	21 ABRIL DE 2023	PRESENTA RESPUESTA A SOLICITUD DEL CONCEPTO SANITARIO, RADICADO 2024 EE000174823 FEBRERO 2024
3	SUPERMERCADO K 'ANOS	1030627236-3	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	AS04S043062	18 DE SEPTIEMBRE DE 2023	ABARROTES FRUVER LACTEOS PANADERIA	TRJ 794 WCV 194	ABARROTES LACTEOS	FAVORABLE FAVORABLE	12 ABRIL DE 2023 26 DE JULIO DE 2023	

JARDÍN INFANTIL : _____

FECHA DE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

Ser rotulados en un lugar visible con un rotulo donde se verifique fecha de entrada, lote y fecha de salida.

Los alimentos como las frutas o verduras que son despulpados o picados deben ser empacados en bolsas plásticas muy bien sellados y ser rotulados con listas donde se registra el nombre del alimento y fecha de ingreso al refrigerador o congelador según sea el caso.

CONCEPTOS SANITARIOS

Los conceptos sanitarios se solicitan a los proveedores de la fundación y estos cuentan con concepto favorable a un año.

ABARROTES, LACTEOS Y FRUVER

PROVEEDOR: K"NOS

CARNES, POLLO, VISCERAS, PESCADO

PROVEEDOR: CLUB CARNES CASANARE

LOS PRODUCTOS DEBEN SER TRANSLADOS EN VEHICULOS CON TODAS LAS CONDICIONES SANITARIAS

El cual cuenta con los Conceptos tanto de abarrotes como el de carnes y se encuentran en la carpeta de Nutrición

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

De acuerdo a la minuta y el gasto de los alimentos se tiene lo siguiente: Se hace el pedido para el Jardín Huellas y Talentos de la siguiente manera:

Producto	Frecuencia del pedido
Frutas y verduras	Semanalmente
Pollo, carne, pescado	Semanalmente
Huevos, Lácteos	Semanalmente
Granos y Abarrotes	Semanalmente
Pan y galletería	Semanalmente

PROTOCOLO DEL TRANSPORTE

Definiciones:

Vehículo Isotermo: cuya caja está construida por paredes aislantes, incluido las puertas, el suelo y el techo, que limitan el intercambio de calor entre el interior y el exterior.

Vehículo Refrigerado: Vehículo Isotermo que gracias a una fuente de frio, permite reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla después para una temperatura exterior media de 30° C a -20°C como máximo, según la clase de vehículos refrigerados que se establecen.

Vehículo Frigorífico: Vehículo Isotermo que incorpora un dispositivo de producción de frio y permite con una temperaturamedia exterior de 30°C, reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla de forma permanente entre 12°C y -20°C, dependiendo de la clase de vehículo para esta categoría.

Vehículo Calorífico: Vehículo Isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor que permita elevar la temperatura en el interior de

Powered by CamScanner

la caja vacía y mantenerla después durante doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12°C.

CONDICIONES DEL TRANSPORTE

El transporte de los productos Alimenticios, se realiza teniendo en cuenta algunos requerimientos que se le realicen al vehículo, el cual es un medio seguro de transporte para los alimentos de acuerdo a su grado de clasificación, para evitar el deterioro bien sea por contaminación cruzada, el mal manejo de la cadena de frio y productos contaminantes que están junto a los alimentos ya que pueden ser causa de intoxicaciones.
El vehículo debe contar con medios de refrigeración, con espacios cortos debidamente aislados con el fin de evitar los diferentes cambios fuertes de temperatura, lo cual afectaría a los alimentos perecederos y se estaría perdiendo la cadena de frio.
En el transporte de las Carnes, Pollo y Pescado, los cuales se colocaran en bandejas o en talanqueras y colgados con ganchos, estos estarán separados para manejar la cadena de frio uniformemente.

Los productos a granel como frutas y verduras deberán estar separados en canastillas o recipientes limpios y desinfectados, para evitar que entren en contacto con superficiessucias o contaminadas del mismo.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

Las siguientes especificaciones son de vital importancia tanto para el vehículo como para el transporte del alimento:

1- En el vehículo no se deben presentar signos de contaminación como partes oxidadas, rupturas o que permita la entrada de aire o de los gases comunes de escape del mismo.

Powered by CamScanner

2- El vehículo debe estar debidamente cerrado con candado, para evitar la contaminación de gases de combustión del mismo y también para evitar la pérdida de alimentos.
3- El vehículo debe ser de uso exclusivo para transporte de alimentos, indicando que su servicio es para este fin y no se debe permitir que los alimentos sean transportados con otros elementos ajenos o diferentes.
4- El vehículo debe estar limpio para evitar la contaminación cruzada, no deben detectarse olores a combustible o productos químicos, no deben presentarse acumulaciones de basuras, tierra o polvo, sobre todo en las esquinas o hendiduras que son difíciles de asear.
5- El vehículo debe poseer un sistema que evite el contacto directo con el piso, en el caso de estibas o pallets de plástico de fácil limpieza.
6- Los alimentos nunca deben estar en el piso del vehículo, siempre deben estar en canastas plásticas, en el caso de ser alimentos perecederos, deben estar protegidos en bolsas plásticas de un calibre que le permita ser manipulados sin presentar rupturas o perforaciones.
7- Cuando de transportan carne, pollo, pescado y lácteos, se debe mantener la cadena de frio, para ello el vehículo debe contar con un sistema que mantenga la temperatura, un termómetro donde indique quela temperatura interior ideal es de 4° C así como también contar con los indicadores de humedad.

Más allá de la norma general, los operadores económicos están igualmente sometidos a normativas y controles sanitarios que pueden ser específicos para el transporte de alimentos o productos concretos. De esta forma, el consumidor tiene la garantía que los alimentos que llegan a los puntos de venta cumplen con las condiciones higiénicas sanitarias estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013

El transporte de alimentos perecederos está sometido a unas normas muy estrictas que pretenden preservar la inocuidad y la aptitud del producto alimentario para el consumidor final.

Powered by CamScanner

1- Verificar y evaluar las condiciones del transporte de los alimentos en el vehículo: Estado del vehículo, limpieza y desinfección; la separación de los diferentes productos dentro del vehículo transportador y verificar la temperatura del alimento que lo requiera.
2- Inspeccionar la calidad de todas las entregas y comparar las cantidades con las indicadas en el pedido original.
3- El conductor no debe ingresar a las instalaciones. (Seguridad e higiene).
4- Verificar el pedido realizado con el recibido (precios y cantidad).
5- Realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color especialmente de las carnes, frutas y verduras son los adecuados.
6- Mantener separados los distintos tipos de alimentos, especialmente de los cárnicos.
7- Separar los alimentos crudos de los cocidos y los refrigerados de los congelados para evitar contaminación cruzada.
8- En caso de que un producto no tenga fecha de vencimiento o este vencido, este debe ser rechazado; o en caso de alteraciones en su presentación, color, olor y textura.
9- Se debe almacenar lo más pronto posible a la aceptación de los productos recibidos.
10- El jardín debe estipular un horario fijo de atención con los proveedores.
11- Una vez hecha la revisión se firma la factura o soporte de entrega, allí deben quedar consignados los siguientes datos: Nombre claro, Firma, Numero de Documento (proveedor y de quien recibe), Fecha y Hora.

DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO POR PARTE DEL JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

La persona responsable de la recepción de los productos es un Auxiliar de Cocina, con conocimiento y acreditación de manipulación de alimentos. Los alimentos y productos recibidos son distribuidos y almacenados por las operarias del servicio de alimentos, encargadas de la despensa, quienes organizan y clasifican (con previo conocimiento y capacitación) los alimentos de

Powered by CamScanner

acuerdo a su clasificación de perecederos, destino final despensa y/o bodegas y neveras y/o cuartos fríos, según sea el caso; igualmente las operarias del servicio son las responsables de diligenciar el Kardex, en el formato de estrada y salida.

CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS

Se hace revisión general del producto verificando las siguientes características:

Verificación del estado de recibo de:

ALIMENTO	ESTADO	ACEPTE	RECHACE
Carne y cerdo	Color	Res: rojo brillante Cerdo: Rosa pálido	Res: verdosa Cerdo: grasa amarilla
	Textura	firme, elástica y Ligeramente húmeda	viscosa, babosa o con lama.
	Olor	ligero característico	Mal olor
	Temperatura	Refrigerada a 4°C o Menos, Congelada a -18°C o menos	Sin refrigerar y a más de 4°C
Aves	Color	Blanco sin decoloración o Ligeramente rosado	verdosa, grisácea o amoratada
	Textura	Firme, Húmedo	Pegajosa bajo las Alas
	Empaque	Limpios y FV	Paquetes roto o sin FV
Pescado	Color	Agallas rojo brillante y Húmedo, ojos saltones	Agallas grises o verdosas, ojos secos
	Textura	panza firme y elástica	carne flácida y blanda
	Olor	No olor fuerte	Agrio y amoniacal
	Temperatura	fresca de 0° a 4°C	Sin refrigerar

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

ALIMENTO	ESTADO	ACEPTE	RECHACE
Huevos	Yema y Clara	Sin mal olor	con mal olor
	Cascaron	Limpios	Quebrado o sucio
Lácteos	procedencia	Pasteurizada	Sin pasteurizar
	Sabor	Dulce	Rancio
Queso	apariencia	limpios y entero	con mal olor
Mantequilla	apariencia	sin partículas extrañas	con moho
Abarrotes	secos	empaque en buen estado	húmedo o moho
Frutas y Verduras	apariencia	Limpios, frescos	sin tierra aplastados

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

Una vez que los alimentos o productos han sido recibidos de acuerdo al proceso descrito en el punto anterior, deben ser ingresados al área de almacenamiento que le corresponda según sus características, es importante tener en cuentas que este proceso se realiza en horas diferentes a la distribución de alimentos y la persona encargada para ello debe estar capacitada para dicho proceso. La organización de los alimentos en las diferentes áreas de almacenamiento (Congelación, Refrigeración y en seco) debe evitar la contaminación, descomposición y otros daños que puedan presentarse durante el proceso.

Por lo tanto, este proceso es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de la contaminación.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

CONDICIONES DEL AREA

Todas las áreas deben contar con las debidas condiciones higiénico sanitarias para el almacenamiento de los alimentos, para evitar la contaminación, reducir al mínimo los daños y deterioros.

El almacenamiento de los insumos o productos terminados, se debe realizar ordenadamente en estibas y estantes para el efecto; con separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse de estibas en material sanitario de por lo menos a 15 cm del piso, para facilitar la aireación, los procedimientos de verificación y las labores de limpieza del área. No se debe utilizar estibas sucias o deterioradas.

Los pisos, paredes y techos deben estar construidos en materiales que no acumulen sustancias contaminantes, resistentes, no porosas ni absorbentes, impermeables y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

Durante el almacenamiento de los alimentos en la bodega se debe tener en cuenta:

1- Mantener la alacena limpia y ordenada.
2- No se almacenan los alimentos directamente sobre el piso de la bodega, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.
3- Se realiza control de vectores, mediante las listas de chequeo de control de plagas.
4- El área donde se almacenan los alimentos secos como; cereales, harinas, azúcar, galletas y otros alimentos no perecederos se encuentran ubicados en la bodega, la cual es un área seca, fresca, bien ventilada, protegida contra los insectos y roedores.
5- En la bodega, no se realiza actividades distintas al almacenamiento o se guardan objetos diferentes a estos.

Powered by CamScanner

6- Revise las temperaturas de la unidad de refrigeración y congelación, llevando registro diario.
7- Asegúrese que existan mínimas variaciones de temperaturas durante el almacenamiento.
8- No abrir las puertas del congelador durante mucho tiempo, ni constantemente porque se puede ver alterada la temperatura apropiada.
9- No sobre llenar los refrigeradores o congeladores porque obstaculizan la circulación de aire frio, se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.
10- Los alimentos se deben mantener en orden dentro de las cámaras de refrigeración y congelación; separe las carnes según su especie; carne de res, pollo y cerdo.
11- Los productos listos para el consumo como por ejemplo, embutidos, separarlos físicamente de las carnes crudas dentro de los refrigeradores y congeladores.
12- Los congeladores deben estar siempre a – 18ºC o menos.
13- Proteger los alimentos para evitar quemaduras de congelación utilizando bolsitas especiales y recipientes de plásticos rotulados.
14- Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de cocinarlos, para esto lo ideal es pasarlos al refrigerador un día antes de su consumo y así obtener la adecuada descongelación.
15- Los alimentos que se han congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse.
16- Evite la contaminación cruzada durante el almacenamiento.

CONDICIONES DEL ALIMENTO POR PRODUCTO

Hay tres tipos de almacenamiento para alimentos de acuerdo con las características de estos: almacenamiento por refrigeración, por congelación y en seco.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

ALMACENAMIENTO POR REFRIGERACION

La refrigeración consiste en conservar los alimentos a baja temperatura, pero superior a 0ºC (0ºC a 4ºC).

Es el tratamiento de conservación más extendido y el más aplicado, tanto en el ámbito domestico como en el industrial. Su principal ventaja es que no altera los alimentos e impide la actividad de los patógenos, así como la actividad metabólica de degradación de los componentes de los propios alimentos.

El frio inhibe el crecimiento de los microorganismos, incluidos los patógenos habituales, lo que confiere a los alimentos un mayor nivel de seguridad. Al mismo tiempo, retrasa la acción metabólica de proteínas y enzimas de los alimentos, con lo que se prolonga su vida comercial.

RECOMENDACIONES PERSONALES

1- Se recomienda que en el equipo de refrigeración se distribuyan los alimentos de tal manera que se evite el riesgo de contaminación cruzada.
2- Emplear recipientes o bolsas de polietileno de alta densidad para guardar los alimentos, dejando orificios que permitan la respiración y eviten la fermentación, o puede ocasionar pudrición o alteración de estos alimentos.
3- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues elevaría la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
4- Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben; la cebolla, el ajo, el cilantro, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores.
5- Aislar los alimentos crudos de los cocidos.

Powered by CamScanner

6- El queso se puede guardar en el empaque original; una vez partido se recomienda cubrir con plástico o vinipel o papel de aluminio para evitar que se reseque y tome olores fuertes de otros alimentos.
7- Antes de almacenar los alimentos verifique que la temperatura del refrigerador sea adecuada (0 a 5 grados centígrados), por el grado de operación de los equipos y que este en optimas condiciones de limpieza y desinfección.
8- Es importante diligenciar diariamente los formatos de control de temperaturas de Refrigeración y Congelación de los equipos, para verificar que este dentro de los rangos permitidos para la conservación adecuada de los alimentos. Estas temperaturas deben ser tomadas por una persona entrenada para ello y se debe asegurar que los termómetros estén calibrados para este proceso.

ALMACENAMIENTO POR CONGELACION

La congelación consiste en aplicar a los alimentos temperaturas por debajo de cero grados, de forma que parte de su agua se convierta en hielo. El principio de la conservación de este sistema es el mismo que el de la refrigeración, ya que cuanto más baja es la temperatura más nos alejamos de las condiciones idóneas en las que se multiplican los microorganismos, por lo que el alimento apenas se altera.

Como el agua se solidifica, se produce una desecación del alimento, lo que contribuye de forma significativa a su mejor conservación; lógicamente, este efecto será más importante cuanto más baja sea la temperatura.

La temperatura de elección a nivel internacional es de -18°C, nivel en el que la proliferación de bacterias es prácticamente imposible, lo que garantiza la no alteración del alimento y con ello, la reducción de los riesgos para la salud.

Powered by CamScanner

Es importante tener en cuenta:

1- Todos los alimentos congelados y especialmente la carne, aves, deben descongelarse en refrigeración y nunca bajo un chorro de agua caliente.
2- Una vez descongelado el alimento debe utilizarse inmediatamente.
3- No se debe re congelar alimentos que se hayan descongelado.
4- Los hornos microondas pueden utilizarse siempre y cuando una vez finalizada la descongelación los alimentos se cocinen inmediatamente.
5- Los alimentos se deben descongelar en recipientes provistos de rejillas que evite el contacto del alimento con el liquido resultante de la descongelación.
6- Debe limpiarse y desinfectarse las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, para evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido resultante.
7- Debe garantizarse que la descongelación sea completa evitando que queden partes del alimento congeladas en el momento de la cocción.

RECOMENDACIONES GENERALES:

1- Almacenar los alimentos congelados en su empaque original o en empaques impermeables para evitar la deshidratación.
2- En caso de dañarse el empaque original, el alimento se debe empacar en bolsa de polietileno.
3- No introducir alimentos calientes en el congelador porque aumenta la temperatura del congelador, afectando negativamente a otros alimentos y al buen funcionamiento del equipo. Se debe dejar enfriar los alimentos antes de congelarlos.
4- No volver a congelar los alimentos que han sido descongelados ya que pueden multiplicar el crecimiento bacteriano.

Powered by CamScanner

5- Descongelar los alimentos a temperatura de refrigeración, no en agua caliente o a temperatura ambiente con el fin de evitar su contaminación.
6- Los alimentos deben descongelar en recipientes que eviten el escurrimiento del líquido resultante de la descongelación. Deben limpiarse y desinfectarse las superficies y recipientes en los que se ha realizado la descongelación, para evitar que se contaminen otros alimentos con el líquido.
7- Evitar el congelamiento de los productos cárnicos en bloque, ya que esto no permite que la temperatura interna del alimento llegue al valor ideal para evitar la proliferación de microorganismos y dificulta el proceso de descongelación. Se debe almacenar por cantidades de acuerdo al consumo diario.

ALMACENAMIENTO EN SECO

En esta área se almacenan alimentos tales como enlatados, cereales, harinas, galletas, azúcar, leguminosas y abarrotes.

1- El área de almacenamiento debe ser seca, fácil de limpiar y de mantener libre de insectos y roedores. Los muros y techos deben ser construidos con materiales no porosos de fácil lavado e impermeable. Las ventanas deben tener anjeos, los pisos de baldosín sellado y antideslizantes. En el cielo raso no deben circular tubos de agua o de calefacción, las superficies que se encuentren en contacto con los alimentos deben ser de material sanitario no poroso, de fácil limpieza y desinfección. todas las bodegas deben contar con iluminación suficiente para facilitar la ubicación de los artículos, hacer la limpieza y el control de plagas
2- La temperatura de la bodega o despensa debe estar entre 10 y 21 °C y con una HR de 70%
3- No guardar ropa en el área de almacenamiento.
4- Almacenar los alimentos a una altura que permita su manejo; es decir que se pueda alcanzar fácilmente.
5- Almacenar los productos que se usan con mayor frecuencia en sitios de fácil acceso.

Powered by CamScanner

6- Los alimentos como el arroz, azúcar, harinas y granos se deben guardar en recipientes plásticos con tapa hermética con rótulos adecuados que identifiquen su contenido, aislados del suelo, mínimo a 5 cm, empleando tarimas de material sanitario
7- Los alimentos adquiridos en bulto de polipropileno se deben apilar en cruz sobre estibas de material sanitario que permitan la circulación de aire.
8- Las estibas utilizadas para colocar los recipientes de plástico o canastillas se recomiendan que sean plásticas y estar mínimo a 15 cm del piso; estas se deben limpiar y desinfectar según el proceso estipulado en el PSB.

ROTULACION DE LOS ALIMENTOS

Todos los alimentos que ingresen al área de almacenamiento deben ser rotulados, según las características del alimento y su clase de almacenamiento. Para los alimentos almacenados en seco(granos, panes, galletas, etc.), estos deben ser rotulados en los estantes con un rotulo que contenga las siguientes especificaciones:

Rotulación de Alimentos

PRODUCTO:	**FECHA DE ENTRADA:**
FECHA VENCIMIENTO	**LOTE N°**

Los alimentos que se encuentran refrigerados y congelados deben ser rotulados con un stiquer, registrando el nombre del alimento y fecha de ingreso al refrigerador o congelador según sea el caso. Alimentos como las frutas o verduras que son despulpados, deben ser empacados en bolsas plásticas limpias y muy bien selladas.

La rotación de todos los productos en las diferentes áreas de almacenamiento deben corresponder con el método PEPS (Primero en entrar primero en salir).

A partir de la recepción y durante el tiempo de almacenamiento, se tendrá especial cuidado en rotular los diferentes lotes de materia

Powered by CamScanner

prima, siendo de gran ayuda para la rotación de los productos, bajo el principio "lo primero que entra, lo primero que sale".

PROTOCOLO DE PREPARACION

Definición: Es el proceso por el cual se lleva a los alimentos que no se pueden consumir de forma natural a los diferentes procesos de cocción para desdoblar los almidones y así sean de fácil consumo y se realice cómodamente el proceso de digestión.

La preparación de los alimentos para su consumo, puede afectar sus nutrientes y por lo tanto modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos.

Es muy importante mantener la calidad nutricional de los menús de acuerdo con lo programado en el ciclo, para lo cual se deben tener en cuenta los procesos de preparación más adecuados para cada uno de los alimentos.
El proceso de elaboración de alimentos, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Cada una de las operaciones de elaboración debe realizarse de manera secuencial, ordenada y continua con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o a la contaminación del alimento.

Las preparaciones se encuentran estipuladas en un ciclo de menús, el cual cuenta con los requerimientos nutricionales para el grupo poblacional atendido en el Jardín Infantil Huellas y Talentos de 2 0 5 años y está elaborado por un profesional en nutrición.

Si por algún motivo se hace necesario un cambio en la minuta, este debe ser autorizado por la nutricionista de la Secretaria de Integración Social de la localidad y consignarse dichas autorizaciones en una carpeta; allí se describirá claramente cuál será la modificación y

Powered by CamScanner

porque se efectúa, siempre debe estar firmado por el coordinador del jardín.

DESCRIPCION DEL PROCESO

Los métodos de preparación determinados en el ciclo de menús de la SDIS, tienen el objetivo de facilitar la variabilidad en las preparaciones ofrecidas, sin embargo no se constituirá en incumplimiento por parte del operador el cambio de un método en la preparación de algún alimento, siempre y cuando se garantice su valor nutricional y la calidad en el proceso.
Para este proceso se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1- Evitar poner en contacto, los productos cocidos o listos para consumir (con utensilios y mesas que hayan sido utilizados para los alimentos crudos o que no estén limpios y desinfectados) sin previa limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y mesas que hayan sido utilizados para los alimentos crudos.
2- No exceder las preparaciones por fritura, rebozados o apanados (absorben grasa y suelen ser ricos en sodio).
3- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel de las aves antes de su elaboración.
4- Utilizar sal en la cantidad que asigna el análisis nutricional que da la SDIS
5- No se deben preparar, ni almacenar alimentos sobrantes del día de la preparación o de días anteriores.
6- las operaciones de elaboración de alimentos se deben realizar en forma secuencial y continua, de manera que no permitan la proliferación de alimentos o contaminación del producto.
7- los desechos sólidos del área de producción deben ser removidos frecuentemente, las canecas para estos residuos deben estar rotuladas e implementar el código de colores de acuerdo al plan de gestión ambiental.

METODOS DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

Fritura por Inmersión: Con la siguiente información se identifica que sucede con la grasa y con el alimento durante el proceso de freído:

Powered by CamScanner

1- la fritura por inmersión es un proceso de transferencia directa de calor del aceite caliente al alimento frio.
2- El calor continúa transfiriéndose incluso después de que el alimento es cocinado y retirado del recipiente.
3- la temperatura de la grasa decrece y el termostato manda una señal para producir energía calorífica adicional hasta poner de nuevo la grasa a la temperatura fijada. En caso de emplear un recipiente diferente, es necesario volver a calentar el aceite hasta obtener la temperatura adecuada.
4- la humedad del alimento comienza a formar vapor, que se elimina mediante un burbujeo que desciende gradualmente a medida que el alimento va cocinándose.
5- el alimento absorbe grasa durante el proceso de cocinado. Normalmente del 4 al 30% del peso final del alimento frito en grasa absorbida. En la mayoría de los alimentos, la mayor proporción de esta grasa absorbida tiende a acumularse cerca de la superficie del alimento frito. Esta grasa añade una textura deseable al alimento y le proporciona una calidad comestible satisfactoria.
6- La cantidad de grasa absorbida se ve afectada por el tiempo de cocción del alimento, el área superficial del mismo, el contenido final de humedad del producto y la naturaleza del alimento.

PREPARACION DE LAS CARNES

En la preparación de las carnes es importante conocer los efectos de la cocción sobre su valor nutritivo:

1- El calor excesivo y el tiempo prolongado de cocción afectan el valor biológico de la proteína.
2- El calor húmedo aumenta la perdida de minerales.

Objetivos de la cocción de la carne:

1- Mejorar el color
2- Cambiar el sabor
3- Hacerla más tierna
4- Mantener el valor nutritivo
5- Ablandar las fibras duras

Powered by CamScanner

Métodos de cocción de las carnes: para seleccionar el método más adecuado para la cocción de las carnes se debe tener en cuenta el tipo de corte, en cortes blandos emplear el calor seco o la fritura y en cortes duros, el calor húmedo y la cocción a presión.

Calor Seco

1- Asado al Horno
2- Asado a la parilla
3- Asado al sartén
4- Asado a la plancha

Fritura

Calor Húmedo

1- Braceado estofado
2- Cocción a presión

Se recomienda que para la sopa se utilice murillo ya que mejora el sabor de la preparación y para el seco se utilicen cortes como cadera, bola y chatas.

COCCION DEL POLLO Y EL PESCADO. Se recomienda una cocción a temperatura no muy alta, para evitar que se endurezcan y pierdan sabor y jugosidad.

MANEJO DE FRUTAS

Objetivos:

1- Conservar el contenido de vitamina C
2- Conservar el color
3- Mejorar la consistencia
4- Prolongar la vida útil

Recomendaciones

Powered by CamScanner

1- Consumir en estado fresco, la cocción destruye el valor nutritivo. Por este motivo no se permite este procedimiento para la elaboración de los jugos.
2- Lavar y desinfectar de acuerdo a lo establecido en el PSB
3- Emplear utensilios y recipientes plásticos.
4- La últimaPreparación de la producción del día debe ser el jugo con el fin de mantener la temperatura adecuada y evitar contaminación.
5- Después de realizar pre alistamiento de la fruta, se sugiere mantenerla refrigerada contribuyendo así a mantener la temperatura adecuada del jugo (menor o igual a 4 grados centígrados).

PREPARACION DE VERDURAS

Objetivos de la Preparación de Verduras:

1- Conservar el contenido de vitaminas
2- Ablandar la celulosa y modificar el almidón para mejorar la consistencia.
3- Desarrollar el sabor
4- Mantener el color

Técnica de preparación de verduras:

1- Lavar con agua para eliminar la tierra; las verduras de hoja se deben lavar hoja por hoja.
2- Para desinfectar verduras que se van a ofrecer crudas, de acuerdo a lo establecido en el PSB
3- En lo posible cocinarlas enteras o cortadas en porciones no muy pequeñas.
4- Adicionar la sal al final de la cocción para evitar que se endurezcan.
5- No agregar bicarbonato, destruye las vitaminas presentes en estos alimentos.

TEMPERATURA
La preparación de los alimentos no debe ser muy anticipada a su servido, con el fin de evitar el crecimiento microbiano y evitar mantener los alimentos preparados a temperatura ambiente.

Powered by CamScanner

Cuando se requiera esperar una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo en salud pública, durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (600ºC) o bajas (40ºC) según sea el caso.

Es así como la temperatura se vuelve un factor esencial para impedir el crecimiento microbiano y por consiguiente de minimizar el riesgo de contaminación microbiana de los alimentos. El control inadecuado de las temperaturas es una de las causas más frecuentes de enfermedades trasmitidas por alimentos o del deterioro de los productos.
Por lo anterior, aquellos alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación.

Por lo anterior, aquellos alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación.
Para el cumplimiento de este requisito deberán Adoptarse medidas efectivas como:

1- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración.
2- Mantener el alimento en estado congelado.
3- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60ºC (1400ºF).

- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Con respecto al personal manipulador de alimentos se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1- El número de personas que manipulen alimentos debe ser adecuado para el total de usuarios.

Powered by CamScanner

2- El personal de talento humano que realice actividades de recepción, almacenamiento, manipulación, preparación, servido y/o distribución de alimentos debe contar con una certificación médica anual vigente el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos: el jardín realiza capacitaciones al personal de talento humano con una entidad para reforzar las actividades de recepción de alimentos y su cronograma.
3 - El personal de Nutrición debe demostrar mínimo un año de experiencia en la preparación de alimentos.
4- El personal que labora en el jardín huellas y talentos debe contar con una dotación que consta de un gorro, tapabocas, delantal, uniforme; blusa sin bolsillos delanteros y pantalón de color claro, zapatos blancos cerrados antideslizantes e impermeables. Es imperativo que el uniforme y demás accesorios siempre estén limpios.
5 Cubrir con el gorro totalmente el cabello.
6-El tapabocas debe cubrir la boca y nariz en el momento de la producción y en el servido.
7-No usar joyas(aretes, anillos, relojes, pulseras, collares).
8-Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias
9-Lavado de las manos permanente, cuando cambie de actividad utilizando los implementos estipulados en PSB.
10- El personal manipulador no debe realizar simultáneamente tareas de aseo en baños o canecas de basura.
11-Durante la preparación de los alimentos no se debe barrer.
12- Los guantes de manipulación se utilizaran únicamente durante la distribución y no durante la producción y servido de los alimentos; los cuales deben ser de material plástico y transparente. Estos deben mantenerse limpios sin roturas y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El uso de guantes no exime al operario de la obligación del lavado de manos.
13 El personal manipulador que presente heridas o irritaciones cutáneas, diarrea, vomito, enfermedades virales, hepatitis, entre otras, debe informar al coordinador del jardín y este a su vez lo excluirá de cualquier proceso de manipulación directa de los alimentos; la persona de cocina para volver a sus labores debe traer certificados médicos.

Powered by CamScanner

15- Todo el talento humano debe mantener limpia su área de trabajo y libre de objetos que no corresponden a esta zona.
16- El operador deberá capacitar en forma permanente a los operarios en todo lo relacionado con la operación del servicio de alimentos (Buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento básico, gramaje, porciones etc.). Estas se deben realizar como mínimo una vez al mes durante la ejecución del contrato, presentando el respectivo cronograma.

Dentro de los hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos NO debe:

1- Comer, beber y masticar chicle.
2- Fumar
3- Limpiar las gafas con el aliento
4- Escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento-
5- Probar la comida con el dedo o con el utensilio de preparación o mezclado; lo correcto es emplear dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente, pasar el contenido a la otra, con la cual se prueba la preparación.
6- El personal manipulador únicamente debe realizar funciones para las cuales ha sido contratado.

PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

Los alimentos crudos como carnes, hortalizas y frutas, pueden contener bacterias patógenas procedentes del suelo, intestinos de los animales sacrificados, agua de riego etc.

Estas bacterias pueden pasar a través de superficies, utensilios y de las manos de los manipuladores a los productos intermedio y elaborados, contaminándolos y provocando enfermedades transmitidas por alimentos, este proceso es conocido como contaminación **cruzada;** para evitar este proceso se recomienda:

Powered by CamScanner

1- Disponer de espacios distintos para la preparación de los alimentos crudos y cocinados.
2- Evitar que las personas que manipulen materias primas o productos semi elaborados susceptibles de contaminar el producto final, entren en contacto con algún producto final.
3- Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una y otra manipulación de alimentos.
4- Utilizar equipos y utensilios diferentes para productos crudos y productos cocinados o realizando un adecuado proceso de limpieza y desinfección cada vez que se pase de alimento crudo a cocido.
5- Preparar con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, las comidas dispuestas para servir, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

¿Cómo se puede controlar?

1- Programar la elaboración de comidas, de forma que se dedique un tiempo para limpiar a fondo los equipos y utensilios que se han utilizado para las materias primas.
2- Programar las cantidades que se van a servir, para evitar descongelar cantidades excesivas y cocinar mas cantidades de las que se van a consumir.
3- Anotar las cantidades de Hipoclorito y el tiempo de aplicación para verduras y hortalizas

PROTOCOLO DE SERVIDO Y DISTRIBUCION

Definición:

Para porcionar, ensamblar y distribuir los alimentos preparados a los usuarios, la forma como se presenten y sirvan los alimentos, influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción en el momento del consumo de los alimentos.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 5602790

PROCEDIMIENTO PARA EL SERVIDO Y DISTRIBUCION DE LAS COMIDAS:

El proceso para servir y distribuir los alimentos en el jardín huellas y talentos comprende los siguientes pasos:

1- Organizar el área destinada para servir los alimentos. Las mesas O estantes deben estar limpios, guardar los alimentos y utensilios que no se requieren con el fin de disponer de espacio suficiente para organizar los recipientes con los alimentos y la vajilla en la cual se va a servir.

2- Se deben mantener los alimentos cubiertos hasta el momento de servir.

3- Los alimentos ya preparados no deben permanecer a temperatura ambiente por más de una hora y se deben servir inmediatamente antes del consumo con el fin de prevenir la contaminación y deterioro de las características organolépticas del producto.

4- La sopa se debe servir en un plato diferente al del seco, nunca juntos porque esto afecta la buena presentación del menú.

5- Las personas encargadas de servir y distribuir los alimentos deben cumplir con las condiciones del personal establecidas en el protocolo de preparación.

6- Antes de iniciar la distribución de los alimentos, la encargada de cocina o la persona designada por el jardín, debe realizar prueba organoléptica de los alimentos (sabor, olor, color, textura).

7- Alistar los implementos para servir los diferentes alimentos o preparaciones: cucharas, pinzas, evitando el contacto de los alimentos con las manos.

8- Tener en cuenta las porciones establecidas en la minuta patrón para cada una de las diferentes preparaciones. Cada alimento se debe servir en la cantidad indicada e igual para todos los niños y niñas según el grupo de edad.

9- Ensamblar la bandeja con la vajilla y los cubiertos requeridos y entregar o colocar en la mesa para cada grupo.

Powered by CamScanner

10 los platos estar distribuidos en orden de manera que faciliten el servido.

11-El jugo debe servirse a medida que los niños y las niñas vayan terminando su almuerzo.

12- El encargado de la cocina debe tomar la temperatura de los alimentos terminados directamente de la olla.

13- Para los alimentos calientes la temperatura hasta el memento del servido deber ser mayor a 60°C y para los fríos menor o igual a 4 °C y Distribución 55 °C

14.- Evitar toser, estornudar o hablar encima de los alimentos.

15- En cuanto al Tema de Cafetería este se distribuirá en las horas de 7:00 7:30 en el área de Comedor y el personal se debe rotar por turnos en ningún momento en el área de salones o cuando estén los niños y niñas deben manipular bebidas calientes.

Powered by CamScanner

1. Objetivo

Asegurar que los productos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

2. Glosario

- **Alimento:** todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- **Alimento de mayor riesgo en Salud Publica:** alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor

- **Cadena de frio:** es una cadena de suministro de temperatura controlada, donde se garantiza a un consumidor que el producto de consumo que recibe durante la producción, transporte, almacenamiento y distribución no se ha salido de un rango de temperaturas que afecte la calidad del producto.

- **Calidad de los alimentos:** grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos

- **Características organolépticas:** propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

- **Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **Inocuidad de los alimentos:** garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

- **Recibo:** es el proceso de recepción de los alimentos que se obtuvieron a través de la adquisición de alimentos, de acuerdo a la lista de especificaciones y los criterios de calidad de los alimentos. El adecuado recibo permite obtener ventajas económicas, nutricionales y microbiológicas.

3. Desarrollo

Powered by CamScanner

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Asignación del personal para recibo de alimentos	Coordinador de la Unidad Operativa	Memorando
2	Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad	Persona encargada en la Unidad Operativa	Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima. Verificación de Termómetros
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Persona encargada en la Unidad Operativa	Factura y/o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Persona encargada en la Unidad Operativa	Control de entradas y salidas de alimentos

ACTIVIDAD 1: Asignación para recibo de alimentos

Asignar días: el coordinador de la unidad operativa delegará al responsable de la asignación de los días para el recibo de los alimentos según los grupos de alimentos. En el caso de las unidades operativas donde la SDIS adquiere directamente los alimentos será esta la responsable de asignar la programación para el recibo.

Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: el coordinador de la unidad operativa asignará a la persona que se encargara del recibo; esta persona debe estar capacitada para esta actividad. En el caso de las unidades operativas donde la SDIS adquiere directamente los alimentos será esta la responsable de asignar la persona encargada.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente.

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y utensilios:

- Básculas.
- Termómetro.
- Estibas o canastillas, que pueden usarse como base.

ACTIVIDAD 2: Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad

La persona encargada deberá verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

Para la oportunidad se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos por grupo de alimentos.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato IPSAN 66 "Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima".

Powered by CamScanner

En la verificación de la calidad se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente, la temperatura de los alimentos y los siguientes criterios de calidad

- **Criterios para evaluar la calidad del pescado**

Para evaluar la calidad del pescado se debe observar cada factor que corresponde a las partes del pescado, a los aspectos de olor, color y verificar que cumplan con la descripción de buena calidad.

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
Color	Brillante	Decolorado y con manchas
Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado
Órganos	Intactos	Blandos o líquidos, masa gris
Tejido	Blanco	Manchas rojizas
Escamas	Firmes	Blandas y se desprenden fácilmente
Temperatura	Menor a 4°C	Mayor a 4°C
Agallas	Rojas	Blancas

- **Criterios para evaluar la calidad del pollo**

En el momento del recibo del pollo, sí el producto presenta uno o más de los siguientes signos de mala calidad se debe rechazar.

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, rosado	Color verde alrededor del cuello, Sangrado inadecuado
Temperatura	Menor a 4°C	Mayor a 4°C
Olor	Característico	Agrio, descompuesto
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones

- **Criterios para evaluar la calidad de la carne**

Cuando se recepcione carne deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Powered by CamScanner

Textura	Firme y elástica al tacto	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Res en cortes frescos : rojo cereza brillante En cortes maduros: cereza oscuro	Si la carne presenta: Café, verde o púrpura: alterada por bacteria. Negro o blanco: alterada por moho.
Temperatura	Menor a 4°C	Mayor a 4°C
Olor	Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

- **Criterios para evaluar la calidad del jamón**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme	Blanda y sin reblandecimiento.
Color	Rosado	Café, verde, púrpura, negro o blanco.
Temperatura	Menor a 4°C	mayor a 4°C
Olor	Característico	Agrio o desagradable
Apariencia	Sin lama o moho,	No debe exudar agua o grasa, Fecha de vencimiento expirada

- **Criterios para evaluar la calidad del huevo**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante.
Color	Blanco o rojizo Clara: transparente Yema: amarilla	A través de la luz se aprecia turbidez
Temperatura	Menor a 25°C	Mayor a 25°C
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero y limpio	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.

- **Criterios para evaluar la calidad de la leche y los productos lácteos**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Powered by CamScanner

Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, libre de capas babosas. Yogurt o Kumis: desuerado "tipo leche cortada"
Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	Menor a 4°C	Mayor a 4°C
Olor, sabor	Característico	Sabor agrio, olor descompuesto.
Apariencia	Empaques limpios, sin roturas Ultra pasteurizada	Fecha de vencimiento expirada, empaque deteriorados Sin ultra pasteurizar.

- **Criterios para evaluar la calidad de los cereales, granos y harinas**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina: característica.	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable
Apariencia	Las harinas deben estar sin materia terrosa, parásitos larvas, gorgojos, hongos e impurezas. Empaque adecuado y sin roturas	Presencia de infestación o infecciones. Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales.

- **Criterios para evaluar la calidad de los alimentos enlatados**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Powered by CamScanner

Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.
Color	Característico	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad y radiación directa del sol
Olor, sabor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladas, ni abombadas.	Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando.

- **Criterios para evaluar la calidad de frutas y verduras**

El valor nutritivo y la vida útil de las frutas y verduras dependen de su manejo después de la cosecha. Los golpes producen magulladuras y deterioro de los tejidos de estos alimentos.

A continuación se presentan las características específicas de buena calidad de algunas frutas y verduras que sirven para reconocer la calidad de estos alimentos.

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Para todas las frutas y hortalizas	Olor normal, tejidos firmes, Sin magulladuras o grietas, Color normal del producto, sabor agradable según la fruta.	Con presencia de insectos, con grietas, sus tejidos no son firmes, con mohos, color y olor no
Manzanas	Firmes, color y olor característico.	Blandas. Forma irregular, manchas cafés y con grietas.
Bananos	Firmes, color y olor característico.	Color café o negro, apariencia muy blanda, indica que han estado expuestos al frío o inadecuada maduración.
Limón	Firmes, color fuerte, verde.	Color café, piel arrugada.
Lima	Color amarillo - verde, pesada con relación al tamaño, olor característico.	Piel seca, presencia de moho, magulladas.
Naranja	Firmes, muy pesadas, color y olor característico.	Piel seca, textura esponjosa, moho azul, magulladas.
Peras	Enteras, sanas, limpias, libres de materias extrañas visibles, de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor característicos.	Presencia de consistencia blanda, forma irregular, manchas cafés o que estén afectados de podredumbre.
Piñas	La corona se separa fácilmente, parte inferior del fruto duro a la presión.	Mohos, magulladuras, olor muy ácido (vinagre)
Uvas	Firmemente adheridas. Color brillante, olor característico.	Se desprenden fácilmente del tallo, tallos secos, magulladas.
Mangos	Amarillo verdoso - rojo, pesados, piel lisa, forma variable, generalmente redondo o alargado.	Piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras, blandos, presencia de insectos.

Powered by CamScanner

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Maracuyá	Redondas, pesadas para su tamaño, piel lisa, brillantes, color amarillo pálido o ligeramente verde o púrpura.	Arrugas profundas, manchas negras, piel opaca, peso liviano.
Habichuela	Firme. Vainas crujientes. Color verde fuerte.	Decoloradas o ligeramente amarillas. No parten fácilmente, elástica, presencia de moho.
Remolacha	Firmes-redondas, color morado fuerte.	Blandas-piel arrugada. Moho gris, marchita
Lechuga	Hojas crujientes quebradizas, color verde brillante.	Bordes oscuros o negros, quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas, con presencia de babosas y/o insectos.
Cebolla Cabezona	Limpias, firmes, cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.	Cuello húmedo o blando al presionar. Magulladuras.
Cebolla junca o larga	Limpia, entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco. Libre de residuos de tierra, sin manchas cafés, sin moho y con la epidermis exterior completa.	Con presencia de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas, daños causados por plagas, heladas, enfermedades y/o daños mecánicos de otra índole. No puede estar fraccionada, ni mostrar indicios de pudrición o textura blanda.
Rábanos	Gruesos, forma redondeada u oval, color rojo	Amarillentos – blandos, piel arrugada.
Tomates	Rojos o verdes o ligeramente rosados cuando están pintones. Piel lisa brillante, macizos.	Magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo.
Pimentón	Rojos o verdes, cáscara lisa o brillante, forma poligonal, firmes	Arrugados, manchas negras, magulladuras, blandos.
Repollo	Firme, pesado con relación al tamaño. Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior.	Presencia de heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, con manchas cafés y con moho
Zanahoria	Firmes, lisas, quiebran fácilmente.	Blandas, arrugadas.

Powered by CamScanner

ASPECTOS DE CALIDAD EN ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS		
ALIMENTO	**BUENA CALIDAD**	**MALA CALIDAD**
Coliflor	Limpio, color blanco cremoso, compacto, pesado, hojas verdes.	Manchas negras, arrugadas.
Apio	Tallo firme, crujiente, frágil, quiebra fácilmente, color verde fuerte en hojas	Hojas flácidas color interior negro o café oscuro o amarillo.
Pepino común	Entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Color verde claro pálido, sabor y aroma característico y consistencia firme.	Presenta ablandamiento apical y manchas de color amarillo Presencia de signos de infestación o infecciones
Pepino cohombro	Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. Color verde oscuro, sabor y aroma característico, consistencia firme, y macizo.	Con presencia de manchas cafés, moho, ablandamiento apical y manchas de color amarillo. Presencia de signos de infestación

- **Criterios para evaluar la calidad de la papa**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia firme y gruesa	Al frotar la piel se desprende fácilmente Blanda
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad

Powered by CamScanner

Olor, sabor	característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Presencia de germinación

- **Criterios para evaluar la calidad de la arracacha**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	característico	Extraños
Apariencia	Sana, limpia, de aspecto fresco. Sin contaminantes químicos.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta. Con heridas, cortaduras, cicatrices o babosa. Presencia de signos de infestación o infecciones.

- **Criterios para evaluar la calidad de la yuca**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. La cobertura externa carrasposa y la interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo

Powered by CamScanner

Color	Color externo café y pulpa blanca o cremosa	Color diferente y/o grisoso
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

- **Criterios para evaluar la calidad del pan blando**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada	Dura.
Color	Color blanco en el interior	Verdoso o con punto negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento

ACTIVIDAD 3: Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

La persona debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

En caso que se presente inconsistencia, se debe informar al coordinador de la unidad operativa para que realice el respectivo reclamo al proveedor cuando los alimentos sean suministrados directamente. Si los alimentos son suministrados por la SDIS se informa a la interventoría en el formato IPSAN 23 "Reclamo Suministro Alimentario", con copia al proyecto respectivo; en los dos casos para la respectiva reposición de los alimentos.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura y/o remisión.

ACTIVIDAD 4: Traslado de alimentos al área de almacenamiento

La persona encargada del recibo de alimentos, deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad.

Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío.

Powered by CamScanner

En el momento que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el control de ingreso y salida de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento.

4. Observaciones

4.1 Medidas preventivas para el termómetro

- Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.
- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.
- Calibrar el termómetro rutinariamente. Enseñar al personal como verificarlo y establecer una rutina para tener todos los termómetros calibrados al iniciar el día, la cual se debe diligenciar en el formato IPSAN 72."verificación de termómetros". Si un termómetro se cae, se debe calibrar antes de usarlo para garantizar que la temperatura leída sea la correcta.

4.2 Cómo verificar la calibración un termómetro de alimentos:

Método del punto de hielo
Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
  Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea.

Powered by CamScanner

Esperar hasta que el lector se detenga.

- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).

4.3 Medidas preventivas báscula

- Mantenerla en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa)
- Limpiarla con un paño húmedo diariamente.
- Mantenerla en su caja original (gramera)
- No colocarle objetos encima.
- No golpearla ni dejarla caer.
- Calibrarla antes de utilizarla.

Si se observa un mal funcionamiento se debe llevar a calibrar, a personal idóneo.

5. Administración del instructivo

Dirección Territorial, Subdirección para la Gestión Integral Local.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	*Sandra Esperanza Ávila*	*Maritza del Carmen Mosquera Palacios*	*Maritza del Carmen Mosquera Palacios*
Cargo/Rol	*Gestora SIG del Proceso Prestación de los Servicios Sociales*	*Subdirección para la Gestión Integral Local (E)*	*Directora Territorial*

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE FRECUENCIA DE RECIBIDO DE ALIMENTOS

DIAS: TODOS LOS LUNES Y CUANDO ES FESTIVO LOS MARTES
EN UN HORARIO DE **6:00 AM**

ENCARGADOS DE RECIBIR: EL PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTOS CON LOS PROTOCOLOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ANEXO : CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

MATRIZ DE CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

N	PROVEEDOR DE ALIMENTOS	NIT DEL PROVEEDOR	CONCEPTO SANITARIO	N°DE ACTA SANITARIA	FECHA DE EMISIÓN DEL CS	ALIMENTOS QUE PROVEE	PLACA	ALIMENTO QUE TRANSPORTA	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE EMISIÓN CS	OBSERVACIONES
1	ALIANZA CEI COLOMBIA	900245252-6	FAVORABLE	AS21S007272	25 DE ENERO DE 2024	CARNICOS	WCV194	CARNICOS	FAVORABLE	26 DE JULIO 2023	
	ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA	900539884-3	FAVORABLE	AS06S001537 PLATAFORMA LOGISTICA LOS LUCEROS NIT 800000000061-9	23 FEBRERO DE 2023	FRUTAS Y VEGETALES	ETM 544	FRUTAS Y VEGETALES	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	08 DE ABRIL DE 2024	PRESENTA RESPUESTA A SOLICITUD CONCEPTO SANITARIO RADICADO 2024 EE000174823 FEBRERO 2024
3	SUPERMERCADO K'ANOS	1030627236-3	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	AS04S043062	18 DE SEPTIEMBRE DE 2023	ABARROTES FRUVER LACTEOS PANADERIA	ETM 544 WCV 194	ABARROTES FRUVER LACTEOS	FAVORABLE FAVORABLE	08 ABRIL DE 2024 26 DE JULIO DE 2023	

JARDÍN INFANTIL : _____

FECHA DE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

PLAN DE COMPRAS ALIMENTOS MENSUAL

LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL HUELLAS Y TALENTOS — OPERADOR: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ — PROVEEDORES; Alimentos K'NOS,Carnes; PARDO SUIZO,Frutas y V, AGROPOLITANA — PARVULOS =40

MES: JUNIO AÑO: 2024 — CONTRATO 7602 — Recibo Alimentos: Lunes hora 6,30 AM — PREJARDIN =40

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA / PRODUCTO	CANTIDAD UNIDAD DE (Kg, g, CC)	4 AL 7 SEMANA 2	11 al 14 SEMANA 3	17 al 21 SEMANA 4	24 al 28 SEMANA 1		TOTAL
CARNES	CARNE CERDO	gr	3.500	3.500	4.000	4.000		30 Lbs
	PECHUGA	gr			4.500			9 Lbs
	CARNE RES	gr	3.500	3.500		4.000		22 Lbs
	CARNE MOLIDA	gr	3.500	3.500	4.000	4.000		30 Lbs
	CORAZONES POLLO	gr				2.500		5 Lbs
	HIGADO POLLO	gr				4.000		8 Lbs
	HIGADO RES	gr		3.500				7 Lbs
	MERLUZA	gr	7.000		7.000			28 Lbs
	PAJARILLA DE RES	gr	2.500					5 Lbs
ABARROTES	FECHA / PRODUCTO	CANTIDAD UNIDAD DE MEDIDA (Kg, g, CC)	4 AL 7 SEMANA 2	11 al 14 SEMANA 3	17 al 21 SEMANA 4	24 al 28 SEMANA 1		TOTAL
	ARROZ BLANCO	gr	5.500	4.500	6.000	8.000		48 Lbs
	FRIJOL CARGAMANTO	gr				1.000		2 Lbs
	ACEITE DE SOYA	CC	3.000	2.500	3.000	3.000		11.500 cc
	ARVEJA SECA	gr			1.000			2 Lbs
	AVENA HOJUELAS	gr						
	AVENA MOLIDA	gr		500	750	750		4 Lbs
	AZUCAR	gr	2.500	3.000	3.000	4.000		25 Lbs
	BOCADILLO	gr			500			1 Lb
	CANELA	gr	30	100	100	170		400 gr
	CEBADA PERLADA	gr				500		1 Lb
	CHOCOLATE	gr	500	500	500	500		4 Lbs
	FECULA MAIZ	gr	380	760	380	380		1.900 gr
	GARBANZO	gr		2.000				4 Lbs
	HARINA DE MAIZ	gr		1.000				2 Lbs
	HARINA DE PLATANO	gr						
	HARINA TRIGO	gr	500	500				2 Lbs
	LENTEJA	gr	1.000					2 Lbs
	MARGARINA	gr		500		500		2 Lbs
	MAYONESA	gr	500		250			750 gr
	HARINA MEZCLA VEGETAL	gr				800		800 gr
	MIEL ABEJAS	gr				100		100 gr
	PASTA CONCHITAS	gr		500	2.250			2.750 gr
	PASTA FIDEO	gr		250	750	750		1.750 gr
	SPAGUETTI	gr	2.250	2.250		2.500		14 Lbs
	SAL	gr	500	500	500	1000		5 Lbs
	UVA PASA	gr			250	250		1 Lb

Powered by CamScanner

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
TUBÉRCULOS. RAICES Y PLÁTANOS	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE MEDIDA	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
	PAPA CRIOLLA	gr	2.500	2.500	2.500	2.500		20 lbs
	PLATANO Maduro	gr	4.000	4.000	8.000	4.000		40 lbs
	PAPA COMUN	gr	11.500	2.000	2.500	12.500		57 lbs
	PAPA PASTUSA	gr						
	YUCA	gr	3.000	3.000	3.000	3.000		24 lbs
	PLATANO COLISERO	gr	4.000					8 lbs
	PLATANO HARTON VERDE	gr		3.500				7 lbs
VERDURAS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
	ACELGAS	gr			2.500			5 lbs
	AGUACATE LORENA	gr				3.000		6 lbs
	AHUYAMA	gr		2.500		500		6 lbs
	AJO	gr	300	250	250	500		3 lbs
	APIO	gr				1.500		3 lbs
	ARRACACHA AMARILLA	gr		4.000	3.000			14 lbs
	CALABAZA	gr				2.500		5 lbs
	ARVEJA VERDE	gr	2.000	3.000	2.500	4.000		23 lbs
	CEBOLLA CABEZONA	gr	250	500	500	500		4 lbs
	CEBOLLA JUNCA	gr	5.500	4.500	3.000	5.000		36 lbs
	CILANTRO	gr	250	100	250	400		2 lbs
	ESPINACA	gr		500	1.500	1.000		6 lbs
	GUASCAS HOJAS	gr						
	HABICHUELA	gr	2.000	2.000	2.000	2.000		16 lbs
	LAUREL	gr		20				20 gr
	LECHUGA COMUN	gr	750			250		2 lbs
	MAIZ COMUN	gr			500			1 lb
	PEPINO GUISO	gr	2.500					5 lbs
	PEPEJIL	gr	500	100				600 gr
	TOMATE	gr	4.000	3.500	1.500	4.000		26 lbs
	TOMILLO	gr		20				20 gr
	ZANAHORIA	gr	5.500	4.000	3.000	5.500		36 lbs
	REMOLACHA	gr	2.000					4 lbs
	PIMENTON	gr		500				1 lb
	PEPINO COHOMBRO	gr			2.500			5 lbs

Powered by CamScanner

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE MEDIDA	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
FRUTAS	BANANO COMUN	gr	1.500	4.000				11 Lbs
	CURUBA	gr				5.500		11 Lbs
	FRESA	gr	1.000		3.000	4.000		16 Lbs
	GRANADILLA	gr		18.000		10.000		56 Lbs
	GUANABANA	gr						
	GUAYABA	gr	3.500			4.000		15 Lbs
	LULO	gr	4.500		4.500	4.500		27 Lbs
	MANGO	gr	11.000	10.500	16.500	8.500		93 Lbs
	MANZANA	gr	1.500	5.500	7.500	12.000		53 Lbs
	MARACUYA	gr	8.500	8.500				34 Lbs
	MELON	gr	5.000	5.000				20 Lbs
	MORA DE CASTILLA	gr		3.000		3.000		12 Lbs
	PAPAYA	gr	8.000	8.000	7.000	7.000		60 Lbs
	PATILLA	gr	11.250	11.250	24.000	12.250		118 Lbs
	PERA	gr	10.500	5.500	11.500	17.500		90 Lbs
	PIÑA	gr	4.500		500	5.000		20 Lbs
	TOMATE ARBOL	gr		4.500				9 Lbs
	UVA ISABELLA	gr			3.000			6 Lbs
	LIMON	gr	20	50	50	30		150 gr
	MANDARINA	gr						

Powered by CamScanner

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
PANADERIA	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE MEDIDA	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
	CROISSANT HORNEADO	gr		1.500	1760			3.250gr
	GALLETA CRACKER	gr	1.440	1.440		1.440		4.320 gr
	GALLETA LECHE	gr	1.284			1.284		2.568 gr
	GALLETA SODA	gr	1.500	1.500	1.500			4.500 gr
	MANTECADA	gr			1.500	1.200		2.700 gr
	MOGOLLA	gr	2.250	2.250	2.500	2.500		9.500 gr
	PAN BLANCO MAIZ	gr						
	PAN BLANDITO	gr		2.400	2.400	2.400		7.200 gr
	PONQUE	gr	2.000					2.000 gr
	PAN MOLDE	gr		2.000				2.000 gr
	PAN ROLLO	gr			2.500			2.500 gr
	TOSTADA	gr			960	1.680		2.640 gr
	PAN HOJALDRADO	gr			2.500	2.500		5.000 gr
	TORTA QUINUA	gr		2.000				2.000 gr
	TORTA DE QUESO	gr				2.500		2.500 gr
	HOJUELA DE MAIZ	gr						
	GALLETA WAFFER	gr	1.926			1.926		3.852 gr
LACTEOS	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE MEDIDA	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
	CREMA LECHE	gr		250	250	250		750 gr
	KUMIS	lts	10		11			21 lts
	LECHE CODENSADA	gr			500	500		2 lbs
	LECHE ENTERA	Lts	41	70	73	96		280 Lts
	QUESO CAMPESINO	gr	1.500		1.500	1.500		9 lbs
	QUESO DOBLE CREMA	gr		2.500	2.000	2.500		14 lbs
	YOGURTH ENTERO	lts	10	10		11		31 lts
HUEVOS	FECHA	CANTIDAD UNIDAD DE MEDIDA	4 AL 7	11 al 14	17 al 21	24 al 28		TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 1		
	HUEVOS TIPO AA	Unidades	165	120	209	219		24 cub x 30 und

FIRMA: Fabian h. CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: _____ SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: _____ PROYECTO: _____

MES: JUNIO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	800 g	K	L	oz	U	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 04)	M (05)	MC (06)	J (07)	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 11)	M (12)	MC (13)	J (14)	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 17)	M (18)	MC (19)	J (20)	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 24)	M (25)	MC (26)	J (27)	V (28)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	SALDO MES
FECULA MAIZ			X					380		380					760		380	380			380	380					380	380														
AZUCAR			X					2.500		450	450	750	550		3000		650	750	900	500	3000	1000	700	500	800		4000	1100	700	700	800	600										
CANELA POLVO			X					30		30					100		25	25	50		100	20			20		170	30	30		30										
ACEITE SOYA				X				3000		900	500	800	600		2500		350	750	600	500	3000	800	750	450	900		3000	650	500	350	500	800										
SAL			X					500		150	125	125	100		500		125	150	100	125	500	150	125	75	100		1000	150	150	150	150	150										
ARROZ			X					5.500		2000	1500	1500			4500		1500	1500		1500	6000	1750	1750		2500		8000	1750	1750	1750	2500										
MARGARINA			X												500		250	100		150							500	250	250												
CEBADA PERLADA			X																								500	500												
AVENA MOLIDA			X												500				500		750				500		750		500											
PARTA FIDEOS			X												250			250			750	250			500		750		500	250										
AVENA MEZCLA VEG.			X																								800				800									
ARVEJA SECA			X																		1000																			
FRIJOL			X																								1000				1000									
UVAS PASAS			X																		250				250		250				250									
LECHE CONDENSADA			X																		500				500		500				500									
CHOCOLATE			X					500					500		500				500	500	500			500			500					500									
SPAGUETTI			X					2.250					2250		2250			2250	500								2500					2500									
MIEL AVEJAS			X																								100			100										
HARINA PLATANO			X																																						
PASTAS CONCHITAS			X												500		500				2250			2250																	

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA — UNIDAD OPERATIVA: — PROVEEDOR: K.H.S. - AGROPOLITANA - ESPACIO PARDO

MES: JUNIO — AÑO: 2024 — COORDINADOR O RESPONSABLE: ABELIS SAENZ

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)						SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							QUINTA SEMANA							SOBRANTES
	1000 g	500 g	g	l	cc	U		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	
									DÍA CALENDARIO 04	05	06	07			DÍA CALENDARIO 11	12	13	14			DÍA CALENDARIO 17	18	19	20			DÍA CALENDARIO 24	25	26	27	28			DÍA CALENDARIO							
CREMA LECHE			X											250			250			250			250			250													
LENTEJA			X					1000		1000																														
MAYONESA CON SAL			X					500			250	250									250			250																
HARINA TRIGO			X					500				250		500			500																							
HARINA MAIZ			X											1000			1000	500																					
GARBANZO			X											2000			2000																							
AVENA HOJUELAS			X																																				
BOCADILLO			X																		500			500															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FABIAN HERNANDEZ — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 — CARGO: PERSONAL DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA RELACIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OFERTIVA: _____ PROYECTO: _____

MES: JUNIO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: APELLIS SAENZ

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g, 500 g, a, l, cc, u)	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 L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V		
				DÍA CALENDARIO 04	05	06	07				DÍA CALENDARIO 11	12	13	14				DÍA CALENDARIO 17	18	19	20				DÍA CALENDARIO 24	25	26	27	28				DÍA CALENDARIO							
CEBOLLA JUNCA	a: X		5500	1000	1650	850	1100		4500	650	1350	950	1550		3000	150	1150	1100	500		500	650	1250	850	1250	1000												
TOMATE CHONTO	a: X		4.000	800	2300	550	550		3500	300	2300	650	250		1500	1	1350		150		4.000	300	300		2900	500												
AJO	a: X		300	100	100	50	50		250	75	75	50	50		250	50	75	50	75		500	100	50	50	100	100												
PAPA COMUN	a: X		11.500	2000		1200	8300		2000	2000					2500				2500		12.500	5500	2000	1300		3.000												
CALABAZA	a: X																				2500	1000	1500															
APIO	a: X																				1500	1200		300														
ZANAHORIA	a: X		5.500	600	2100	1400	1300		4000	1300	1100		1400		3000	600	850	900	650		5.500	2000	1500	600		900												
CEBOLLA CABEZONA	a: X		250	100		100			500	300			100		500	300			100		500	300	100	100														
HABICHUELA	a: X		2000	550		1300			2000	500			1300		2000	600		800	600		2000	600	600	600														
ARVEJA VERDE	a: X		2000	600		1200			3000	1300			1500		2500	650		850	700		4000	650	1650	650		900												
CILANTRO HOJAS	a: X		250	70		130	50		100				100		250	80	60		80		400	70	70	130	70													
YUCA	a: X		3000		3000				3600				3000		3000		3000				3000		3000															
ESPINACA	a: X								500			500			1500				1300		1400			1000														
PAPA CRIOLLA	a: X		2.500	2500					2500	2500					2500	2500					2.500			2500														
AGUACATE	a: X																				3000				3000													
LECHUGA	a: X		750		750																250				250													
PLATANO MADURO	a: X		4000			4000			4000		4000				8000			4000	4000		4000				4000													
AHUYAMA	a: X								2500	2500											500			500														
GUASCAS	a: X																																					
ARRACACHA	a: X								4000			4000			3000	3000																						

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASIGNADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: _____

MES: JUNIO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: APELLIDOS _____

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g, 500 g, lb, l, cc, U)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA							SEGUNDA SEMANA							TERCERA SEMANA							CUARTA SEMANA							5 SEMANA							TOTAL MES
			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	
			DÍA CALENDARIO				04	05	06	07		DÍA CALENDARIO			11	12	13	14		DÍA CALENDARIO			17	18	19	20		DÍA CALENDARIO			24	25	26	27	28		DÍA CALENDARIO						
Grupo: Verduras																																							
PAPA PASTUSA	X																																						
PEPINO 6unSO	X		2.500			2.500																																	
PEREJIL	X		500				200	200		100			100																										
PLATANO COLI	X		4.000					4000																															
TOMILLO	X									20		20																											
LAUREL	X									20		20																											
LIMON	X																																						
PLATANO VERDE	X									3500					3500																								
PIMENTON ROJO	X									500					500																								
ACELGA	X																2500	2500																					
REMOLACHA	X		2000					2000																															
MAIZ MAZORCA	X																500	500																					
Pepino Cohombo	X																2500		2500																				

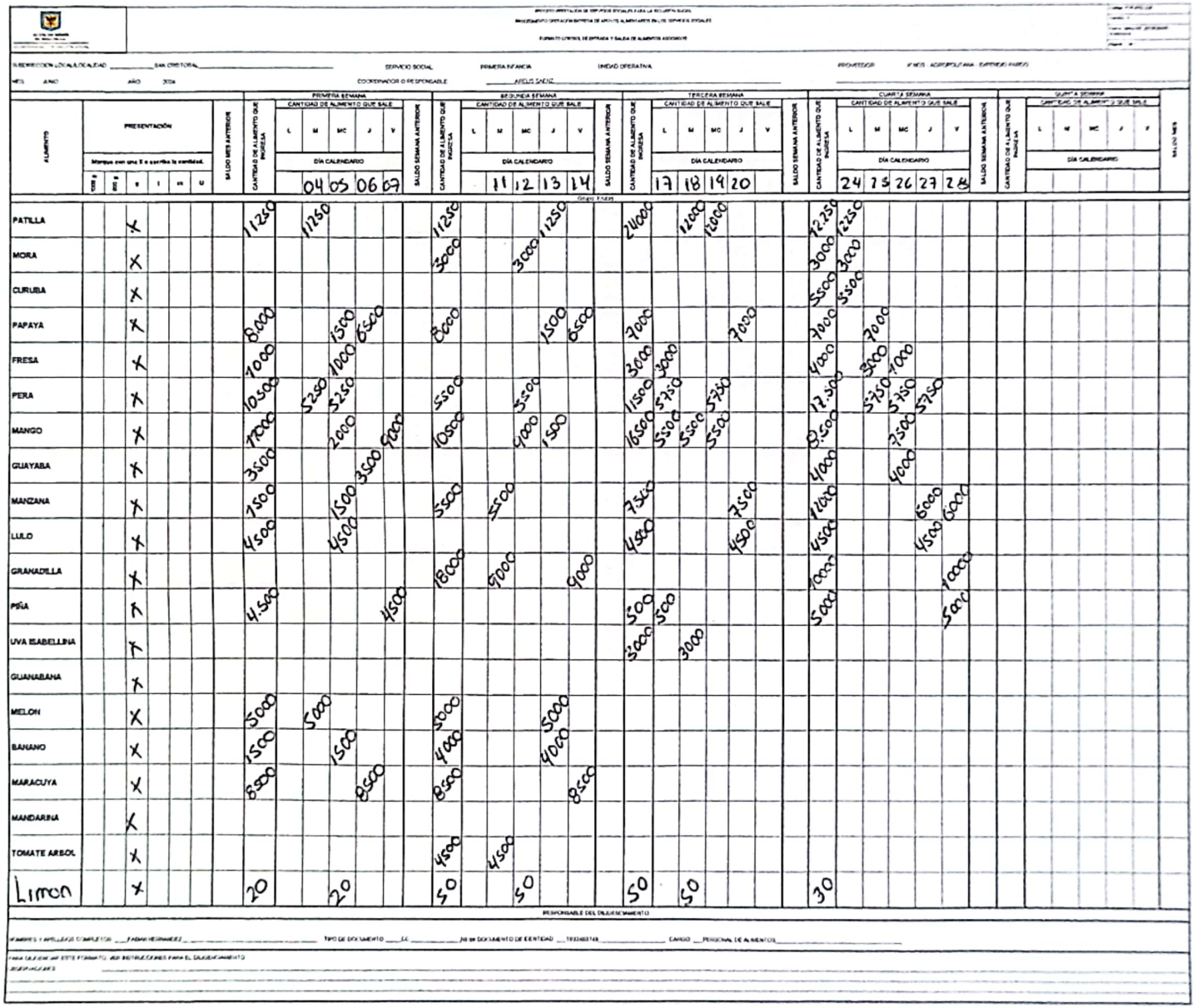
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FABIAN HERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO: PERSONAL DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner



SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD _____ SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL _____ PRIMERA INFANCIA _____ UNIDAD OPERATIVA _____ PROYECTO _____

MES JUNIO AÑO 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE ARELIS SAENZ

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
	1000 g	500 g	u	l	s	c		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V			CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V		
									DÍA CALENDARIO 04	05	06	07					DÍA CALENDARIO 11	12	13	14					DÍA CALENDARIO 17	18	19	20					DÍA CALENDARIO 24	25	26	27	28				DÍA CALENDARIO							
PATILLA			X					11250	11250							11250			11250					24000		12000	12000					72250	12250											
MORA			X													3000			3000													3000	3000											
CURUBA			X																													5500	5500											
PAPAYA			X					8000		1500	6500					8000			1500	6500				7000				7000				7000		7000										
FRESA			X					7000		1000	6000													3600	3600							4000		3000	1000									
PERA			X					10500	5250	5250						5500			5500					15000	5250		5250					12500		5250	5250	5250								
MANGO			X					7000		2000		5000				10500			4000	1500				16500	5500	5500	5500					9500			2500	7000								
GUAYABA			X					3500			3500																					4000			4000									
MANZANA			X					7500		1500						5500		5500						7500				7500				11000				6000	6000							
LULO			X					4500		4500														4500				4500				4500				4500	6000							
GRANADILLA			X													18000		9000		9000												10000					10000							
PIÑA			X					4500					4500											500	500							5000					5000							
UVA ISABELLINA			X																					3000		3000																		
GUANABANA			X																																									
MELON			X					5000	5000							5000				5000																									
BANANO			X					1500		1500						4000				4000																									
MARACUYA			X					8500			8500					8500				8500																									
MANDARINA			X																																									
TOMATE ARBOL			X													4500		4500																									
Limon			X					20		20						50			50					50		50						30												

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____

FIRMA (AL FINAL DE ESTE FORMATO) _____

OBSERVACIONES _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD _____ SAN CRISTOBAL _____ SERVICIO SOCIAL PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA _____ PROVEEDOR FINES - MARIPOSITAS - ESPERANZA FINES

MES JUNIO AÑO 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE ARELIS SAENZ

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad.) 1000 g	800 g	lb	l	cc	u	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 04)	M (05)	MC (06)	J (07)	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 11)	M (12)	MC (13)	J (14)	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 17)	M (18)	MC (19)	J (20)	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L (DÍA CALENDARIO 24)	M (25)	MC (26)	J (27)	V (28)	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V (SIN CALENDARIO)	SALDO MES
Grupo Panadería																																										
TOSTADAS			X																	960		120	840							1680			1560									
TORTA QUESO			X																											2500			2250									
PAN BLANDITO			X					2400										2400		2400	2400									2400	2400											
GALLETA WAFER			X				1926			1926																			1926	1926												
MOGOLLA			X				2.250			2250				2250						2500		2500							2500		2500											
MANTECADA			X																	1500		1500							1200		1200										
PAN HOJALDRADO			X																	2500				2500					2500			2500								
GALLETA CRAKER			X				1440		1440					1440		1440													1440				1440								
GALLETA LECHE			X				1284				1284																			1296				1296							
PAN BLANCO			X																																						
PONQUE			X				2.000		2000																																
GALLETA SODA			X				1500				1200			1500			1200			1500	1300																				
BROWNIE			X																																						
PAN MOLDE			X					2000						2000																												
TORTA QUINUA			X					2000								2000																										
CROISSANT			X					1500									1500			1750			1500																		
PAN ROLLO			X																	2500			2500																		
HOJUELAS MAIZ			X																																						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS (COMPLETOS) _____ NÚMERO DE DOCUMENTO _____ TIPO DE DOCUMENTO CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD 1032465745 CARGO PERSONAL DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VEA LAS INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES _____

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ESTRATEGIA DE APOYO ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: CAPTURA DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS APOYADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SAN CRISTÓBAL _____ SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: _____ MODALIDAD: FAMI, MODALIDAD TRADICIONAL

MES: JUNIO AÑO: 2024 COORDINADOR O RESPONSABLE: ANGIE SAENZ

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)						SALDO MES ANTERIOR	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SALDO MES
	KILO	GRAMO	0	1	2	3		CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	
									DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
									04	05	06	07				11	12	13	14				17	18	19	20				24	25	26	27	28		
LECHE			X	X				41	10	10	10	10		70	10	20	20	20		73	22	11	22	18		96	22	22	22	19	11						
QUESO DOBLE CREMA			X											2500	1200			1200		2000		1300	500			2500		1250		1250						
QUESO CAMPESINO			X					1.500		1200										1500						1500				1500						
KUMIS			X	X				10	10											11		11														
YOGURTH			X	X				10			10			10	10											11				11						
HELADO			X	X																															
AVENA UHT 200 ML			X			X																													
LECHE UHT 200 ML			X			X																													

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FABIAN HERNANDEZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032463748 CARGO: PERSONAL DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL — SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA — UNIDAD OFERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS — PROVEEDOR: KIDS NORTH ATTN: SUSSIDE PARRA

MES: JUNIO — AÑO: 2024 — COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g / 500 g / D / C)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO L	M	MC	J	V	SALDO MES
				04	05	06	07				11	12	13	14				17	18	19	20				24	25	26	27	28									
Grupo Huevos																																						
HUEVOS	C		165		55	55	55			120			55	64		209	69	8	71	60		219	61	37	61		60										
Grupo 1 Pollo																																						
PECHUGA	D															4500		4500																				
HIGADO POLLO	D																					4000					4000											
CORAZONES POLLO	D																					2500		2500														
Higado RES										3500				3500																								
Grupo 2 Carnes- Pescado																																						
CARNE RES	D		3500			3500				3500		3500										4000			4000													
CARNE MOLIDA	D		3500					3500		3500				3500		4000			4000			4000				4000												
PAJARILLA	D		2500					2500																														
CARNE CERDO	D		3500		3500					3500		3500				4000	4000					4000		4000														
MERLUZA	D		7000				7000									7000				7000																		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE COMPLETO: [illegible] — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032463748 — CARGO: PERSONAL DE ALIMENTOS

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
24/06/24	7:00	Aceite	3.000	24022824	22/08/25	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		
"	"	Arroz	8.000	140124	01/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Avena Molida	750	51394	JUN/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Azucar	4.000	130624	13/06/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Canela	170	210776	07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cebada Perlada	500	15910	18/11/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Chocolate	500	180324	18/03/26	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Fecula Maiz	380	319910	15/04/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Frijol	1.000	240424	24/04/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Galleta crocke	1.440	2083616	14/05/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Galleta leche	1296	2083513	14/05/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Galleta vainer	1.926	202416	11/12/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Huevo	219 und	0524-1	18/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	leche conden	500	0524-1	18/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Mantecada	1.200	671806	08/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Margarina	500	399101	15/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
24/06/24	7:00	Mezcla vegetal	800	58	30/11/24	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
24/06/24	7:00	Mid abogas	100	22	31/12/24	Ambiente		K'NOS	X		X		X		X		X		
"	"	Mogolla	2.500	3850506	29/06/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Leche entera	96 Hs	130824	13/08/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Sal	1.000	199279	N.A	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Torta Queso	2.500	651804	08/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Tostada	1.680	231706	17/08/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Uva Pasa	250	250424	25/04/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pasta Fideo	750	319910	03/04/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pasta spaguet	2.500	163	16/04/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Panblandito	2.400	L37910	19/11/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pan hojaldra		16924/1023	10/07/24	Ambiente		"	X		X		X		X		X		
"	"	Yogurth	11 Hs	161	23/07/24	3,2°C		"	X		X		X		X		X		
"	"	Queso doble	2.500	10/06/24	24/07/24	2,7°C		"	X		X		X		X		X		
"	"	Queso campe		13/06/24	13/07/24	2,7°C		"	X		X		X		X		X		
24/06/24	7:00	Crema leche	250			3,2°C		K'NOS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE TIPO DE DOCUMENTO: C.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO / ROL PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
24/06/24	7:00	Aguacate		N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		
"	"	Ahuyama	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Ajo	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Apio	1.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Arveja Verde	4.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Calabaza	2.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cebolla cabez	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cebolla larga	5.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cilantro	400	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Curuba	5.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Espinaca	1.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Fresa	4.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Granadilla	10.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Guayaba	4.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Habichuela	2.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	lechuga	250	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
24/06/24	7:00	Limon	30	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: _C.C.__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1032483748_____ CARGO / ROL PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024006021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
24/06/24	7:00	Lulo	4.500	N.A	N.A	Ambiente		AgroPolitana	X		X		X		X		X		
"	"	Mango	8.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Manzana	12.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Mora	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Papa comun	12.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Papa criolla	2.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Papaya	7.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Patilla	12.250	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pera	17.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Piña	5.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Platano Mad	4.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Tomate	4.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Yuca	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
24/06/24	7:00	Zanahoria	5.500	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Mes a [illegible] Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
24/06/24	7:00	Carne Cerdo	4.000	N35F3	24/07/24	2,7°c		Pardo Suizo	X		X		X		X		X		
"	"	Carne Res	4.000	19F319	10/07/24	2,7°c		"	X		X		X		X		X		
"	"	Carne Molida	4.000	F30910	15/07/24	2,7°c		"	X		X		X		X		X		
"	"	Corazones Pollo	2.500	N37109	18/07/24	2,7°c		"	X		X		X		X		X		
24/06/24	7:00	Higado Pollo	4.000	19910i	10/08/24	2,7°c		Pardo Suizo	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.226
Versión: 2
Fecha: Mesa (25/24/06/21 – 22/12/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
17/06/24	7:00	Aceite	3.000	F399101	23/07/25	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		
"	"	Arroz	6.000	M374N3	21/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Arveja Seca	1.000	N379	10/08/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Avena Molida	750	1001010	07/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Azucar	3.000	N37910	06/11/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Boradillo	500	F3910	07/10/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Canela	100	1599100	11/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Chocolate	500	N37910	22/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Croissant	1750	100010	10/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Fecula	380	529	18/01/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	galleta Soda	1500	5991010	19/02/25	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Huevo	209un	F3991091	19/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	lechecondes	500	L379N3	22/11/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Mantecada	1500	N37910	01/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Mayonesa	250	799101	15/08/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Mogolla	2.500	1910567	02/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
17/06/24	7:00	leche entera	73 1/5	F399101	10/11/24	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-P55-236 Versión: 2 Fecha: Mesa GEDA655021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
17/06/24	7:00	Sal	500	39910	30/09/24	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		
"	"	Tostada	960	199F31	15/09/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Uva Paso	250	3106578	13/11/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pasta Fideo	750	89910F1	12/10/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pasta conchit	2250	F391010	11/12/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pan blandito	2400	1518941	08/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pan Rollo	2500	1891919	09/07/24	Ambiente		"	X		X		X		X		X		
"	"	Queso doble	2000	399F19	11/11/24	4,1°C		"	X		X		X		X		X		
"	"	Queso campe	1.500	N37910	10/08/24	4,1°C		"	X		X		X		X		X		
"	"	Kumis	11 Hs	1001919	18/07/24	3,7°C		"	X		X		X		X		X		
17/06/24	7:00	Crema leche	250	389910	30/09/24	4,1°C		K'nos	X		X		X		X		X		
17/06/24	7:00	Pan hojaldrado	2.500	991318	15/10/24	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024006021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
17/06/24	7:00	Acelgas	2500	N.A	N.A	Ambiente		AgroPolitana	X		X		X		X		X		
"	"	Ajo	250	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Arracacha	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Arveja Verde	2.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cebolla cabeza	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cebolla junca	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cilantro	250	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Espinaca	1.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Fresa	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	habichuela	2.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Limon	50	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Lulo	4,500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Maiz	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Mango	16.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Manzana	7.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Papa criolla	2.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
17/06/24	7:00	Papa comun	2.500	N.A	N.A	Ambiente		AgroPolitana	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Mesa (2024006021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
14/06/24	7:00	Papa comun	2.500	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		
"	"	Papaya	7.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Patilla	24.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pepino cohombro	2.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pera	11.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Piña	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Platano Hartón	8.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Tomate	1.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Uva isabella	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Yuca	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
17/06/24	7:00	Zanahoria	3.000	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO:__C.C___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Meme t2024066021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
17/06/24	7:00	Merluza	7.000	F399109	30/08/24	-17,1°C		Ex Perdio Pardo	X		X		X		X		X		
"	"	Carne Molida	4.000	N379910	10/07/24	3,1°C		Ex Perdio Pardo	X		X		X		X		X		
"	"	Carne Cerdo	4.000	F37919	12/07/24	3,1°C		Ex Perdio Pardo	X		X		X		X		X		
17/06/24	7:00	Pechuga	4.500	19910	13/07/24	3,1°C		Ex Perdio Pardo	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
11/06/24	7:00	Aceite	2500	834190	27/12/24	Ambiente	K'NOS	K'NOS	X		X		X		X		X		
//	//	Arroz	4500	4518190	28/11/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Fecula Maiz	760	754581	18/09/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Azucar	3.000	389918	02/04/25	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Canela	100	4939189	10/02/25	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	MARGarina	500	9899189	18/10/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Sal	500	188890	13/11/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Avena Molida	500	2831901	21/01/25	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Pasta Fideo	250	459318	15/09/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Chocolate	500	324595	21/12/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Spaguetti	2250	4893919	18/10/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Pasta conchitas	500	239189	10/01/25	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Harina Trigo	500	4493210	22/02/25	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Harina Maiz	1000	452193	30/11/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Garbanzo	2000	851074	18/10/24	//	//	//	X		X		X		X		X		
//	//	Panblandito	2400	459905	10/03/25	//	//	//	X		X		X		X		X		
11/06/24	7:00	Mogolla	2250	9310210	15/12/24	Ambiente	K'NOS	K'NOS	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-230
Versión:	2
Fecha: Mesa	(2024006821 – 22/02/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
11/06/24	7:00	galleta cracker	1440	N3744101	31/12/24	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		
"	"	galleta Soda	1.500	F3791N3	30/10/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Pan Molde	2.000	188910	24/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Torta Quimuca	2,000	1591	25/oc/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Croissant	1.500	F37991	26/07/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Huevos	120 und	N37991	27/08/24	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Leche	70 lts	L357910	30/09/24	Ambiente		"	X		X		X		X		X		
"	"	Crema leche	250	9910001	19/09/24	3,9°c		"	X		X		X		X		X		
"	"	Queso cobblacion	2.500	159F379	18/01/25	2,9°c		"	X		X		X		X		X		
11/06/24	7:00	Yogurth	10 lts	199910	15/01/25	3,9°c		K'nos	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: _C.C__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1032483748_____ CARGO / ROL PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
11/06/24	7:00	Ajo	250	N.A	N.A	Ambiente		Agrofelitana	X		X		X		X		X		
"	"	Arracacha	4.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Arveja Verde	3.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Banano	4.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cebolla cabez	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cebolla junca	4.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Cilantro	100	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Espinaca	500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Granadilla	18.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Habichuela	2.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Laurel	20	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Limon	50	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Mango	10.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Manzana	5.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Maracuya	8.500	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
"	"	Melon	5.000	"	"	"		"	X		X		X		X		X		
11/06/24	7:00	Mora	3.000	N.A	N.A	Ambiente		Agrofelitana	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE TIPO DE DOCUMENTO: C.C. No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO / ROL PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: PC/R-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo 12024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
11/06/24	7:00	Papa criolla	2.500	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		
11	11	Papa comun	2.000	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Papaya	8.000	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Patilla	11.250	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Pera	5.500	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Perejil	100	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Pimenton	500	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Platano Maduro	4.000	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Platano Verde	3.500	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Tomate chonto	3.500	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Tomate arbol	4.500	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Tomillo	20	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11	11	Yuca	3.000	11	11	11		11	X		X		X		X		X		
11/06/24	7:00	Zanahoria	4.000	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		
11/06/24	7:00	Ahuyama	2.500	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C.C.__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL: PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 12024005021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __COFINANCIADO _____ UNIDAD OPERATIVA: ___JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ _____ OPERADOR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
11/06/24	7:00	Higado Res	3500	19F379	18/07/24	2,1°c		ExPendio Rubio	X		X		X		X		X		
"	"	Carne Res	3.500	2019N37	15/07/24	2,1°C		ExPendio Pardo	X		X		X		X		X		
"	"	Carne Molida	3.500	F319910	30/06/24	2,1°c		ExPendio Pardo	X		X		X		X		X		
11/06/24	7:00	Carne Cerdo	3.500	199109F1	28/06/24	2,1°C		ExPendio Pardo	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE _____ TIPO DE DOCUMENTO: __C C___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1032483748_____ CARGO / ROL PERSONAL SERVICIO ALIMENTOS _____

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo 12024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Primera infancia UNIDAD OPERATIVA: Huellas y Talentos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Arielis Sanez OPERADOR: Fundacion Social castillo san Lucas

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
04/06/24	7:00	Ajo	300	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		
//	//	Arveja Verde	2.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Banano	1.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Cebolla cabez	250	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Cebolla junca	5.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Cilantro	250	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Fresa	1.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Guayaba	3.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Habichuela	2.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Lechuga	750	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Limon	20	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Lulo	4.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Mango	11.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Manzana	1.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Maracuya	8.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Melon	5.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
04/06/24	7:00	Papa comun	11.500	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitana	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fabian Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO / ROL: Personal de Alimentos

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-P09-220 Versión: 2 Fecha: Memo 20224000921 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Sarcristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Primera infancia UNIDAD OPERATIVA: Huellas y talentos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Aicis Saenz OPERADOR: Fundacion Social castillo san Lucas

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
04/03/24	7:00	Papa criolla	2.500	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitano	X		X		X		X		X		
//	//	Papaya	8.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Patilla	11.250	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Pepino Guiso	2.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Pera	10.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Perejil	500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Piña	4.500	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Platano cdls	4.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Platano Mad	4.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Remolacha	2.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Tomate	4.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Yuca	3.000	//	//	//		//	X		X		X		X		X		
04/03/24	7:00	Zanahoria	5.500	N.A	N.A	Ambiente		Agropolitano	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fabian Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO / ROL: Personal de Alimentos

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo 12024000021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San Cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Primera Infancia UNIDAD OPERATIVA: Huellas y Talentos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Arelis Saenz OPERADOR: Fundacion Social Castillo San Lucas

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
04/02/24	7:00	Aceite	3.000	939105	30/11/24	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		
//	//	Arroz	5.500	959312	10/07/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Azucar	2.500	939518	23/10/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Canela	30	329310	25/09/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Chocolate	500	289120	30/12/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Fecula Maiz	380	18930	06/01/25	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Galleta crocke	1440	162413	03/03/25	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Galleta Soda	1.500	28945	15/12/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Galleta leche	1284	38932	22/11/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Galleta wafer	1926	459010	30/03/25	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Harina Trigo	500	559321	28/12/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Huevo	165un	889323	10/01/25	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Lenteja	1.000	969510	9/04/25	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Mayonesa	500	334519	28/11/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Mogolla	2.250	28931	29/10/24	//		//	X		X		X		X		X		
//	//	Leche	41lts	324596	12/01/25	//		//	X		X		X		X		X		
04/02/24	7:00	Sol	500	959319	20/02/25	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fabian Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO / ROL: Personal de Alimentos

Escaneado con CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20240050211 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Primera infancia UNIDAD OPERATIVA: Huellas y Talentos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Aielis Saenz OPERADOR: Fundacion Social castilla San Lucas

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
04/06/25		Pasta SPagu	2.250	A59320	13/12/24	Ambiente		K'nos	X		X		X		X		X		
//		Ponque	2.000	234589	22/02/25	Ambiente		//	X		X		X		X		X		
//		Yogurth	10 lts	931249	13/01/25	3,9 °c		//	X		X		X		X		X		
//		Queso campes	1.500	835510	09/10/24	3,1 °c		//	X		X		X		X		X		
04/06/25		Kumis	10 lts	432109	30/11/24	3,9 °c		K'nos	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fabian Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO / ROL: Personal de Alimentos

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-239	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20234005021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: San cristobal SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Primera infancia UNIDAD OPERATIVA: Huellas y Talentos

COORDINADOR O RESPONSABLE: Arelis Saenz OPERADOR: Fundacion Social castillo San Lucas

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						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	
04/06/24	7:00	Pajarilla	2.500	459301	27/12/24			ExPendro Pard	X		X		X		X		X		
//	//	Merluza	7.000	859510	05/03/25			//	X		X		X		X		X		
//	//	Carne Molida	3.500	239310	10/01/25			//	X		X		X		X		X		
//	//	Carne Res	3.500	193218	25/11/24			//	X		X		X		X		X		
04/06/24	7:00	Carne Cerdo	3.500	283018	26/02/25			ExPendio Pardo	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fabian Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO / ROL: Personal de Alimentos

Escaneado con CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
4/06/24		COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE ENTERA	10 lts	10 lts		X	X		X		30	79,1	76,5	10	10	9	9	X		
//			FÉCULA DE MAÍZ	380	380		X	X		X					9	10	10	9	X		
//	NUEVES REFORZADAS	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	55un	N.A		X	X		X		25	74,3	71,3	9	10	9	9	X		
//		GALLETAS CRACKER SABORIZADAS	GALLETA CRACKER	1440	1440		X	X			X				10	10	10	9	X		
//		PATILLA	PATILLA	1 1250	1 1250	X		X			X				9	9	10	10	X		
//		SOPA DE ARROZ	ARVEJA VERDE	600	600	X		X		X		75	78,9	76,5	10	9	10	9	X		
//			CARNE DE RES	200	200		X	X		X					9	10	10	10	X		
//		CARNE DE CERDO EN TROZOS ASADO	CARNE DE CERDO	3500	3500		X	X		X		37	77,4	71,8	10	9	9	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					10	10	9	9	X		
//		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1500	1500		X	X		X		40	75,4	72,3	9	9	9	10	X		
//	ALMUERZO		CEBOLLA JUNCA	150	150	X		X		X					10	9	9	9	X		
//		PEPINO GUISADO	PEPINO	2500	2500	X		X		X		34	76,1	73,2	10	9	10	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					10	9	9	10	X		
//		PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA	2500	2500	X		X		X		39	74,3	72,3	10	10	9	9	X		
//			TOMATE CHONTO	300	300	X		X		X					9	9	9	10	X		
//		JUGO DE MELÓN	MELÓN	5000	4700	X		X			X				10	9	10	9	X		
//			AZÚCAR	400	400		X	X			X				9	10	10	9	X		
4/06/24	ONCES	PERA	PERA	5250	5000	X		X			X				9	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: fabian h. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO: Personal de Alimentos

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
5/06/24	NUEVES REFORZADAS	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE ENTERA	10 lts	10 lts		X	X			X				10	9	9	10	X		
11		HUEVO COCIDO	HUEVO	55un	N.A		X	X		X		23	73,4	70,1	10	9	10	10	X		
11		PERA	PERA	5250	5000	X		X			X				9	9	10	10	X		
11		MOGOLLA	MOGOLLA	2250	2250		X	X			X				9	10	10	9	X		
11	ALMUERZO	LENTEJAS	LENTEJA	1000	1000		X	X		X		31	74,3	72,3	10	9	9	10	X		
11			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					10	10	9	9	X		
11		CARNE DE RES EN TROZOS, ASADA	CARNE DE RES	3500	3500		X	X		X		37	75,4	71,9	9	9	10	10	X		
11			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					9	10	10	9	X		
11		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	1500	1500		X	X		X		40	73,4	71,9	10	10	10	9	X		
11			ZANAHORIA	800	800	X		X		X					9	9	10	10	X		
11		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	LECHUGA COMÚN	750	750	X		X			X				10	10	10	9	X		
11			TOMATE . PULPA	2100	2000	X		X			X				9	10	10	9	X		
11		YUCA COCIDA	YUCA	3000	2600	X		X		X		32	74,8	71,9	9	9	10	10	X		
11			CEBOLLA JUNCA	600	600	X		X		X					10	10	9	9	X		
11		JUGO DE LULO	LULO	4500	4800	X		X			X				9	9	10	10	X		
11			AZÚCAR	500	500		X	X			X				10	9	9	9	X		
11	ONCES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO RAYADO	QUESO CAMPESINO	1200	1200		X	X			X				9	10	10	9	X		
5/06/24			BANANO COMÚN	1500	1300	X		X			X				9	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: fabian h. TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483948 CARGO: Peisonal de alimentos

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
6/06/24	NUEVES REFORZADAS	SORBETE DE GUAYABA	LECHE ENTERA	10 lts	10 lts		X	X			X				10	9	9	10	X		
//			GUAYABA	3500	3200	X		X			X				10	10	9	9	X		
//		HUEVOS PERICOS	HUEVO	55un	N.A		X	X		X		31	74,1	72,3	9	10	10	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA	250	250	X		X		X					9	9	10	10	X		
//		GALLETAS DE SODA	GALLETAS DE SODA	1200	1200		X	X			X				10	10	10	9	X		
//	ALMUERZO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	1500	1500		X	X		X		41	75,2	72,9	9	10	10	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA	150	150	X		X		X					10	10	9	9	X		
//		VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA	ARVEJA VERDE	600	600	X		X		X		37	73,4	70,1	9	10	10	9	X		
//			ZANAHORIA	800	800	X		X		X					10	10	9	9	X		
//		TAJADA DE PLATANO	PLÁTANO HARTON	4000	3800	X		X		X		29	74,1	71,4	9	9	10	10	X		
//		PESCADO, GUISADO	MERLUZA	7000	7000		X	X		X		37	75,1	71,9	10	10	9	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					9	9	10	10	X		
//		SOPA DE COLICERO	ARVEJA VERDE	600	600	X		X		X		77	78,1	70,9	10	10	9	9	X		
//			CARNE DE RES	200	200		X	X		X					9	9	9	10	X		
//		JUGO DE MARACUYA	MARACUYÁ	8500	7500	X		X			X				10	9	10	10	X		
//			AZÚCAR	500	500		X	X			X				10	10	10	9	X		
//	ONCES	YOGURT	YOGURT ENTERO	10 lts	10 lts		X	X			X				9	9	10	10	X		
//		GALLETAS DE LECHE	GALLETA DULCE	1284	1284		X	X			X				10	10	9	9	X		
6/06/24		PAPAYA	PAPAYA	6500	6200	X		X			X				9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Fabian R. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032483748 CARGO: Personal de Alimentos

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___PRIMERA INFANCIA_____ UNIDAD OPERATIVA: ____HUELLAS Y TALENTOS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ_____ OPERADOR: __FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS_____

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
7/06/24	NUEVES REFORZADAS	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE ENTERA	10 l/b	10 l/s		X	X		X		32	74,1	70,3	10	10	9	9	X		
//			CHOCOLATE	500	500		X	X		X					9	9	10	10	X		
//		CALDO DE PAJARILLA	PAJARILLA DE RES	2500	2500		X	X		X		55	75,4	73,2	10	9	9	10	X		
//			PAPA COMÚN	5500	5000	X		X		X					10	10	9	10	X		
//		MANGO	MANGO	9000	8200	X		X			X				9	10	10	10	X		
//	ALMUERZO	ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE DE RES	3500	3500		X	X		X		40	76,3	73,6	10	9	9	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					9	9	10	10	X		
//		ALBONDIGAS EN SALSA	CARNE DE RES				X	X		X					10	10	9	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA			X		X		X					9	10	10	9	X		
//		SPAGUETTIS	PASTA	2250	2850		X	X		X		29	75,4	73,7	10	9	9	9	X		
//			TOMATE CHONTO	300	300	X		X		X					10	10	9	9	X		
//		ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	2000	2000	X		X			X				9	10	9	10	X		
//			ZANAHORIA	1300	1200	X		X			X				10	10	9	10	X		
//		PAPA DORADA	PAPA COMÚN	3000	2800	X		X		X		30	74,5	71,9	9	9	10	10	X		
//		JUGO DE PIÑA	PIÑA	4300	4100	X		X			X				9	10	10	9	X		
//			AZÚCAR	400	400		X	X			X				9	10	9	10	X		
//	ONCES	HELADO	HELADO	—	—		X	X			X	—	—	—	10	9	9	10	X		
//		BROWNIE	BROWNIE CUBIERTO CON CHOCOLATE	—	—		X	X			X	—	—	—	10	9	9	9	X		
7/06/24		BANANO	BANANO COMÚN	—	—	X		X			X	—	—	—	9	9	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: fabian h. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1032183748 CARGO: Peisonal de Alimentos

OBJETIVO

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___PRIMERA INFANCIA_____ UNIDAD OPERATIVA: ___HUELLAS Y TALENTOS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ_____ OPERADOR:__FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS_____

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	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	NO	
11/06/24	NUEVES REFORZADAS	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE ENTERA	10 lts	10 lts		X	X		X		32	74,5	71,2	9	10	9	10	X		
//			FÉCULA DE MAÍZ	380	380		X	X		X					10	9	9	9	X		
//		GRANADILLA	GRANADILLA	9.000	9.000	X		X			X				9	10	10	10	X		
//		SANDWICH DE QUESO	QUESO DOBLE CREMA	1250	1250		X	X			X				10	9	9	10	X		
//			PAN MOLDE	2000	2000		X	X			X				10	10	9	9	X		
//	ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	PASTA ALIMENTICIA	500	500		X	X		X		80	75,4	72,3	9	10	9	9	X		
//			CARNE DE RES	200	200		X	X		X					10	10	9	9	X		
//		CARNE DE RES EN TROZOS, A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES	4000	4000		X	X		X		34	76,4	73,2	10	10	10	9	X		
//			CEBOLLA CABEZONA	100	100	X		X		X					9	9	10	10	X		
//		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	1750	1750		X	X		X		41	75,9	72,3	10	10	9	9	X		
//			ZANAHORIA	800	800	X		X		X					9	9	10	10	X		
//		AHUYAMA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	AHUYAMA C	2500	2500	X		X		X		38	76,3	71,1	10	10	9	9	X		
//			ARVEJA VERDE	700	900	X		X		X					9	9	10	10	X		
//		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	2250	2250	X		X		X		32	74,9	71,6	10	10	9	9	X		
//		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ÁRBOL	4500	4500	X		X			X				9	10	10	9	X		
//			AZÚCAR, BLANCO	400	400		X	X			X				10	10	9	9	X		
//	ONCES	MANZANA	MANZANA	5500	5500	X		X			X				10	10	10	9	X		
//		GALLETAS CRACKER	GALLETA CRACKER	1440	1440		X	X			X			-	9	10	10	9	X		
11/06/24		YOGURT	YOGURT ENTERO	10 lts	10 lts		X	X			X				9	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___PRIMERA INFANCIA_____ UNIDAD OPERATIVA: ____HUELLAS Y TALENTOS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ_____ OPERADOR: __FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS_____

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
12/06/24	NUEVES REFORZADAS	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE ENTERA	10 11s	10 11s		X	X			X				9	9	10	10	X		
//		HUEVOS PERICOS	HUEVO	55 UN	N.A		X	X		X		33	76,1	72,3	10	9	9	10	X		
//			TOMATE CHONTO	300	300	X		X		X					10	9	10	9	X		
//		AREPA DE MAIZ	HARINA DE MAÍZ BLANCO	1000	1000		X	X		X		45	73,2	70,1	10	9	9	9	X		
//		MANGO	MANGO	9000	9000	X		X			X				9	10	10	9	X		
//	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN TROZOS GUISADA	CARNE DE CERDO	4000	4000		X	X		X		41	76,9	72,3	9	10	9	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					10	9	9	10	X		
//		GARBANZOS	CEBOLLA JUNCA	5000	5000	X		X		X					10	10	9	9	X		
//			GARBANZO	2000	2000		X	X		X		42	78,9	73,2	9	10	10	9	X		
//		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	1750	1750		X	X		X		40	77,2	74,3	9	10	10	9	X		
//			PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	250	250		X	X		X					9	10	10	10	X		
//		ZANAHORIA RAYADA CON TOMATE Y PEREJIL	ZANAHORIA	1000	1000	X		X			X				10	10	9	9	X		
//			TOMATE, PULPA	1400	1400	X		X			X				10	10	9	10	X		
//		PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO HARTÓN	4000	4000	X		X		X		32	76,3	71,9	10	9	10	9	X		
//		JUGO DE MORA	MORA DE CASTILLA	3000	3000	X		X			X				9	10	10	9	X		
//			AZÚCAR, BLANCO	450	450		X	X			X				9	10	9	10	X		
//	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE ENTERA	10 11s	10 11s		X	X		X		33	74,5	71,3	10	10	9	9	X		
//			FÉCULA DE MAÍZ	380	380		X	X		X					9	9	10	10	X		
//		PERA	PERA	5250	5250	X		X			X				10	9	9	9	X		
12/06/24		MOGOLLA	MOGOLLA	2250	2250		X	X			X				10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
13/06/24	NUEVES REFORZADAS	COLADA DE AVENA	AVENA NACIONAL	500	500		X	X		X		29	74,5	71,2	9	10	10	9	X		
//			LECHE ENTERA	10 lts	10 lts		X	X		X					9	10	9	10	X		
//		HUEVOS REVUELTOS	HUEVO	55 und	N.A		X	X		X		25	73,4	70,9	10	10	9	9	X		
//		PATILLA	PATILLA	11250	11250	X		X			X				9	10	9	10	X		
//		GALLETAS DE SODA	GALLETAS DE SODA	1200	1200		X	X			X				10	9	10	9	X		
//	ALMUERZO	CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	CARNE DE RES	4000	4000		X	X		X		31	76,4	73,2	9	9	10	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA	450	450	X		X		X					10	10	9	9	X		
//		SPAGUETTIS	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	2250	2250		X	X		X		30	77,2	73,2	10	9	9	9	X		
//			TOMATE CHONTO	300	300	X		X		X					9	10	10	9	X		
//		ESPINACA, PAPAYA, MANGO, CREMA DE LECHE	PAPAYA	1500	1500	X		X			X				9	10	10	10	X		
//			ESPINACA	500	500	X		X			X				9	10	10	9	X		
//		DEDITOS DE ARRACACHA	ARRACACHA AMARILLA	4000	4000	X		X		X		41	74,5	71,9	9	10	10	9	X		
//			HUEVO	8 und	N.A		X	X		X					9	10	10	10	X		
//		JUGO DE MELÓN	MELÓN	5000	5000	X		X			X				10	9	9	10	X		
//			AZÚCAR, BLANCO	400	400		X	X			X				9	10	10	10	X		
//	ONCES	SORBETE DE BANANO	LECHE ENTERA	10 lts	10 lts		X	X			X				9	10	10	9	X		
//			BANANO COMÚN	4000	4000	X		X			X				10	10	9	9	X		
13/06/24		TORTA DE QUINUA	TORTA, CON HARINA DE TRIGO	2000	2000		X	X			X				9	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___PRIMERA INFANCIA_____ UNIDAD OPERATIVA: ____HUELLAS Y TALENTOS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ_____ OPERADOR: __FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS_____

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
17/06/24	NUEVES REFORZADAS	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	LECHE ENTERA	11 Lts	11 Lts		X	X		X		31	73,4	71,2	10	9	10	10	X		
"			FÉCULA DE MAÍZ	380	380		X	X		X									X		
"		HUEVOS CON MAZORCA	HUEVO	6 Un	N.A		X	X		X		27	74,5	72,3	9	10	10	9	X		
"			MAÍZ COMÚN, DESGRANADO	500	500	X		X		X									X		
"		GALLETAS DE SODA	GALLETAS DE SODA	1500	1500		X	X			X				10	10	10	10	X		
"		PERA	PERA	5750	5250	X		X			X				9	10	9	9	X		
"	ALMUERZO	SOPA DE ARRACACHA	CARNE DE RES	100	100		X	X		X		75	78,2	73,4	10	10	10	9	X		
"			ARRACACHA AMARILLA	3000	2700	X		X		X									X		
"		CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO	4000	4000		X	X		X		37	74,3	71,9	10	9	10	10	X		
"			CEBOLLA CABEZONA	100	100	X		X		X									X		
"		ACELGA CON HUEVO	ACELGAS	2500	2500	X		X		X		32	73,4	70,1	9	10	9	10	X		
"			HUEVO	10 un	N.A		X	X		X									X		
"		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	1750	1750		X	X		X		40	74,9	72,3	10	10	10	10	X		
"			PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	250	250		X	X		X									X		
"		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA	2500	2300	X		X		X		32	73,5	70,8	10	10	9	10	X		
"		JUGO DE FRESA	FRESA	3000	2800	X		X			X				10	10	9	10	X		
"			AZÚCAR, BLANCO	450	450		X	X			X								X		
"	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE ENTERA	11 Lts	11 Lts		X	X			X				9	10	10	9	X		
"			MANGO	5500	5200	X		X			X								X		
17/06/24		PAN BLANDITO	PAN BLANCO	300	300		X	X			X				10	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA | UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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		TIEMPO EN MINUTOS	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	
17/06/24	NUEVES REFORZADAS	SORBETE DE MANGO	LECHE ENTERA	11 lts	11 lts		X	X			X				10	9	10	10	X		
11			MANGO	5500	5200	X		X			X								X		
11		QUESO	QUESO DOBLE CREMA	1300	1300		X	X			X				10	9	10	9	X		
11		MOGOLLA	MOGOLLA	2500	2500		X	X			X				9	10	10	9	X		
11	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS GUISADA	CARNE DE POLLO	4500	4500		X	X		X		37	75,4	72,3	10	10	10	10	X		
11			CEBOLLA JUNCA	500	500	X		X		X									X		
11		ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA SECA	1000	1000		X	X		X		42	76,3	74,5	9	10	10	9	X		
11			CEBOLLA JUNCA	500	500	X		X		X									X		
11		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	1750	1750		X	X		X		40	75,9	73,2	9	9	10	9	X		
11			ZANAHORIA	850	800	X		X		X									X		
11		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	PEPINO COHOMBRO	2500	2100	X		X			X				10	10	9	9	X		
11			TOMATE	750	700	X		X			X								X		
11		CROQUETA DE YUCA	YUCA	3000	2700	X		X		X		32	74,2	71,9	9	10	10	9	X		
11			ACEITE, DE SOYA	150	150		X	X		X									X		
11		JUGO DE UVA	UVA ISABELLA	3000	2800	X		X			X				10	10	10	9	X		
11			AZÚCAR, BLANCO	450	450		X	X			X								X		
11	ONCES	KUMIS	KUMIS	11 lts	11 lts		X	X			X				10	10	10	10	X		
11		PATILLA	PATILLA	12000	12000	X		X			X				9	10	10	9	X		
18/06/24		MANTECADA	MANTECADA	1500	1500		X	X			X				10	9	9	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___PRIMERA INFANCIA_____ UNIDAD OPERATIVA: ____HUELLAS Y TALENTOS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ARELIS SAENZ_____ OPERADOR: _FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS_____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO 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	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19/06/24	NUEVES REFORZADAS	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE ENTERA	111/s	111/s		X	X			X				10	9	9	10	X		
"		TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	HUEVO	71un	N.A		X	X		X		32	74,5	71,9	9	9	10	10	X		
"			QUESO DOBLE CREMA	500	500		X	X		X									X		
"		PAN ROLLO	PAN BLANCO	2400	2400		X	X			X				10	10	10	10	X		
"		PATILLA	PATILLA	12.000	10000	X		X			X				9	9	10	9	X		
"	ALMUERZO	HAMBURGUESA DE CARNE	CARNE DE RES	4000	4000		X	X		X		35	75,4	72,1	10	10	9	9	X		
"			CEBOLLA JUNCA	500	500	X		X		X									X		
"		ENSALADA DE CONCHITAS CON VERDURAS	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	2250	2250		X	X		X		32	71,9	69,2	9	10	9	10	X		
"			HABICHUELA	850	850	X		X		X									X		
"		PLÁTANO CON BOCADILLO	PLÁTANO HARTÓN	4000	4000	X		X		X		30	74,5	71,8	10	9	9	10	X		
"			BOCADILLO	500	500		X	X		X									X		
"		JUGO DE MANGO	MANGO	5500	5500	X		X			X				10	10	10	9	X		
"			AZÚCAR, BLANCO	450	450		X	X			X								X		
"	ONCES	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE ENTERA	11 l/s	11 l/s		X	X		X		25	75,4	71,7	9	10	10	9	X		
"			CHOCOLATE	500	500		X	X		X									X		
"		PERA	PERA	5750	5200	X		X			X				10	10	9	9	X		
19/06/24		CROISSANT	CROISSANT, HORNEADO	1500	1500		X	X			X				9	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO:_____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO 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	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20/06/24	NUEVES REFORZADAS	COLADA DE AVENA	LECHE ENTERA	11 lts	11 lts	.	X	X		X		35	74,9	71,2	10	9	10	10	X		
"			AVENA NACIONAL	500	500		X	X		X									X		
"		HUEVOS PERICOS	HUEVO	60 und	N.A		X	X		X		29	75,1	72,3	10	9	9	9	X		
"			TOMATE CHONTO	300	300	X		X		X									X		
"		PAPAYA	PAPAYA	2000	2000	X		X			X				10	9	9	10	X		
"		PAN HOJALDRADO	PAN HARINA DE TRIGO	2500	2500		X	X			X				10	10	10	10	X		
"	ALMUERZO	PESCADO A LA PLANCHA	MERLUZA	2000	2000		X	X		X		37	75,4	71,9	9	10	10	9	X		
"			ACEITE, DE SOYA	250	250		X	X		X									X		
"		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1760	1760		X	X		X		40	74,2	71,8	10	9	9	10	X		
"			ACEITE, DE SOYA	150	150		X	X		X									X		
"		ESPINACA Y MANZANA, CREMA DE LECHE	ESPINACA	1500	1500	X		X			X				10	10	9	9	X		
"			MANZANA	1500	1500	X		X			X								X		
"		TAJADA DE PLATANO	PLÁTANO HARTÓN	4000	4000	X		X		X		36	75,4	71,9	9	10	10	9	X		
"			ACEITE, DE SOYA	200	200		X	X		X									X		
"		SOPA DE FIDEOS	CARNE DE RES	100	100		X	X		X		78	76,1	72,3	10	10	10	10	X		
"			PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	500	500		X	X		X									X		
"		JUGO DE LULO	LULO	4500	4500	X		X			X				9	9	10	10	X		
"			AZÚCAR, BLANCO	500	500		X	X			X								X		
"	ONCES	MANZANA	MANZANA	5500	5500	X		X			X				10	10	10	10	X		
"		ARROZ CON LECHE	ARROZ BLANCO	750	750		X	X		X		80	74,3	71,8	9	10	10	9	X		
20/06/24			LECHE ENTERA	8 lts	8 lts		X	X		X									X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

OBJETIVO

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO 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	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
29/06/24	NUEVES REFORZADAS	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	FÉCULA DE MAÍZ, PRECOCIDO, SECADO	380	380		X	X		X		32	74,9	71,2	9	10	10	9	X		
//			LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	1 1/2 s	1 1/2 s		X	X		X									X		
//		HUEVOS REVUELTOS	HUEVO DE GALLINA	6 1 und	N.A		X	X		X		28	73,2	71,8	10	10	9	9	X		
//		PAN BLANDITO	PAN BLANCO	2400	2400		X	X			X				10	9	9	10	X		
//		PATILLA	PATILLA, MADURO, PULPA	12250	12250	X		X			X				9	10	10	10	X		
//	ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN TROZOS GUISADA	CARNE DE CERDO	4000	4000		X	X		X		39	76,5	73,5	10	9	10	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA	500	500	X		X		X									X		
//		PAPA AL VAPOR	PAPA COMÚN	3000	2800		X	X		X		31	74,5	70,3	9	9	10	10	X		
//		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1750	1750		X	X		X		40	76,9	72,9	10	10	9	9	X		
//			CEBOLLA JUNCA	150	150	X		X		X									X		
//		VERDURAS SALTEADAS (ZANAHORIA, CALABAZA Y APIO)	CALABAZA	1000	900	X		X		X		37	72,2	73,4	10	9	9	10	X		
//			ZANAHORIA	1400	1200	X		X		X									X		
//		SOPA DE CEBADA PERLADA	CEBADA PERLADA	500	500		X	X		X		81	77,3	74,1	10	9	10	9	X		
//			CARNE DE RES	200	200		X	X		X									X		
//		JUGO DE MORA	MORA DE CASTILLA	3000	3000	X		X			X				9	9	9	10	X		
//			AZÚCAR, BLANCO	500	500		X	X			X								X		
//		GALLETA WAFER	GALLETA, DULCE, WAFER	1926	1926		X	X			X				10	10	9	10	X		
//	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	1 1/2 s	1 1/2 s		X	X			X				9	9	10	10	X		
29/06/24			CURUBA	5500	5000	X		X			X								X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO 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	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25/06/24	NUEVES REFORZADAS	COLADA DE AVENA	AVENA NACIONAL, CRUDO, MOLIDA	500	500		X	X		X		32	74,5	72,3	10	9	9	10	X		
//			LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	11 l/s	11 l/s		X	X		X									X		
//		QUESO	QUESO DOBLE CREMA	1050	1050		X	X			X				9	9	10	10	X		
//		MOGOLLA	MOGOLLA	2500	2500		X	X			X				10	9	10	9	X		
//		PAPAYA	PAPAYA, MADURO, PULPA	7000	7000	X		X			X				10	10	9	9	X		
//	ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	500	500		X	X		X		81	76,4	73,2	9	10	10	9	X		
//			CARNE DE RES, MAGRA	200	200		X	X		X									X		
//		TORTILLA DE CORAZONES DE POLLO FINAMENTE PICADOS CON HUEVO	CORAZÓN DE POLLO	2500	2500		X	X		X		39	75,9	77,3	9	9	10	10	X		
//			HUEVO DE GALLINA	37 und	N.A		X	X		X									X		
//		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO, CRUDO	1750	1950		X	X		X		40	76,3	72,3	10	9	9	10	X		
//			ZANAHORIA, CRUDA	850	850	X		X		X									X		
//		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	CALABAZA, SIN CÁSCARA, CRUDA	1300	1300	X		X		X		37	74,3	70,9	10	10	9	9	X		
//			ARVEJA VERDE, CRUDA	1000	1000	X		X		X									X		
//		YUCA COCIDA	YUCA, CRUDA	3000	2700	X		X		X		30	75,4	71,9	9	10	9	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA, TALLOS	600	600	X		X		X									X		
//		JUGO DE FRESA	FRESA, MADURO, FRUTO ENTERO	3000	3000	X		X			X				10	9	10	10	X		
//			AZÚCAR, BLANCO	450	450		X	X			X								X		
//	ONCES	MANTECADA	MANTECADA	1200	1200		X	X			X				9	9	9	10	X		
//		PERA	PERA, MADURO, PULPA	5750	5750	X		X			X				10	9	10	9	X		
25/06/24		LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	11 l/s	11 l/s		X	X			X				9	10	10	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

OBJETIVO

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL | SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA | UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	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	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/06/24	NUEVES REFORZADAS	CHANGUA	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	11 lts	11 lts		X	X		X					10	10	10	9	X		
//			HUEVO DE GALLINA	6 und	N.A		X	X		X									X		
//		TOSTADA	TOSTADA	1560	1560		X	X			X				9	9	10	10	X		
//		PERA	PERA, MADURO,	5750	5750	X		X			X				10	9	9	10	X		
//	ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	ARVEJA VERDE,	650	650	X		X		X					10	9	10	9	X		
//			AHUYAMA C. MÁXIMA, SIN CÁSCARA, CRUDA	500	500	X		X		X									X		
//		CARNE DE RES EN TROZOS, ASADA	CARNE DE RES, MAGRA	4000	4000		X	X		X					10	9	9	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA,	500	500	X		X		X									X		
//		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO,	1750	1750		X	X		X					9	10	10	10	X		
//			PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	250	250		X	X		X									X		
//		ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	ESPINACA, CRUDA	1000	1000	X		X			X				10	9	10	9	X		
//			FRESA, MADURO, FRUTO ENTERO	1000	1000	X		X			X								X		
//		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA, CON CÁSCARA, CRUDA	2500	2500	X		X		X					10	10	9	9	X		
//		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA, MADURO, PULPA	4000	4000	X		X			X				10	9	10	9	X		
//			AZÚCAR, BLANCO	450	450		X	X			X								X		
//	ONCES	SORBETE DE MANGO	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	11 lts	11 lts		X	X			X				9	9	10	10	X		
//			MANGO, MADURO, PULPA	5500	5500	X		X			X								X		
26/06/24		TORTA CON SABOR A QUESO	TORTA, CON HARINA DE TRIGO	2250	2250	X		X			X				10	10	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA UNIDAD OPERATIVA: HUELLAS Y TALENTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ OPERADOR: FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

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	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27/06/24	NUEVES REFORZADAS	COLADA DE MEZCLA VEGETAL	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	11 lts	11 lts		X	X		X		27	74,5	71,3	10	9	9	10	X		
//			MEZCLA VEGETAL DE HARINA DE ARROZ Y SOYA	800	800		X	X		X									X		
//		QUESO	QUESO DOBLE CREMA	1000	1000		X	X			X				9	10	10	10	X		
//		PAN HOJALDRADO	PAN HARINA DE TRIGO	2000	2000		X	X			X				10	10	10	10	X		
//		MANZANA	MANZANA,	5500	5500	X		X			X				9	9	10	10	X		
//	ALMUERZO	FRIJOLES	FRÍJOL CARGAMANTO	1000	1000		X	X		X		30	74,9	71,2	10	10	10	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA,	300	300	X		X		X									X		
//		CARNE DE RES MOLIDA, GUISADA	CARNE DE RES, MOLIDA	4000	4000		X	X		X		37	75,4	72,3	9	10	9	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA,	200	200	X		X		X									X		
//		ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO, CRUDO	1750	1750		X	X		X		41	76,3	72,3	9	9	10	10	X		
//			CEBOLLA JUNCA, TALLOS	200	200	X		X		X									X		
//		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	AGUACATE LORENA, MADURO, PULPA	3000	3000	X		X			X				10	10	10	10	X		
//			TOMATE, PULPA	2500	2500	X		X			X								X		
//		PLÁTANO MADURO ASADO	PLÁTANO HARTÓN, MADURO, CRUDO	4000	4000	X		X		X		27	75,3	72,3	9	10	10	10	X		
//		JUGO DE LULO	LULO, MADURO, PULPA	4500	4500	X		X			X				10	10	10	10	X		
//			AZÚCAR, BLANCO	500	500		X	X			X								X		
//	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	8 lts	8 lts		X	X		X		20	72,3	70,9	9	10	10	9	X		
//			ARROZ BLANCO, CRUDO	750	750		X	X		X									X		
27/06/24		PERA	PERA, MADURO, PULPA	5750	5750	X		X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___SAN CRISTOBAL_____ SERVICIO SOCIAL: ___PRIMERA INFANCIA_____ UNIDAD OPERATIVA: ___HUELLAS Y TALENTOS_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __ARELIS SAENZ_____ OPERADOR:__FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS_____

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: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
28/06/24	NUEVES REFORZADAS	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	11 lts	11 lts		X	X		X		32	74,5	71,3	10	10	9	9	X		
11			CHOCOLATE, CON AZÚCAR	500	500		X	X		X									X		
11		HUEVOS PERICOS	HUEVO DE GALLINA	61 und	N.A		X	X		X		31	75,4	71,9	9	10	10	9	X		
11			CEBOLLA JUNCA, TALLOS	200	200	X		X		X									X		
11		GALLETAS CRACKER SABORIZADAS	GALLETA, CRACKER	1440	1440		X	X			X				10	10	10	10	X		
11		GRANADILLA	GRANADILLA, MADURA, PULPA	10000	10000	X		X			X				9	9	10	10	X		
11	ALMUERZO	GOULASH DE HIGADOS DE POLLO	HÍGADO DE POLLO	4000	4000		X	X		X		39	76,3	71,9	9	9	9	9	X		
11			ARVEJA VERDE, CRUDA	900	900	X		X		X									X		
11		SPAGUETTIS	PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	2500	2500		X	X		X		32	78,3	74,5	10	10	9	9	X		
11			TOMATE CHONTO, PULPA, ESCALDADO	300	300	X		X		X									X		
11		PAPAS CHIPS	PAPA COMUN, SIN CÁSCARA, CRUDA	3000	3000	X		X		X		31	79,3	78,2	9	10	10	10	X		
11		JUGO DE PIÑA	PIÑA, MADURO,	5000	5000	X		X			X				10	10	10	10	X		
11			AZÚCAR, BLANCO	450	450		X	X			X								X		
11	ONCES	MANZANA	MANZANA,	5750	5750	X		X			X				9	9	10	9	X		
11		GALLETAS DE LECHE	GALLETA, DULCE	1296	1296		X	X			X				10	10	10	10	X		
28/06/24		YOGURT	YOGURT ENTERO,CON DULCE	11 lts	11 lts		X	X			X				10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

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

OBJETIVO

Powered by CamScanner

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 VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código: FOR-PES-222 Versión: 1 Fecha: Memo 3-1-2019GC1566 - 10/12/2019 Página: 1 de 1

LOCALIDAD: SAN CRISTOBAL SERVICIO SOCIAL: PRIMERA INFANCIA

UNIDAD OPERATIVA: HUELAS Y TALENTOS AÑO 2024

FECHA DIA/MES	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		
04/06/2024	7:00	588	EXPENDIO PARDO SUIZO	carnes-pollo-visceras	SVD-476	EDGAR JOSE SUESCUN	79.834.686	06/05/2024	favorable	x		fabian hernandez	
11/06/2024	7:00	588	EXPENDIO PARDO SUIZO	carnes-pollo-visceras	SVD-476	EDGAR JOSE SUESCUN	79.834.686	06/05/2024	favorable	x		fabian hernandez	
17/06/2024	7:00	588	EXPENDIO PARDO SUIZO	carnes-pollo-visceras	SVD-476	EDGAR JOSE SUESCUN	79.834.686	06/05/2024	favorable	x		fabian hernandez	
24/06/2024	7:00	588	EXPENDIO PARDO SUIZO	carnes-pollo-visceras	SVD-476	EDGAR JOSE SUESCUN	79.834.686	06/05/2024	favorable	x		fabian hernandez	
04/06/2024	7:00	378	SUPERMERCADO K*NOS	ABARROTES-LACTEOS	WCV-194	CLAUDIA LORENA ORTIZ	52.240.181	26/07/2023	favorable	x		fabian hernandez	
11/06/2024	7:00	378	SUPERMERCADO K*NOS	ABARROTES-LACTEOS	WCV-194	CLAUDIA LORENA ORTIZ	52.240.181	26/07/2023	favorable	x		fabian hernandez	
17/06/2024	7:00	378	SUPERMERCADO K*NOS	ABARROTES-LACTEOS	WCV-194	CLAUDIA LORENA ORTIZ	52.240.181	26/07/2023	favorable	x		fabian hernandez	
24/06/2024	7:00	378	SUPERMERCADO K*NOS	ABARROTES-LACTEOS	WCV-194	CLAUDIA LORENA ORTIZ	52.240.181	26/07/2023	favorable	x		fabian hernandez	
04/06/2024	7:00	FEV 1930	AGROPOLITANA	FRUTAS - VERDURAS	ETM-544	YOHAN HERNANDO GONZALEZ	79.627.614	08/04/2024	favorable	x		fabian hernandez	
11/06/2024	7:00	FEV 1930	AGROPOLITANA	FRUTAS - VERDURAS	ETM-544	YOHAN HERNANDO GONZALEZ	79.627.614	08/04/2024	favorable	x		fabian hernandez	
17/06/2024	7:00	FEV 1930	AGROPOLITANA	FRUTAS - VERDURAS	ETM-544	YOHAN HERNANDO GONZALEZ	79.627.614	08/04/2024	favorable	x		fabian hernandez	
24/06/2024	7:00	FEV 1930	AGROPOLITANA	FRUTAS - VERDURAS	ETM-544	YOHAN HERNANDO GONZALEZ	79.627.614	08/04/2024	favorable	x		fabian hernandez	

OBJETIVO
Verifica que
INTRODUCIO
MES PARA

Powered by CamScanner

NEVERA #1

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2024095021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISRTOBAL

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

AÑO: 2024 MES: JUNIO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARRELIS SAENZ

OPERADOR: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) | DIA | | |

NEVERA # 2

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRISRTOBAL
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO
UNIDAD OPERATIVA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

AÑO: 2024 MES: JUNIO
COORDINADOR O RESPONSABLE: ARRELIS SAENZ
OPERADOR: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

| TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) | DIA | | |

NEVERA #1

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Código:	FOR-PSS-238
Versión:	1
Fecha:	Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

AÑO: 2024 MES: JUNIO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ

OPERADOR: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DIA																															
	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
	Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada																															
15																																
14																																
13																																
12																																
11																																
10																																
9																																
8				X		X					X		X												X	X	X					
7					X		X					X		X			X	X	X					X				X				
6																				X												
5					X	X	X				X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X	X	X					
4				X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
3																																
2																																
1																																
0																																
-1																																
-2																																
-3																																
-4																																
-5																																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabian Hernandez CARGO: Personal de Alimentos

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

NEVERA # 2

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Código: FOR-PS8-238
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SAN CRSITOBAL

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

AÑO: 2024 **MES:** JUNIO

COORDINADOR O RESPONSABLE: ARELIS SAENZ

OPERADOR: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)

DIA

| | 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 | | |
|---|---|---



Martha

Hoy



15 de 19

Martha
Hoy a la(s) 2:31 p.m.



Martha
Hoy a la(s) 2:31 p.m.



FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL COLABORADORAS Y COLABORADORES

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS

MES: _____JUNIO_____ **AÑO:** _____2024_____ **RESPONSABLE DEL SERVICIO:** ARELIS SAENZ **ASOCIADO** FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

| | | | | PRIMERA SEMANA | | | |

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2024-2464614

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que GLADYS MARIA CIFUENTES ARENAS, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 51715004, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-107722 desde el 20 de Mayo de 2004, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 199.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los dos (08) días del mes de Mayo del año dos mil veinticuatro (2024).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

C.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Micrositе/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA ANUAL POR 10 HORAS

AÑO 2024

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS B.P.M

RESOLUCION 2674/2013

	MODULO 1 DURACIÓN 3 HORAS (Mayo)
1.	INTRODUCCION MARCO LEGAL RESOLUCION 2674/2013 (CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA) D.1686/2012 Bebidas A. -R.683/2012 Empaques. – D.1880/2012 Leche, D.1500/2007 D.2270/2012 Carnes, R.604/1993 Ventas Vía Publica - COVID-19
2.	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M. - NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR.
3.	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EQUIPOS Y AREAS DE TRABAJO. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS, CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA Y MANEJO DE RESIDUOS)
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO.
	MODULO 2 DURACION 3 HORAS (Julio)
4	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. ROTULADO SISTEMA PEPS, TIPOS DE EMPAQUES.
5	CONTAMINACION EN ALIMENTOS (CLASES DE CONTAMINACION, QUIMICA, FISICA, BIOLOGICA Y CRUZADA)
6	MICROORGANISMOS, TIPO DE MICRORGANISMOS (BACTERIAS, HONGOS PARASITOS) LOS VIRUS.
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL TIPO DE EMPRESA O ESTABLECIMIENTO SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO VISTO.
	MODULO 3 DURACION 4 HORAS (Septiembre)
7	ETAs (ENFERMEDADES MAS COMUNES EN ALIMENTOS) INFECCION, ENVENENAMIENTO, INTOXICACION. ALERGIAS.
8	INOCUIDAD - INTOXICACIÓN ALIMENTARIA - ALIMENTO INOCUO - CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD (LIMPIEZA, NO CONTAMINACION CRUZADA, TEMPERATURAS SEGURAS Y MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD.
9	TEMPERATURAS (MONITOREAR VIGILAR Y CONTROLAR UN PROCESO EN ALIMENTOS Y VER SU IMPORTANCIA.
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL TIPO DE EMPRESA O ESTABLECIMIENTO SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO VISTO.

G.M.C. Alimentos

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION- CRONOGRAMA

Temas	ENE 2024	FEB 2024	MAR 2024	ABR 2024	MAY 2024	JUN 2024	JUL 2024	AGOS 2024	SEPT 2024	OCT 2024	NOV 2024	DIC 2024
NUMERO DE HORAS Y FECHAS												
MARCO LEGAL Resolución 2674/2013 -263/2012					X							
B.P.M												
ALMACENAMIENTO -ROTULADO SISTEMA PEPS- TRANSPORTE DE ALIMENTOS							X					
MICROORGANISMOS												
CONTAMINACION EN ALIMENTOS												
MANEJO DE TEMPERATURAS												
ETAs									X			
METODOS DE CONSERVACION												
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Manejo de Residuos Solidos y Liquidos y Abastecimiento de Agua Potable												
NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR-INOCUIDAD												
D.1686/2012 Bebidas A. -R 683/2012 Empaques-D1880/2012 Leche- D1500/2007,2270/2012 carnes-R604/1193 ventas via pública. COVID-19												

G.M.C. Alimentos

Gladys María Cifuentes
Ingeniera de Alimentos

Powered by CamScanner

GMC Alimentos
17 Años de Experiencia

LISTADO DE ASISTENCIA

EMPRESA: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS		FECHA: 8/5/2024
NOMBRE	**CÉDULA**	**FIRMA**
Arelis Esther Saenz V.	53114571	Arelis Saenz
MARTHA NAVARRETE VENEGAS	51650729	MARTHA N
Dary Johanna Jimenez Padilla	1073580707	Dary J.
Deisy Goana Pabon	21061700	Deisy Goana P.
Talia Yamey Torres Albino	1023945046	Talia Torres
Maithen Johanna ramirez Bilbao	52908560	Maithen ramirez
Amanda Morales Castañeda	52 111 897	Amanda M C
Olga Lucia Gutierrez Tinjaca	52011576	Olga Lucia G T
Liliana Marcela Merchán Galindo	53107187	Liliana Merchán
Tania Jelen Rubio R.	1023906938	Tania Rubio R.
Ingrid Vanessa Romero Velasquez	49234 70	Ingrid Romero
Laura Martinez Herrera	1.023.906.609	Laura Martinez
Yamile Rodelo Otalvarez	87 989 157	Yamile Rodelo O
Rainer Holman ceballos	80751461	Rainer Holman
Fabian felipe Hernandez Monsalve	1032483948	Fabian H.
Carlos Alberto Hernandez	1026295282.	Carlos Hernandez
Jairo Saenz Portela	79290 854	Jairo Saenz

G.M.C. Alimentos
Gladys Manuel Caicedo
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

5.0
5.0

Nombre: MARTHA NAVARRETE OCHOA. **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓
Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro ✓

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Consiste en quitar lo sucio con Agua y Jabón
(1) **LIMPIAR:** Retirar lo que se ve de forma Facil, que se encuentre Pegado.
(3) **DESINFECTAR:** Eliminar, Matar microorganismo. ✓

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Lugar donde no llega la Limpieza Profunda.
- En la cocina, en la campana - debajo Muebles ✓
- Rincones donde se dejan elementos Aseo.

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Al Cambiar de actividad.
Al Manipular Alimentos ✓

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Programa de LIMPIEZA y Desinfección
Control de PLAGAS
Manejo residuos Solidos
Programa abastecimiento de Agua Potable. ✓

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Olga Lucia Gutierrez Tinjaca **Fecha:** 1/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ -Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Utilizar Agua y Jabon Para Lavar el Utensilio

(1) **LIMPIAR:** Quitar cubiertos, Platos y Desechos de un Lugar

(3) **DESINFECTAR:** Eliminar o matar Microorganismos.

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Es Para donde no llega el Agua y el Jabon en su totalidad al Lugar cuando se lava y se desinfecta

Campana cocina - Detras Nevera

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Despues de Cambio de Actividad.
- SALIR DEL BAÑO

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Limpieza y Desinfeccion

Control de Plagas

Manejo de residuos sólidos liquidos

Abastecimiento de Agua Potable

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Nora Johanna Jiménez Padilla **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✔ -Usar zapato cerrado y cómodo ✔ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✔ Lavarse las manos después de ir al baño ✔ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✔ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✔ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) LAVAR: Quitar lo Sucio con agua y jabon

(1) LIMPIAR: Retirar lo que se ve de forma facil, que se encuentre Pegado.

(3) DESINFECTAR: Eliminar, mata microorganismos

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Lugar donde no llega la limpieza profunda
- En la cocina, en la campana.
- debajo de los muebles
- Rincones donde se dejan elementos de aseo

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- En cada cambio de actividad
- Antes de manipular cualquier alimento

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1. limpieza y desinfección
2. control de plagas
3. Manejo residuos solidos
4. Programa abastecimiento de Agua Potable.

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

5°/5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Romero Velasquez Ingrid Nacarys **Fecha:** 8/5/2014

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara V -Usar zapato cerrado y cómodo V
Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla V Lavarse las manos después de ir al baño V - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas V - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente V - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) LAVAR: Hacer Mantenimiento con agua y Jabon.
(3) LIMPIAR: retirar lo que se ve de forma facil
(1) DESINFECTAR: Matar microorganismo Pegado.

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Lugar donde no llega la Limpieza Profunda:
- en la cocina, la campana, debajos de los muebles.
- Neveras donde no llega el Trapero o elementos de aseo

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Cada Vez que se necesario y antes de manipular cualquier alimento

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1.- Limpieza y desinfección
2.- Manejo de residuos solidos.
3 control de Plagas.
4 Programa de abastecimiento de agua Potable.

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Carlos Alberto Hernandez Herreño **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Retirar lo sucio con Agua y bastante Jabón

(1) **LIMPIAR:** Retirar lo que se ve de Forma Facil

(3) **DESINFECTAR:** eliminar los microorganismos

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Punto muerto donde no ingresa Facil la limpieza.
Como: Esquinas - Debajo Mueble - Cocina campana

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Al lavar las manos sali del baño.
- Cambiar actividad

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

- Control de Plagas
- Limpieza y Desinfeccion
- Control Plagas
- Programa Abastecimiento Agua

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

AMC Alimentos S.A.S
Desde 2008

4.5
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: TALIA YARNEY TORRES ALBINO **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X - Usar la dotación de color clara ✓ - Usar zapato cerrado y cómodo ✓ - Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ - Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X - Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X - Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** UTILIZAR AGUA Y JABON PARA LAVAR EL UTENSILIO ✓

(1) **LIMPIAR:** PONER COBIERTOS, PLATOS Y DESCOMIDE EN SU LUGAR ✓

(3) **DESINFECTAR:** ELIMINAR Y MATA MICROORGANISMOS ✓

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

CUANDO NO LLEGA EL AGUA Y EL JABON EN SU TOTALIDAD. AL LUGAR CUANDO SE LAVA Y SE DESINFECTA. ✓

- Techos
- ABAJO DEL T.V.
- EL BAÑO X
- DEBAJO DE LAS MESAS
- DETRAS DE LA NEVERA ✓

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

ANTES Y DESPUES DE MANIPULAR CADA ALIMENTO. ✓

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ✓
2. CONTROL DE PLAGAS ✓
3. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS - LIQUIDOS ✓
4. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE ✓

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Amanda Morales Castañeda. **Fecha:** 9/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** utilizar agua y Jabon para lavar los utencilios

(1) **LIMPIAR:** Poner cubiertos, Platos y descomide en su lugar

(3) **DESINFECTAR:** eliminar microorganismos

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Espacios donde no llega el agua y el jabón en su totalidad al lugar cuando se lava y se desinfecta en la cocina la campana detras de la nevera, esquinas

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Después de cada cambo de actividad

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1. Limpieza y desinfección
2. Control de plagas
3. Manejo de residuos solidos. liquidos
4. Abastecimientos de agua potable

INGENIERO HERMER GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Miryam Delsy Goona **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✔ -Usar zapato cerrado y cómodo ✔ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✔ Lavarse las manos después de ir al baño ✔ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✔ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✔ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Quitar lo sucio con agua y Jabon, que se encuentre regado

(3) **LIMPIAR:** Retirar lo que se ve de forma facil

(1) **DESINFECTAR:** Elimina, mata microorganismos

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Lugar donde no llega la limpieza profunda
- En la cocina - en la campana
- debajo de los muebles
- Rincones, donde se dejan elementos de aseo

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- En cada cambio de actividad
- antes de manipular cualquier alimento

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1 Limpieza y desinfección
2 Control de Plagas
3 Manejo de residuos Solidos
4 Programa abastecimiento de agua Potable

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

AMC Alimentos BAR
Desde 2005

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Fainer Holman ceballos Parelo **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✔ -Usar zapato cerrado y cómodo ✔ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✔ Lavarse las manos después de ir al baño ✔ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✔ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✔ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Retirar lo sucio con agua y jabon ✔
(1) **LIMPIAR:** Retirar lo que se ve de forma facil facial que se encuentre ✔
(3) **DESINFECTAR:** Eliminar, mata microorganismos ✔

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Rincones donde se dejan elementos de aseo ✔
lugar donde no llega la limpieza profunda
debajo de los muebles
en la cocina en la campana ✔

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Antes de manipular cualquier alimento ✔
En cada cambio de actividad ✔

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1 manejo residuos solidos ✔
2 Programa abastecimiento de agua ✔
3 control de Plagas
4 limpieza y desinfecion ✔

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

5.0
5.0

Nombre: Laura Martinez Herrera **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✔ -Usar zapato cerrado y cómodo ✔ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✔ Lavarse las manos después de ir al baño ✔ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✔ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✔ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) LAVAR: Quitar lo Sucio con jabon y agua, que se encuentre Pegado
(1) LIMPIAR: Retirar lo que se ve de forma
(3) DESINFECTAR: Eliminar el microorganismos

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

- Rincones donde se dejan elementos de Aseo
- En la cocina - en la campana
- Debajo de los muebles

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Antes de Manipular cualquier Alimento
- En cada Cambio de Actividad.

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

- control de plagas
- Manejo de Residuos Solidos
- Limpieza y desinfección
- Programa Abastacimiento de Agua potable.

INGENIERO HERMER GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

AMC Alimentos S.A.S Desde 2002

4.9 / 5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Jairo Saenz Portela **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario ✓ - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) LAVAR: Quitar lo sucio con Agua y Jabon ✓

(1) LIMPIAR: Remover lo que se encuentre pegado ✓

(3) DESINFECTAR: Eliminar Microorganismos ✓

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

No Permite Facil limpieza ✓

- Campana cocina - Estantes ✓
- Rincones

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Salir del baño - Cambiar Actividad ✓

Preparar Alimentos

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

- Abastecimiento Agua
- Control plagas ✓
- Residuos sados ✓
- Limpieza y Desinfeccion ✓

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

5.0 / 5.0

Nombre: Martha Johanna ramirez **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro ✓

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Quitar lo sucio con Jabon y Agua lo que esta Pegado
(1) **LIMPIAR:** Retira lo que se ve de Forma
(3) **DESINFECTAR:** Eliminar el microorganismo ✓

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

- Rincones donde se deja elementos de aseo.
- En la cocina - Debajo muebles.
- Punto Muerto: Punto de No libra limpieza ✓

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Ante de Manipular Alimentos ✓
Al Sacar Basto

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Control de plagas
Manejo Residuos solidos ✓
Limpieza y desinfeccion
Abastecimiento Agua Potable

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2008

4.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: TANIA S. PULIDO **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se deba usar maquillaje y lociones X - Usar la dotación de color clara ✔ - Usar zapato cerrado y cómodo ✔ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✔ Lavarse las manos después de ir al baño ✔ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X - Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✔ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X - Se debe bañar diariamente ✔ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(3) **LAVAR:** Usar agua y jabon
(1) **LIMPIAR:** Quitar los restos sucios.
(2) **DESINFECTAR:** matar microorganismos.

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Es donde no llega la limpieza profunda.

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Cada vez que se requiera
- Al manipular alimentos.
- Al ir al baño
- Al llegar al trabajo

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

✔ Limpieza y desinfección
✔ Control de plagas
✔ manejo de residuos solidos
✔ manejo de agua.

INGENIERO HERMES GAROLA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

5.0 / 5.0

Nombre: Merchán Galindo Liliana Marcela **Fecha:** 8/05/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se deba usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✔ -Usar zapato cerrado y cómodo ✔ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✔ Lavarse las manos después de ir al baño ✔ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✔ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✔ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Hacer mantenimiento con agua y jabon

(3) **LIMPIAR:** Mantenimiento y retirar lo que se ve de forma fisica ✓

(1) **DESINFECTAR:** Matar Microorganismos pegados

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Es un lugar donde no llega la limpieza profunda En la cocina, debajo de los muebles, esquinas lugares donde no llega el trapero, ni los implementos como rejillas, etc.

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- cada vez que se requiera
- cuando se manipulen Alimentos

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1. Limpieza y desinfección
2. Control de plagas
3. Manejo de Residuos Solidos
4. Manejo de Agua Potable.

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

Alimentos BAS
Desde 2002

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Arelis Saenz **Fecha:** 8/5/2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓
Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se deba taner dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** consiste en quitar lo sucio con agua y jabon.
(1) **LIMPIAR:** Retirar lo que se ve de Forma Facil, que se encuentre Pegado.
(3) **DESINFECTAR:** Eliminar, Matar Microorganismo.

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Lugar donde no llega la limpieza Profunda.
- En la Cocina, la campana - debajo Muebles
- Rincones donde se dejan elementos Aseo.

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Al cambio de Actividad
Al salir del baño.

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Programa de Limpieza y Desinfeccion
Control de Plagas
Manejo de residuos Solidos
Programa Abastecimiento de agua

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

50/5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Yamir Rodelo Ortalcorez **Fecha:** 8/05/24

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos despues de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro ✓

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Se quita lo que esta Pegado, con agua más Jabón y se refriega en Forma Fuerte y Enérgica.

(1) **LIMPIAR:** Retiro, quito lo que sobre en la superficie en Forma Fácil.

(3) **DESINFECTAR:** Elimina, Mata, Microorganismos.

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Son aquellos lugares o sitios que no interviene directamente en el Proceso, Pero me genera un riesgo y Peligro de contaminación.

Ejemplos: Debajo de una mesa, una esquina, La caja registradora Campana extractora, lampara de Techo.

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Al salir del baño y Área de trabajo
En todo Momento como Prevención.

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

1. Control de plagas
2. Manejo de los Residuos solidos y Liquidos
3. Limpieza y Desinfección
4. Manejo Del Agua Potable

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

5.0
5.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Fabian Hernandez **Fecha:** 08-05-2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓ Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Quitar la suciedad

(1) **LIMPIAR:** Retirar lo que se ve medio sucio

(3) **DESINFECTAR:** Matar Microorganismos

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Sitios donde no es facil hacer limpieza y desinfeccion.

- Rincones de las ventanas
- debajo de los mubles
- la campana de la cocina

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- En cada cambio de actividad que vaya a Realizar durante el dia.
- Antes de manipular cadaalimento.

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

- Contro de Plagas
- limpieza y desinfeccion
- Programa de Abastecimiento de agua

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

GMC Alimentos S.A.S

Desde el 2002

No. 411890

CERTIFICACIÓN

Participó en curso de Manipulación de Alimentos
con una Intensidad de 10 horas

Nombres: FABIAN FELIPE

Apellidos: HERNANDEZ MONSALVE

Identificación: 1.032.483.748

Fecha de Expedición: Día 12 Mes 03 Año 2024

Fecha de Vencimiento: Día 12 Mes 03 Año 2025

G.M.C. Alimentos

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 6171504-4

Capacitador Autorizado

GMC Alimentos no se hace responsable
por el uso indebido que se haga de este carnet
Autorizados por el Hospital Chapinero E.S.E. Resolución 2674
de 2013 y Gobernación de Cundinamarca

Calle 58 No. 19-12 • 2do. Piso - Tels: 601 210 4386 - 601 310 5875
Cel: 315 345 2073 - 316 228 8580 - Bogotá, D.C.
gmcalimentos@hotmail.com - gmcafc22@gmail.com
www.cursodemanipulacion.com

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA
BIO SALUD
LABORATORIO CLINICO

OPTOMETRIA
CONSULTA MEDICA
EXAMENES ESPECIALIZADOS
NIT. 79.644.194-8
Régimen Simplificado

Fecha:12/03/2024
Nombre: FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE
Identificación: 1.032.483.748
Sexo: MASCULINO

RESULTADO

SE HACE CONSTANCIA QUE LA PERSONA EN MENCION
ESTA EN BUEN ESTADO DE SALUD

EXAMEN FISICO GENERAL.
SI

EXAMEN RESPIRATORIO
NO PRESENTA SINTOMATOLOGIA PULMONAR.

EXAMEN DE PIEL Y UÑAS
NO PRESENTA SINTOMATOLOGIA DERMATOLOGICA.

PACIENTE **APTO** PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Dr. ARMANDO ARTEAGA M.
Médico General
R.M.9901

Dr ARMANDO ARTEAGA M.
MEDICO GENERAL
RM 9901

UNIDAD MEDICA
BIO SALUD
LABORATORIO CLINICO

DR. FERNANDA MUÑOZ ROZO
Bacteriologa
Universidad De los Andes
R.P 3570163 Nit. 51937240

Fecha:12/03/2024
Nombre: FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE
Identificación: 1.032.483.748
Sexo: MASCULINO

BACTERIOLOGIA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración De Gram	Células Epiteliales	+
	Reacción leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos gram positivos +
		Bacilos gran positivos +

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e Izquierda	NEGATIVO	NEGATIVO para levaduras y micelios de Hongos

FERNANDA MUÑOZ ROZO
BACTERIÓLOGA
UN. ANDES 3570163

FERNANDA MUÑOZ ROZO.
BACTERIOLOGA
R.M 10720

Powered by CamSc
Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA ANUAL POR 10 HORAS

AÑO 2024

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS B.P.M

RESOLUCION 2674/2013

	MODULO 1 DURACIÓN 3 HORAS (Enero – Febrero -Marzo y Abril)
1.	INTRODUCCIÓN MARCO LEGAL RESOLUCIÓN 2674/2013 (CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA) D.1686/2012 y D.162/2021 Bebidas A. -R.683/2012 Empaques. – D.1880/2012 Leche, D.1500/2007 D.2270/2012 Carnes, R.604/1993 Ventas Via Publica - COVID-19
2.	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M. - NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR.
3.	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EQUIPOS Y AREAS DE TRABAJO. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS, CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA Y MANEJO DE RESIDUOS)
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO.

	MODULO 2 DURACION 3 HORAS (Mayo-Junio-Julio y Agosto)
4	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. ROTULADO SISTEMA PEPS, TIPOS DE EMPAQUES.
5	CONTAMINACION EN ALIMENTOS (CLASES DE CONTAMINACION, QUIMICA, FISICA, BIOLOGICA Y CRUZADA)
6	MICROORGANISMOS, TIPO DE MICRORGANISMOS (BACTERIAS, HONGOS PARASITOS) LOS VIRUS.
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL TIPO DE EMPRESA O ESTABLECIMIENTO SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO VISTO.

	MODULO 3 DURACIÓN 4 HORAS (Septiembre-Octubre- Noviembre y Diciembre)
7	ETAs (ENFERMEDADES MAS COMUNES EN ALIMENTOS) INFECCION, ENVENENAMIENTO, INTOXICACION. ALERGIAS.
8	INOCUIDAD - INTOXICACIÓN ALIMENTARÍA - ALIMENTO INOCUO - CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD (LIMPIEZA, NO CONTAMINACION CRUZADA, TEMPERATURAS SEGURAS Y MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD
9	TEMPERATURAS (MONITOREAR VIGILAR Y CONTROLAR UN PROCESO EN ALIMENTOS Y VER SU IMPORTANCIA.
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL TIPO DE EMPRESA O ESTABLECIMIENTO SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO VISTO.

C.M.C. Alimentos

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION- CRONOGRAMA

Temas	FEB 2024	MAR 2024	ABR 2024	MAY 2024	JUN 2024	JUL 2024	AGOS 2023	SEP 2024	OCT 2024	NOV 2024	DIC 2024	ENE 2025
NUMERO DE HORAS Y FECHAS		3H				3H				4H		
MARCO LEGAL Resolución 2674/2013 -263/2012		X										
B.P.M		X										
ALMACENAMIENTO -ROTULADO - SISTEMA PEPS- TRANSPORTE DE ALIMENTOS						X						
MICROORGANISMOS						X						
CONTAMINACION EN ALIMENTOS						X						
MANEJO DE TEMPERATURAS										X		
ETAs										X		
METODOS DE CONSERVACION										X		
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Manejo de Residuos Solidos y Líquidos y Abastecimiento de Agua Potable		X										
NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR-INOCUIDAD		X										
D.1686/2012 y D.162/2021Bebidas A. - R.683/2012 Empaques- D1880/2012 Leche- D1500/2007,2270/2012 carnes-R604/1193 ventas vía pública. COVID-19										G.M.C. Alimentos Gladys Maria Cifuentes Ingeniera Capacitadora Nit 51715004-4		

Powered by CamS

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2024-2604575

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que GLADYS MARIA CIFUENTES ARENAS, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 51715004, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-107722 desde el 20 de Mayo de 2004, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 199.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los uno (01) días del mes de Marzo del año dos mil veinticuatro (2024).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

G.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Firmal del titular (*)

(*) Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_JVCreate/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Powered by CamScanner

5.0
5.0

Alimentos S.A.S
Desde 2002

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Fabian Hernandez **Fecha:** 08-05-2024

1. MARQUE CON UN ✔ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓
Comer en el Área de Trabajo X - Trabajar con ropa de diario X - Se debe utilizar gorro de malla ✓ Lavarse las manos después de ir al baño ✓ - Utilizar anillos, joyas y accesorios en el trabajo X -Tener las uñas largas y maquilladas X - Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓ - Se debe fumar en horas Laborales X - Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

(2) **LAVAR:** Quitar la suciedad
(1) **LIMPIAR:** Retirar lo que se ve medio sucio
(3) **DESINFECTAR:** Matar Microorganismos

3. DIGA ¿Qué ES UN PUNTO MUERTO Y DE POR LO MENOS CINCO EJEMPLOS?

Sitios donde No es facil hacer limpieza y desinfeccion.
- Rincones de las ventanas
- debajo de los muebles
- la campana de la cocina

4. ¿ESPECIFIQUE EN QUE MOMENTO DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- En cada cambio de actividad que vaya a Realizar durante el dia.
- Antes de manipular cada alimento.

5. MENCIONE PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

- Contro de Plagas
- limpieza y desinfeccion
- Programa de Abastecimiento de agua

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

CMC Alimentos S.A.S

Desde el 2002

No. 409890

CERTIFICACIÓN

Participó en curso de Manipulación de Alimentos
con una Intensidad de 10 horas

Nombres: MARTHA JOHANNA

Apellidos: RAMIREZ BILLAO

Identificación: 52.908.560

Fecha de Expedición: Día 16 Mes 01 Año 2024

Fecha de Vencimiento: Día 16 Mes 01 Año 2025

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA
BIO SALUD
LABORATORIO CLINICO

OPTOMETRIA
CONSULTA MEDICA
EXAMENES ESPECIALIZADOS
NIT. 79.641.194-8
Régimen Simplificado

Fecha:16/01/2024
Nombre: MARTHA JOHANNA RAMIREZ BILLAO
Identificación: 52.908.560
Sexo: FEMENINO

RESULTADO

SE HACE CONSTANCIA QUE LA PERSONA EN MENCION
ESTA EN BUEN ESTADO DE SALUD

EXAMEN FISICO GENERAL.
SI

EXAMEN RESPIRATORIO
NO PRESENTA SINTOMATOLOGIA PULMONAR.

EXAMEN DE PIEL Y UÑAS
NO PRESENTA SINTOMATOLOGIA DERMATOLOGICA.

PACIENTE APTO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Dr. ARMANDO ARTEAGA M.
Médico General
R.M.9901

Dr. ARMANDO ARTEAGA M.
MEDICO GENERAL
RM 9901

Carrera 21 N° 22-40 SUR Barrio Olaya Bogotá 4671265 3103081811

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA
BIO SALUD
LABORATORIO CLINICO

DR. Claudia B. Correa M.
Bacteriología
Universidad De los Andes
R.P 51593725 Nit. 51593725-0

Fecha:16/01/2024
Nombre: MARTHA JOHANNA RAMIREZ BILLAO
Identificación: 52.908.560
Sexo: FEMENINO

BACTERIOLOGIA

FROTIS DE GARGANTA

Coloración De Gram	Células Epiteliales	+
	Reacción leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos gram positivos +
		Bacilos gran positivos +-

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e izquierda	NEGATIVO	NEGATIVO para levaduras y micelios de Hongos

Claudia B. Correa M.
BACTERIOLOGA
UNIANDES
R.M.S.P. 10720

CLAUDIA B. CORREA M.
BACTERIOLOGA
R.M 10720

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA ANUAL POR 10 HORAS

AÑO 2024

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS B.P.M

RESOLUCION 2674/2013

	MODULO 1 DURACIÓN 3 HORAS (Enero – Febrero -Marzo y Abril)
1.	INTRODUCCIÓN MARCO LEGAL RESOLUCIÓN 2674/2013 (CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA) D.1686/2012 y D.162/2021 Bebidas A. -R.683/2012 Empaques. – D.1880/2012 Leche, D.1500/2007 D.2270/2012 Carnes, R.604/1993 Ventas Vía Publica - COVID-19
2.	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M. - NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR.
3.	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EQUIPOS Y AREAS DE TRABAJO. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS, CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA Y MANEJO DE RESIDUOS)
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO.
	MODULO 2 DURACION 3 HORAS (Mayo-Junio-Julio y Agosto)
4	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. ROTULADO SISTEMA PEPS, TIPOS DE EMPAQUES.
5	CONTAMINACION EN ALIMENTOS (CLASES DE CONTAMINACION, QUIMICA, FISICA, BIOLOGICA Y CRUZADA)
6	MICROORGANISMOS, TIPO DE MICRORGANISMOS (BACTERIAS, HONGOS PARASITOS) LOS VIRUS.
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL TIPO DE EMPRESA O ESTABLECIMIENTO SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO VISTO.

	MODULO 3 DURACIÓN 4 HORAS (Septiembre-Octubre- Noviembre y Diciembre)
7	ETAs (ENFERMEDADES MAS COMUNES EN ALIMENTOS) INFECCION, ENVENENAMIENTO, INTOXICACION. ALERGIAS.
8	INOCUIDAD - INTOXICACIÓN ALIMENTARÍA - ALIMENTO INOCUO - CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD (LIMPIEZA, NO CONTAMINACION CRUZADA, TEMPERATURAS SEGURAS Y MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD.
9	TEMPERATURAS (MONITOREAR VIGILAR Y CONTROLAR UN PROCESO EN ALIMENTOS Y VER SU IMPORTANCIA.
	SE HACE ENFASIS EN TEMAS ESPECIFICOS DE ACUERDO AL TIPO DE EMPRESA O ESTABLECIMIENTO SE REALIZA EVALUACION DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DEL MODULO VISTO.

G.M.C. Alimentos

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION- CRONOGRAMA

Temas	FEB 2024	MAR 2024	ABR 2024	MAY 2024	JUN 2024	JUL 2024	AGOS 2023	SEP 2024	OCT 2024	NOV 2024	DIC 2024	ENE 2025
NUMERO DE HORAS Y FECHAS		**3H**				**3H**				**4H**		
MARCO LEGAL Resolución 2674/2013 -263/2012		X										
B.P.M		X										
ALMACENAMIENTO -ROTULADO - SISTEMA PEPS- TRANSPORTE DE ALIMENTOS						X						
MICROORGANISMOS						X						
CONTAMINACION EN ALIMENTOS						X						
MANEJO DE TEMPERATURAS										X		
ETAs										X		
METODOS DE CONSERVACION										X		
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Manejo de Residuos Solidos y Líquidos y Abastecimiento de Agua Potable		X										
NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR-INOCUIDAD		X										
D.1686/2012 y D.162/2021Bebidas A. - R.683/2012 Empaques- D1880/2012 Leche- D1500/2007,2270/2012 carnes-R604/1193 ventas vía pública COVID-19										C.M.C. Alimentos Gladys María Cifuentes Ingeniera Capacitadora Nit 51715004-4		

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2024-2604575

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que GLADYS MARIA CIFUENTES ARENAS, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 51715004, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-107722 desde el 20 de Mayo de 2004, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 199.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los uno (01) días del mes de Marzo del año dos mil veinticuatro (2024).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

G.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Micrositio/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Martha ramirez Rillao Fecha: 16 - 01 2024

1. MARQUE CON UN ✓ QUE ES LO CORRECTO Y CON UNA X QUE ES INCORRECTO HACER O USAR EN EL TRABAJO.

Se debe usar maquillaje y lociones X -Usar la dotación de color clara ✓ -Usar zapato cerrado y cómodo ✓
Comer en el área de Trabajo X -trabajar con ropa de diario ___ Se debe utilizar gorro malla ✓ -Lavarse las Manos después de ir al baño ✓ -Utilizar anillos joyas y accesorios en el trabajo X Tener las unas largas y maquilladas X
Usar Tapabocas ✓ - Se debe manejar dinero mientras se manipula alimentos X -Se debe bañar diariamente ✓
Se debe fumar en horas laborales X -Se debe tener dotación de color oscuro X

2. ENUMERE EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR EL ASEO DE UN AREA, Y DEFINA QUE ES CADA ACCION:

( ) LAVAR: 2 quitar la sucedia con agua y jabon

( ). LIMPIAR: 1 quitar los residuos

( ). DESINFECTAR 3 quitar los microorganismos y bacterias

3. DIGA ¿QUE ES UN PUNTO MUERTO? Y DE POR LO MENOS 5 EJEMPLOS.

rincones techos campana debajo de las mesas ventanas

4. ESPECIFIQUE EN QUÉ MOMENTO ME DEBO LAVAR LAS MANOS COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

cada vez que se manipulen diferentes alimentos

5. MENCIONE LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

1. control de plagas
2. manejos de residuos solidos y liquidos
3. Abastecimiento de agua potable
4. ?limpieza y decinfeccion

G.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
NIC 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

GMC ALIMENTOS

Powered by CamScanner

Martha
Hoy a la(s) 2:31 p.m.



0:27



Tú

Hoy a







ESPECIFICACIONES TÉCNICA

GORROS

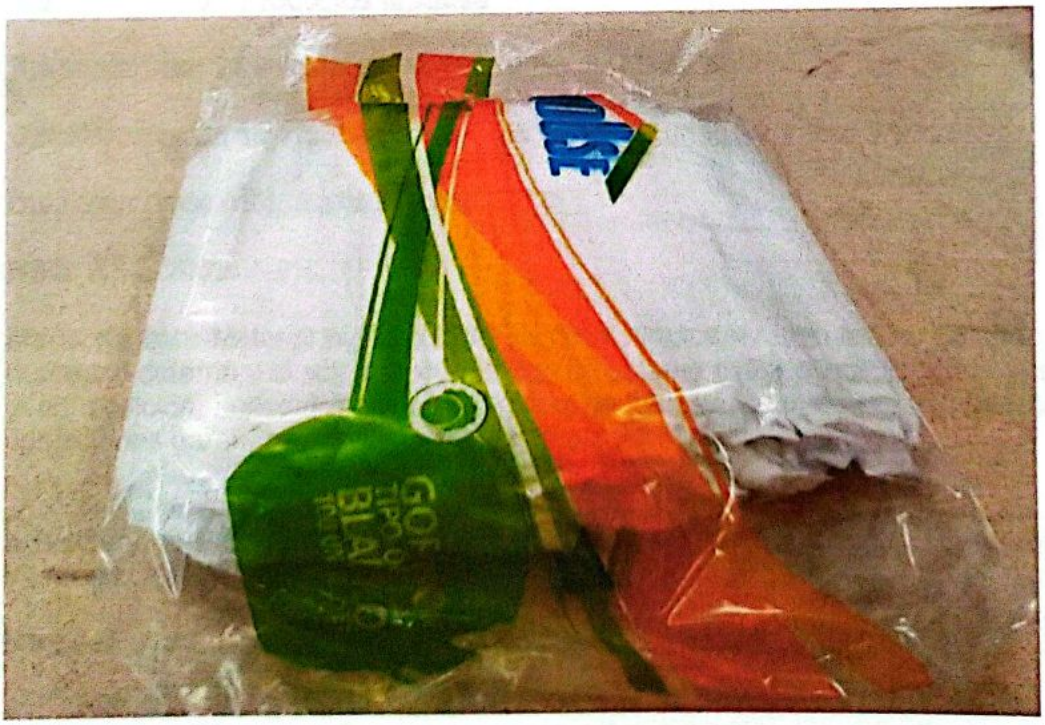
1. NOMBRE DEL PRODUCTO :
Gorro Oruga Blanco Desechable

2. PRESENTACIÓN COMERCIAL
Caja dispensadora por 20 unidades

3. COMPONENTES Y MATERIALES
Fabricado en tela no tejido de alta respirabilidad
Diámetro del gorro 21 ".
Material suficientemente resistente.
Sellado con ultrasonido, libre de hebras.
Libre de latex

4. DISEÑO :
Practico sistema de pliegues tipo "Oruga"
Elástico resistente.
Material desechable de bajo costo

5. EMPAQUE :
Empacadas en caja bolsa plástica por 100 unidades.
Caja externa 10 bolsas x100 unid.



Powered by CamScanner



--

FICHA TECNICA

TOALLA MANOS DOBLADA EN Z



Marca: NIEVE

Tipo de producto: TOALLA DE MANOS DOBLADA Z NATURAL

Contenido: Paquete de 150

Descripción: Toalla Desechable en z paqute por 150 unidades doble hoja color Natural, 100 % reciclado de hoja doble, 100 % Biodegradable

Fabricado por: Productos NIEVE

Distribuido por: Productos la Nieve

Presentación: 24 Paquetes de 150 hojas doblada en Z

Condiciones de almacenamiento: Mantener en un lugar fresco y seco.

Duración (vida útil): 3 años aprox.

NSO: NSOCO5271-21CO

Modo de uso: Material higroscópico, se debe almacenar bajo techo, evitando la humedad externa y el sol; almacénese en un estante evitar contacto con el suelo y en posición horizontal para evitar posible deformación del mismo. Dichas condiciones garantizan una vida útil mínima de 3 años

Advertencia: Permitido su uso en niños menores de 6 años con la supervisión de un adulto.

Medidas: Ancho toalla de mano 9 cm y largo toalla 23 cm

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA

TAPABOCAS

Ficha técnica de producto

Tapabocas desechable adulto con empaque individual
Referencias: HCTP-01, HCTP-02

Fotografía de producto



Descripción

Marca: UKAINT

Mascarilla facial o Tapabocas desechable termosellado por ultrasonido, de 3 capas con sujeción a la oreja mediante elásticos de alta suavidad, clip nasal metálico integrado de ajuste al contorno. Con capa exterior en colores blanco y azul. Troquelado con marca y registro invima para garantizar la autenticidad. Display de 50 tapabocas con empaque individual

Registro sanitario Invima: 2014DM-0011243

Escanear código QR para ver el documento expedido por el ente regulador

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA

Componentes y Fabricación

Capa Externa
Tela de polipropileno PP no tejida Spunbond de 30 gr/m² no esteril, libre de patógenos.

Filtro
Tela no tejida Meltblown de 30 gr/m²

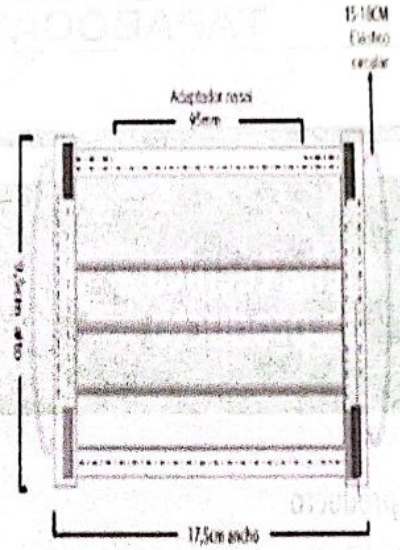
Capa interna
Tela de polipropileno PP no tejida Spunbond de 30 gr/m²

Adaptador nasal
Puente metálico recubierto con plastico PP

Elásticos de sujeción
Spandex y poliester

Capacidad de filtrado (BFE*)
> 98% de particulas sin aceite
*Bacterial Filtration Efficiency

Peso y Dimensiones



Modo de Uso

Abrir el empaque, sujetar de los elásticos y ubicarlo en su posición final. Desdoblar para cubrir nariz, boca y mentón.

la cara con el color mas fuerte va hacia afuera y ajustarlo de tal forma que cubra todo el contorno de la cara, de forma que le permita respirar bien

Variaciones de Color

Azul
Referencia: HCTP-01

Blanco
Referencia: HCTP-02

Embalaje y Transporte

Tamaño y peso Paca
50x50x60 cm - 7.5Kg
*No apilar en planchas de mas de 6 niveles, cartón

Tamaño y peso display
19x10x10 cm - 350gr



Se deben almacenar en estiba en

FICHA TECNICA



PRODUCTO: GUANTES DE NITRILO

CARACTERISTICAS:

Elemento imprescindible para la protección y seguridad en su lugar de trabajo. Estos guantes están fabricados con un material de alta calidad, resistente y duradero, que los convierte en una opción ideal para aquellos trabajos que implican contacto con productos químicos o materiales peligrosos. Además, su diseño ergonómico y suave al tacto proporciona una comodidad óptima para prolongar el tiempo de uso sin fatiga. No solo son resistentes a productos químicos, sino que también son ideales para el sector alimentario, ya que son resistentes a la grasa y aceites. Son una excelente opción para protegerse contra enfermedades transmitidas por contacto con superficies sucias y gérmenes. Estos guantes de nitrilo están disponibles en diferentes tamaños y colores para satisfacer las necesidades de cada usuario. Además, son de fácil colocación y extracción, lo que aumenta la eficiencia y productividad en el trabajo. Si buscas protección, comodidad y durabilidad, los guantes de nitrilo son la elección perfecta. COLOR: AZUL Y NEGRO

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado. Una vez abierta la caja, no deberá ser expuesta a la luz directa al sol, luces ultravioleta o rayos X. Un almacenamiento inadecuado podrá derivar en una menor vida útil.

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA



I. Identificación del producto

Nombre: Jabón antibacterial | Vimach
Categoría: Institucional –Industrial
NSO: H04356-15CO
Código EAN 137701978002104 | 7701978002111 | 7701978002258 7701978002265
Ref: 009653 | 009654 | 009687 | 009688
Tipo Limpiador y desengrasante líquido

Descripción: Es un producto bactericida y fungicida, desarrollado con una formula balanceada que permite mantener
la suavidad de la piel, utilizado para limpiar y eliminar los microorganismos de la piel, posee un amplio espectr contra bacterias, hongos y levaduras, se enjuaga fácilmente y posee buena estabilidad química, su eficacia es comprobada eliminando el 99% de las bacterias

Usos / Aplicaciones Es un jabón elaborado con efectivas materias primas para la limpieza y desinfección de superficies, actúa dejando un aroma agradable y perdurable. Especial para jaboneras y duchas.

Ventajas / Características
Destruye todo tipo de gérmenes.
Limpieza profunda.
Solo es necesario su uso en pequeñas cantidades.

Modo de empleo
Dispense la cantidad necesaria del producto sobre la superficie ha limpiar, restriegue y enjuague.

Propiedades físicas y químicas

Líquido transparente / Azul Líquido semi-viscoso 1.010 - 1.050 7,0 - 7,5 Completa en agua. Un año en condiciones normales de almacenamiento.

Envase 3800 ml

Powered by CamScanner

Ficha Técnica



Marca:
Papel higiénico Rendy Triple Hoja
Modelo:
Papel Higienico
Tipo de Producto:
Papel Higiénico
Cantidad:
12 und
Unidades por paquete:
1
Presentación del Producto:
Paquete
Profundidad ITEM:
49 cm
Ancho ITEM:
8.2 cm
PESO NETO:
1296.4 Gr

Información importante del producto

- Papel Higiénico Triple hoja: Sensación de Higiene Superior.
- Experiencia de higiene completa.
- Máxima Suavidad.
- Textura Limpiamax.
- Comodidad.
- Remueve bacterias que causan el mal olor.

Características del Papel Higiénico Rendy Cuidado Completo Triple Hoja x 12 Rollos

Rendy Cuidado Completo te brinda una sensacion de higiene superior gracias a su exclusiva textura Limpiamax que remueve bacterias que causan el mal olor. Así sumas más comodidad a tu día. ¡Suma una Maxima higiene con Rendy!

Powered by CamScanner