ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO.PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		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	
15/01/2025	Desayuno	Aguade panela en leche	Leche	18 lt	18 lt	x			x	x		30	72	69	8	8	9	9	x	
15/01/2025	Desayuno	Huevos revueltos	Huevos	290 uni	290 uni	x		x		x		25	66	62	9	8	8	8	x	
15/01/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	4 kg	4 kg	x			x	x		60	71	67	8	8	8	9	x	
15/01/2025	Almuerzo	Sorbete de uva	Uva	9 kg	9 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	8	8	x	
15/01/2025	Almuerzo	Sopa de patacón	Plátano verde	n/a	n/a	x		x		x		80	68	65	9	8	9	9	x	
15/01/2025	Almuerzo	carne de cerdo asada	lomo de cerdo	17 kg	17 kg	x			x	x		50	70	65	8	8	8	8	x	
15/01/2025	Almuerzo	Ens. de zanahoria	Zanahoria	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
15/01/2025	Almuerzo	Papa criolla	Papa criolla	22 kg	18 kg	x		x		x		40	78	73	9	8	9	9	x	
15/01/2025	Almuerzo	Arroz con espinca	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	77	75	8	9	8	8	x	
15/01/2025	Almuerzo	Jugo de gauayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	9	9	x	
15/01/2025	Onces	Sorbete de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	9	8	x	
15/01/2025	Cena	Sopa de conchitas	Pasta	6 kg	6 kg		x		x	x		70	72	69	8	8	9	8	x	
15/01/2025	Cena	Pechuga de pollo jardin	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		50	72	70	8	8	8	9	x	
15/01/2025	Cena	Ens. de espinaca	Espinaca	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	8	x	
15/01/2025	Cena	Pure de papa	Papa	16 kg	13 kg	x			x	x		55	69	66	9	9	9	8	x	
15/01/2025	Cena	Arroz con fideos	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	8	9	8	9	x	
15/01/2025	Cena	Jugo de pera		8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021818 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
16/01/2025	Desayuno	Colada de fécula de	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	67	64	8	9	9	8	x	
16/01/2025	Desayuno	Caldo papa con pollo	Pollo	7 kg	7 kg	x			x	x		60	77	76	8	8	8	9	x	
16/01/2025	Nueves	Sorbete de mango	Leche	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	4	5	9	8	9	8	x	
16/01/2025	Almuerzo	Sopa de arroz	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		80	79	75	9	8	9	9	x	
16/01/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo en	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		45	80	78	9	8	9	9	x	
16/01/2025	Almuerzo	Ens. de espinaca	Espinaca	n/a	n/a	x		x		x		n/a	4	5	9	8	8	8	x	
16/01/2025	Almuerzo	Tajadas de plátano	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x		x	36	76	72	8	9	8	8	x	
16/01/2025	Almuerzo	Arroz con pimentón	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	71	69	9	9	8	9	x	
16/01/2025	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	4	5	8	8	9	8	x	
16/01/2025	Cena	Crema de verduras	Verduras mixtas	n/a	n/a	x		x		x		75	72	69	8	9	9	8	x	
16/01/2025	Cena	Verduras cocidas	Verduras mixtas	n/a	n/a	x		x		x		35	66	64	8	8	8	8	x	
16/01/2025	Cena	Sobrebarriga en sals	Carne de res	16 kg	16 kg	x			x	x		74	72	69	8	8	8	8	x	
16/01/2025	Cena	Papa criolla al vapor	Papa criolla	20 kg	13 kg	x			x	x		30	70	67	8	9	8	9	x	
16/01/2025	Cena	Arroz perejil	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	81	79	8	8	8	8	x	
16/01/2025	Cena	Jugo de lulo	Lulo	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
						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	
17/01/2024	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		36	70	65	8	8	8	8	x	
17/01/2024	Desayuno	Arepa de maiz	Harina de maiz	5 kg	5 kg		x		x	x		40	73	70	8	8	8	8	x	
17/01/2024	Nueves	Sorbete de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	9	9	x	
17/01/2024	Almuerzo	Sopa de harina de tri	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		75	72	70	8	9	8	8	x	
17/01/2024	Almuerzo	Albóndigas en salsa	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		45	70	68	9	9	8	9	x	
17/01/2024	Almuerzo	Ens. roja con mayone	Remolacha	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	8	8	8	8	x	
17/01/2024	Almuerzo	Papa al vapor con pe	Papa	19 kg	14kg	x			x	x		50	70	66	8	8	9	8	x	
17/01/2024	Almuerzo	Espaghettis	Pasta	6 kg	6 kg		x		x	x		35	72	69	8	8	8	8	x	
17/01/2024	Almuerzo	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	9	9	x	
17/01/2024	Onces	Sorbete de curuba	Curuba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	9	8	x	
17/01/2024	Cena	Sopa de cebada perla	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		72	69	66	8	8	9	9	x	
17/01/2024	Cena	Carne de res finas hie	Carne res	13 kg	13 kg	x			x	x		60	65	62	8	9	8	8	x	
17/01/2024	Cena	Ens. de pepino	Pepino	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	9	8	9	9	x	
17/01/2024	Cena	Plátano maduro asad	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x	x		50	72	70	9	9	8	8	x	
17/01/2024	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	70	68	8	8	8	8	x	
17/01/2024	Cena	Jugo de mango	Mango	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	4	5	8	9	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____ U

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
18/01/2025	Desayuno	Colada de avena	Leche	12 lt	12 lt	x		x		x		30	75	69	9	8	8	8	x	
18/01/2025	Desayuno	Caldo de pajarilla	Carne de res	76uni	76uni	x		x		x		35	78	73	8	8	8	9	x	
18/01/2025	Nueves	Sorbete de guanábar	Guanábana	3kg	3 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	8	x	
18/01/2025	Almuerzo	Mondongo	Carne res	1 kg	1kg	x			x	x		75	78	73	8	9	8	8	x	
18/01/2025	Almuerzo	Pechuga en salsa de	Pollo	4 kg	4 kg	x			x	x		50	65	62	9	8	9	9	x	
18/01/2025	Almuerzo	Ens. aguacate	Aguacate	n/a	n/a	x		x		x		40	70	66	8	8	8	9	x	
18/01/2025	Almuerzo	Papa chip	Papa	6kg	3kg	x			x	x		55	73	70	9	8	8	8	x	
18/01/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	2,8 kg	2,8 kg	x			x	x		60	69	65	8	9	8	9	x	
18/01/2025	Almuerzo	Jugo de fresa	Fresa	4 kg	4 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	8	x	
18/01/2025	Cena	Sopa de cebada perl	Carne de res	4,4 kg	4,4kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	9	x	
18/01/2025	Cena	Carne de cerdo gratir	Cerdo	3,4 kg	3,4 kg	x			x	x		60	68	66	9	8	9	8	x	
18/01/2025	Cena	Calabaza guisada	Calabaza	4 kg	4 kg	x			x	x		70	72	70	8	9	8	9	x	
18/01/2025	Cena	Deditos de arracacha	Arracacha	4 kg	2,5 kg	x		x		x		35	76	73	9	9	9	9	x	
18/01/2025	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	3,5 kg	3,5 kg	x			x	x		50	78	75	8	9	9	8	x	
18/01/2025	Cena	Jugo de piña	Piña	1kg	1kg	x			x	x		60	80	77	9	8	8	9	x	
				3 kg	3 kg	x			x	x		n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
19/01/2025	Desayuno	Colada de fécula	Leche	10 lt	10 lt	x		x		x		30	75	69	9	8	8	8	x	
19/01/2025	Desayuno	Caldo de papa con c	Carne de res	5,5 kg	5,5 kg	x		x		x		35	78	73	8	8	8	9	x	
19/01/2025	Nueves	Sorbete de feijoa	Feijoa	5 kg	6 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	8	x	
19/01/2025	Almuerzo	Sopa de fideos	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		75	78	73	8	9	8	8	x	
19/01/2025	Almuerzo	Carne de cerdo en pi	carne de cerdo	5,5 kg	5,5 kg	x			x	x		50	65	62	9	8	9	9	x	
19/01/2025	Almuerzo	Pepino guisado	Pepino de guiso	8,5 kg	8,5 kg	x		x		x		40	70	66	8	8	8	9	x	
19/01/2025	Almuerzo	Tajada de plátano	Plátano maduro	19 kg	13,5 kg	x			x	x		55	73	70	9	8	8	8	x	
19/01/2025	Almuerzo	Arroz pajarito	Arroz	3,5 kg	3,5 kg	x			x	x		60	69	65	8	9	8	9	x	
19/01/2025	Almuerzo	Jugo de uva	Uva	5 kg	4 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	8	x	
19/01/2025	Cena	Sopa de colicero	Lulo	6kg	4 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	9	x	
19/01/2025	Cena	Carne de res mechad	Carne de res	5,5 kg	5,5 kg	x			x	x		60	68	66	9	8	9	8	x	
19/01/2025	Cena	Zanahoria rayada	Zanahoria	n/a	n/a	x			x	x		70	72	70	8	9	8	9	x	
19/01/2025	Cena	Papa criolla chorread	Papa criolla	6 kg	6kg	x		x		x		35	76	73	9	9	9	9	x	
19/01/2025	Cena	Arroz blanco	Arroz	3,5 kg	3,5 kg	x			x	x		50	78	75	8	9	9	8	x	
19/01/2025	Cena	Jugo de uva	Uva	5 kg	4 kg	x			x	x		60	80	77	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021818 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
20/01/2025	Desayuno	Colada de fécula	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	70	68	8	8	8	8	x	
20/01/2025	Desayuno	Huevos revueltos	Huevo	240 uni	240 uni	x		x		x		40	72	70	9	9	8	8	x	
20/012025	Almuerzo	Sopa de conchitas	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		80	76	73	8	8	9	9	x	
20/012025	Almuerzo	Carne de res en sals	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		50	70	66	8	9	9	8	x	
20/012025	Almuerzo	Rodajas de tomate	Tomate	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
20/012025	Almuerzo	Plátano maduro asad	Plátano maduro	19 kg	15 kg	x			x	x		40	72	70	9	8	8	8	x	
20/012025	Almuerzo	Arroz con espinaca	20/05/2024	8 kg	8 kg	x			x	x		60	78	75	9	8	8	9	x	
20/012025	Almuerzo	Jugo de tomate de ár	Tomate de árbol	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	9	9	x	
20/012025	Onces	Sorbete de fresa	Fresa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
20/012025	Cena	Sopa de cuchuco de	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		75	69	66	8	8	8	8	x	
20/012025	Cena	Ens. roja	Remolacha	n/a	n/a	x		x		x		40	5	5	8	9	9	9	x	
20/012025	Cena	Papa cocida con cás	Papa	18 kg	12 kg	x			x	x		50	77	74	8	9	8	9	x	
20/012025	Cena	Arroz con ajonjolí	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	76	72	9	8	9	8	x	
20/012025	Cena	Jugo de piña	Piña	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	9	x	
20/012025	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	9	8	8	9	x	
20/012025	Cena	Jugo de melón	Melón	8 kg	8 kg	x			x	x		n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	Evalue entre 2 y 10	SI	
21/01/2025	Desayuno	Agua de panela leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		30	75	70	8	8	8	8	x	
21/01/2025	Desayuno	Sorbete de uva	Uva	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	
21/01/2025	Almuerzo	Sopa de colicero	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		60	72	70	8	9	9	9	x	
21/01/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo asa	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		50	70	66	8	8	8	8	x	
21/01/2025	Almuerzo	Calabaza guisada	Calabaza	8 kg	8 kg	x		x		x		45	71	68	9	9	8	9	x	
21/01/2025	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	16 kg	12 kg	x			x	x		50	69	66	9	9	9	9	x	
21/01/2025	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	9	9	8	8	x	
21/01/2025	Almuerzo	Jugo de melón	Melon	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	8	9	x	
21/01/2025	Onces	Sorbete de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	8	8	x	
21/01/2025	Cena	Crema de ahuyama	Ahuyama	n/a	n/a	x		x		x		40	72	70	8	8	8	9	x	
21/01/2025	Cena	Sobrebarriga en sals	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		70	76	72	9	8	8	9	x	
21/01/2025	Cena	Zanahoria rayada	Zanahoria	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	9	8	8	x	
21/01/2025	Cena	Pure de papa	Papa	19 kg	14 kg	x			x	x		40	77	74	9	8	9	8	x	
21/01/2025	Cena	Arroz blanco	Arroz	8 kg	8 kg	x		x		x		60	76	72	8	9	8	8	x	
21/01/2025	Cena	Jugo de mango	Mango	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
22/01/2025	Desayuno	Agua de panela leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		30	75	70	8	8	8	8	x	
22/01/2025	Desayuno	Sorbete de uva	Uva	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	
22/01/2025	Almuerzo	Sopa de colicero	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		60	72	70	8	9	9	9	x	
22/01/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo asa	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		50	70	66	8	8	8	8	x	
22/01/2025	Almuerzo	Calabaza guisada	Calabaza	8 kg	8 kg	x		x		x		45	71	68	9	9	8	9	x	
22/01/2025	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	16 kg	12 kg	x			x	x		50	69	66	9	9	9	9	x	
22/01/2025	Almuerzo	Arroz con zanahoria	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	9	9	8	8	x	
22/01/2025	Almuerzo	Jugo de melón	Melon	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	8	9	x	
22/01/2025	Onces	Sorbete de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	8	8	x	
22/01/2025	Cena	Crema de ahuyama	Ahuyama	n/a	n/a	x		x		x		40	72	70	8	8	8	9	x	
22/01/2025	Cena	Sobrebarriga en salsa	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		70	76	72	9	8	8	9	x	
22/01/2025	Cena	Zanahoria rayada	Zanahoria	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	9	8	8	x	
22/01/2025	Cena	Pure de papa	Papa	19 kg	14 kg	x			x	x		40	77	74	9	8	9	8	x	
22/01/2025	Cena	Arroz blanco	Arroz	8 kg	8 kg	x		x		x		60	76	72	8	9	8	8	x	
22/01/2025	Cena	Jugo de mango	Mango	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
23/01/2025	Desayuno	Colada de avena	Leche	18 kg	18 lt	x		x		x		30	80	77	8	8	9	8	x	
23/01/2025	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	240 uni	240 uni	x		x		x		30	77	75	9	7	8	8	x	
23/01/2025	Nueves	Leche caliente	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	74	72	8	8	9	9	x	
23/01/2025	Almuerzo	Sopa de arroz	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		72	72	70	9	9	8	8	x	
23/01/2025	Almuerzo	Carne de res finas hi	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		70	68	65	8	9	8	8	x	
23/01/2025	Almuerzo	Tortilla de acelga	Acelga	9 kg	9 kg	x		x		x		45	70	66	9	9	8	9	x	
23/01/2025	Almuerzo	Papa al vapor	Papa	19 kg	12 kg	x		x		x		52	66	62	9	9	8	8	x	
23/01/2025	Almuerzo	Arroz pajarito	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	70	65	8	9	8	9	x	
23/01/2025	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
23/01/2025	Onces	Sorbete de guanábar	Guanábana	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	9	9	x	
23/01/2025	Cena	Sopa de fideos	Carne de res	1,5 kg	1,5 kg	x			x	x		73	71	69	8	9	9	9	x	
23/01/2025	Cena	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo	14 kg	14 kg	x			x	x		69	66	62	9	9	9	9	x	
23/01/2025	Cena	Poteca de ahuyama	Ahuyama	n/a	n/a	x		x		x		40	68	66	8	9	9	8	x	
23/01/2025	Cena	Plátano maduro asac	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x		x		x		35	81	76	8	8	8	8	x	
23/01/2025	Cena	Arroz con pimentón	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	74	70	8	8	9	9	x	
23/01/2025	Cena	Jugo de manzana	Manzana	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
24/01/2025	Desyuno	Chocolate en leche	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		30	77	73	8	8	8	9	x	
24/01/2025	Desyuno	Caldo de carne	Carne de res	7 kg	kg	x			x	x		75	73	70	8	8	8	9	x	
24/01/2025	Nueves	Ens. de frutas	Sandia	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	8	9	8	x	
24/01/2025	Almuerzo	Cazuela de frijol	Frijol	6 kg	6 kg	x			x	x		80	82	80	9	9	8	8	x	
24/01/2025	Almuerzo	Ens. de lechuga	Lechuga	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	9	9	9	x	
24/01/2025	Almuerzo	Platano asado	Plátano maduro	20 kg	14 kg	x			x	x		50	72	69	9	9	8	9	x	
24/01/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	69	66	8	9	8	8	x	
24/01/2025	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	
24/01/2025	Onces	Sorbete de banano	Banano	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
24/01/2025	Cena	Sopa de arracacha	Arracacha	n/a	n/a	x			x	x		71	68	66	9	8	8	9	x	
24/01/2025	Cena	Filete de merluza en salsa de champiñones	Filete de merluza	14 kg	14 kg	x			x	x		45	70	67	8	8	8	8	x	
24/01/2025	Cena	Ens. de espinaca	Espinaca	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	
24/01/2025	Cena	Deditos de arracacha	Arracacha	20 kg	15 kg	x			x	x		45	73	70	9	9	9	8	x	
24/01/2025	Cena	Arroz con cilantro	Arroz	8 kg	8 hk	x			x	x		60	70	68	9	8	8	8	x	
24/01/2025	Cena	Arroz atomatado	Arroz	3,5 kg	3,5kg	x			x	x		60	69	65	8	8	9	8	x	
24/01/2025	Cena	Jugo de piña	Piña	8kgr	3,5kgs	x	x	x			x	n/a	5	4	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
25/01/2025	Desayuno	Colada de fécula	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	70	66	9	9	8	8	x	
25/01/2025	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	180 uni	180 uni	x		x		x		40	69	65	8	8	8	8	x	
25/01/2025	Nueves	Arepa de maíz	Harina de maíz	6 kg	6 kg		x		x	x		32	77	76	8	8	8	9	x	
25/01/2025	Almuerzo	sorbete de maracuyá	Maracuyá	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
25/01/2025	Almuerzo	sopa de avena	Carne de res	1,5 kg	1,5 kg	x			x	x		72	72	70	8	9	8	8	x	
25/01/2025	Almuerzo	pechuga de pollo gra	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		55	76	74	9	8	8	9	x	
25/01/2025	Almuerzo	Pepino guisado	Pepino guiso	9 kg	9 kg	x		x		x		40	73	70	9	8	8	9	x	
25/01/2025	Almuerzo	Papa dorada	Papa	19 kg	14 kg	x			x	x		41	78	76	9	8	8	9	x	
25/01/2025	Almuerzo	Espaghetti	Pasta	8 kg	8 kg		x		x	x		32	72	70	9	9	8	9	x	
25/01/2025	Onces	Jugo de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	9	9	x	
25/01/2025	Cena	Sancocho	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		70	73	70	9	8	9	9	x	
25/01/2025	Cena	Carne de cerdo asad	Carne de cerdo	14 kg	14 kg	x			x	x		50	71	68	9	9	9	8	x	
25/01/2025	Cena	Ens. de zanahoria	Zanahoria	n/a	n/a	x			x		x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	
25/01/2025	Cena	Arroz con arveja	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	76	72	9	8	9	9	x	
25/01/2025	Cena	Jugo de lulo	Lulo	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	8	9	x	
25/01/2025	Cena	Jugo de piña	Piña	8 kg	8 kg	x	x	x			x	n/a	5	4	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo 12024021818 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:__VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	
26/01/2025	Desayuno	Colada de fécula	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	70	66	9	9	8	8	x	
26/01/2025	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	180 uni	180 uni	x		x		x		40	69	65	8	8	8	8	x	
26/01/2025	Nueves	Arepa de maíz	Harina de maíz	6 kg	6 kg		x		x	x		32	77	76	8	8	8	9	x	
26/01/2025	Almuerzo	sorbete de maracuyá	Maracuyá	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
26/01/2025	Almuerzo	sopa de avena	Carne de res	1,5 kg	1,5 kg	x			x	x		72	72	70	8	9	8	8	x	
26/01/2025	Almuerzo	pechuga de pollo gra	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		55	76	74	9	8	8	9	x	
26/01/2025	Almuerzo	Pepino guisado	Pepino guiso	9 kg	9 kg	x		x		x		40	73	70	9	8	8	9	x	
26/01/2025	Almuerzo	Papa dorada	Papa	19 kg	14 kg	x			x	x		41	78	76	9	8	8	9	x	
26/01/2025	Almuerzo	Espaghetti	Pasta	8 kg	8 kg		x		x	x		32	72	70	9	9	8	9	x	
26/01/2025	Onces	Jugo de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	9	9	x	
26/01/2025	Cena	Sancocho	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		70	73	70	9	8	9	9	x	
26/01/2025	Cena	Carne de cerdo asad	Carne de cerdo	14 kg	14 kg	x			x	x		50	71	68	9	9	9	8	x	
26/01/2025	Cena	Ens. de zanahoria	Zanahoria	n/a	n/a	x			x		x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	
26/01/2025	Cena	Arroz con arveja	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	76	72	9	8	9	9	x	
26/01/2025	Cena	Jugo de lulo	Lulo	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	8	9	x	
26/01/2025	Cena	Jugo de piña	Piña	8kgr	3,5kgs	x	x	x			x	n/a	5	4	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
27/01/2025	Desayuno	Colada de harina de	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	69	65	8	8	8	8	x	
27/01/2025	Nueves	Sorbete de guayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	68	64	9	9	9	9	x	
27/01/2025	Almuerzo	Ajiaco	Pollo	2 kg	2 kg	x			x	x		70	70	66	8	8	8	8	x	
27/01/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo	Pollo	16 kg	13 kg	x			x	x		50	72	69	9	9	9	9	x	
27/01/2025	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
27/01/2025	Almuerzo	Arroz con ajonjolí	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	78	75	8	9	9	9	x	
27/01/2025	Almuerzo	Jugo de Papaya	Papaya	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
27/01/2025	Almuerzo	Sorbete de guanábar	Guanábana	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	9	x	
27/01/2025	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res	1,2 kg	1,2 kg	x			x	x		75	80	77	9	8	8	8	x	
27/01/2025	Cena	Carne de cerdo	Carne de cerdo	14 kg	14 kg	x			x	x		45	72	69	8	9	9	9	x	
27/01/2025	Cena	Verduras salteadas	Verduras mixtas	n/a	n/a	x			x	x		30	76	73	9	8	8	8	x	
27/01/2025	Cena	Croquetas de yuca	Yuca	12 kg	12 kg	x			x	x		50	72	70	8	8	8	8	x	
27/01/2025	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	81	76	9	8	DI	8	x	
27/01/2025	Cena	Jugo de melón	Melón	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	9	x	
27/01/2025	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	69	65	8	8	9	8	x	
27/01/2025	Cena	Jugo de piña	Piña	8 kg	8 kg	x	x	x			x	n/a	5	4	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
28/01/2025	Desayuno	Caldo de papa con c	Carne de res	7 kg	7 kg	x			x	x		70	80	77	8	8	9	9	x	
28/01/2025	Nueves	Queso campesino	Queso campesino	10 kg	10 kg	x		x			x	n/a	5	4	8	9	8	9	x	No se prepara en con
28/01/2025	Almuerzo	Sopa de lentejas	Lentejas	6 kg	6 kg	x			x	x		50	75	71	9	8	8	8	x	
28/01/2025	Almuerzo	Carne de res en sals	Carne de res	13 kg	13 kg	x			x	x		70	77	72	8	8	8	9	x	
28/01/2025	Almuerzo	Ens. de lechuga	Lechuga	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	9	8	8	x	
28/01/2025	Almuerzo	Plátano maduro asad	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x	x		40	70	66	8	8	9	7	x	
28/01/2025	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	8	8	8	8	x	
28/01/2025	Almuerzo	Jugo tomate de árbo	Tomate de árbol	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	8	9	x	
28/01/2025	Onces	Ens. de frutas	Sandia	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	8	8	8	8	x	
28/01/2025	Cena	Sopa de mazorca	Carne de res	1,3 kg	1,3 kg	x			x	x		70	77	72	9	9	9	8	x	
28/01/2025	Cena	Filete de bagre	Filete de bagre	14 kg	14 kg	x			x	x		45	73	69	9	8	9	8	x	
28/01/2025	Cena	Tortilla de espinaca	Espinaca	10 kg	10 kg	x		x		x		36	69	66	9	9	8	8	x	
28/01/2025	Cena	Yuca cocida	Yuca	20 kg	17 kg		x		x	x		50	72	70	8	9	8	9	x	
28/01/2025	Cena	Arroz pajarito	Arroz	4 kg	4 kg	x			x	x		60	75	71	8	9	8	9	x	
28/01/2025	Cena	Jugo de guanábana	Guanábana	9 kg	9 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	9	8	x	
28/01/2025	Cena	Jugo de piña	Piña	8kgr	3,5kgs	x	x	x			x	n/a	5	4	9	9	9	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
						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	
29/01/2025	Desayuno	Aguade panela en lech	Leche	18 lt	18 lt	x			x	x		30	72	69	8	8	9	9	x	
29/01/2025	Desayuno	Huevos revueltos	Huevos	120 uni	290 uni	x		x		x		25	66	62	9	8	8	8	x	
29/01/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	4 kg	4 kg	x			x	x		60	71	67	8	8	8	9	x	
29/01/2025	Almuerzo	Sorbete de uva	Uva	9 kg	9 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	9	8	8	x	
29/01/2025	Almuerzo	Sopa de patacón	Plátano verde	n/a	n/a	x		x		x		80	68	65	9	8	9	9	x	
29/01/2025	Almuerzo	carne de cerdo asada	lomo de cerdo	17 kg	17 kg	x			x	x		50	70	65	8	8	8	8	x	
29/01/2025	Almuerzo	Ens. de zanahoria	Zanahoria	n/a	n/a	x		x			x	n/a	4	5	8	8	8	8	x	
29/01/2025	Almuerzo	Papa criolla	Papa criolla	22 kg	18 kg	x		x		x		40	78	73	9	8	9	9	x	
29/01/2025	Almuerzo	Arroz con espinca	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	77	75	8	9	8	8	x	
29/01/2025	Almuerzo	Jugo de gauayaba	Guayaba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	9	9	x	
29/01/2025	Onces	Sorbete de feijoa	Feijoa	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	8	9	9	8	x	
29/01/2025	Cena	Sopa de conchitas	Pasta	6 kg	6 kg		x		x	x		70	72	69	8	8	9	8	x	
29/01/2025	Cena	Pechuga de pollo jardir	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		50	72	70	8	8	8	9	x	
29/01/2025	Cena	Ens. de espinaca	Espinaca	n/a	n/a	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	8	x	
29/01/2025	Cena	Pure de papa	Papa	16 kg	13 kg	x			x	x		55	69	66	9	9	9	8	x	
29/01/2025	Cena	Arroz con fideos	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	8	9	8	9	x	
29/01/2025	Cena	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	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	
30/01/2025	Desayuno	Colada de fécula de	Leche	18 lt	18 lt	x		x		x		35	67	64	8	9	9	8	x	
30/01/2025	Desayuno	Caldo papa con pollo	Pollo	7 kg	7 kg	x			x	x		60	77	76	8	8	8	9	x	
30/01/2025	Nueves	Sorbete de mango	Leche	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	4	5	9	8	9	8	x	
30/01/2025	Almuerzo	Sopa de arroz	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		80	79	75	9	8	9	9	x	
30/01/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo en	Pollo	13 kg	13 kg	x			x	x		45	80	78	9	8	9	9	x	
30/01/2025	Almuerzo	Ens. de espinaca	Espinaca	n/a	n/a	x		x		x		n/a	4	5	9	8	8	8	x	
30/01/2025	Almuerzo	Tajadas de plátano	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x		x	36	76	72	8	9	8	8	x	
30/01/2025	Almuerzo	Arroz con pimentón	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	71	69	9	9	8	9	x	
30/01/2025	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	8 kg	8 kg	x			x		x	n/a	4	5	8	8	9	8	x	
30/01/2025	Cena	Crema de verduras	Verduras mixtas	n/a	n/a	x		x		x		75	72	69	8	9	9	8	x	
30/01/2025	Cena	Verduras cocidas	Verduras mixtas	n/a	n/a	x		x		x		35	66	64	8	8	8	8	x	
30/01/2025	Cena	Sobrebarriga en sals	Carne de res	16 kg	16 kg	x			x	x		74	72	69	8	8	8	8	x	
30/01/2025	Cena	Papa criolla al vapor	Papa criolla	20 kg	13 kg	x			x	x		30	70	67	8	9	8	9	x	
30/01/2025	Cena	Arroz perejil	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	81	79	8	8	8	8	x	
30/01/2025	Cena	Jugo de lulo	Lulo	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	9	8	9	9	x	
30/01/2025	Cena	Arroz con fideos	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	80	77	8	9	8	9	x	
30/01/2025	Cena	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ____FUERA DE BOGOTA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITVA _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LINA GUAYARA _____ OPERADOR:__VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	OBSERVACIONES
						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	
31/01/2025	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	10 lt	10 lt	x		x		x		36	70	65	8	8	8	8	x	
31/01/2025	Desayuno	Arepa de maíz	Harina de maíz	5 kg	5 kg		x		x	x		40	73	70	8	8	8	8	x	
31/01/2025	Nueves	Sorbete de feijoa	Feijoa	4 kg	3,5 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	8	9	9	x	
31/01/2025	Almuerzo	Sopa de harina de tri	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		75	72	70	8	9	8	8	x	
31/01/2025	Almuerzo	Albóndigas en salsa	Carne de res	5,5 kg	5,5 kg	x			x	x		45	70	68	9	9	8	9	x	
31/01/2025	Almuerzo	Ens. roja con mayone	Remolacha	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	8	8	8	8	x	
31/01/2025	Almuerzo	Papa al vapor con pe	Papa	19 kg	14kg	x			x	x		50	70	66	8	8	9	8	x	
31/01/2025	Almuerzo	Espaghettis	Pasta	6 kg	6 kg		x		x	x		35	72	69	8	8	8	8	x	
31/01/2025	Almuerzo	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	9	9	x	
31/01/2025	Onces	Sorbete de curuba	Curuba	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	5	5	8	9	9	8	x	
31/01/2025	Cena	Sopa de cebada perla	Carne de res	1 kg	1 kg	x			x	x		72	69	66	8	8	9	9	x	
31/01/2025	Cena	Carne de res finas hi	Carne res	13 kg	13 kg	x			x	x		60	65	62	8	9	8	8	x	
31/01/2025	Cena	Ens. de pepino	Pepino	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	9	8	9	9	x	
31/01/2025	Cena	Plátano maduro asad	Plátano maduro	19 kg	13 kg	x			x	x		50	72	70	9	9	8	8	x	
31/01/2025	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8 kg	8 kg	x			x	x		60	70	68	8	8	8	8	x	
31/01/2025	Cena	Jugo de mango	Mango	8 kg	8 kg	x		x		x		n/a	4	5	8	9	8	8	x	
31/01/2025	Cena	Jugo de pera	Pera	8 kg	8 kg	x		x			x	n/a	4	5	9	8	8	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ TIPO DE DOCUMENTO:___C.c___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _80800658_____ CARGO: _____ TECNICO DE COCINA _____

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLEPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA GUAYARA TIPO DE DOCUMENTO:_____C.c_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1030625486 _____ CARGO: _COORDINADORA _____

Evaluación de características organolépticas FOR-PSS-246

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBDIRECCION PARA LA ADULTEZ	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA MENTAL, COGNITIVA Y FISICA
UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR		
DIRECCIÓN:	FINCA JIREH VEREDA LLANO DEL POZO - RICAURTE	**TELÉFONO:**	3212498097
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/01/2025	**OPERADOR:**	ALTA DEPENDENCIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de cuchuco de cebada	Sopa de cuchuco de cebad	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Hígado encebollado	Hígado encebollado	1	-	-	-	-	-	-	No se realizó evaluación organoleptica a la preparación realizada con el alimento proteico (Hígado encebollado) por rechazo alimentario.
		2	-	-	-	-	-		
		3	-	-	-	-	-		
Verduras cocidas a la mayonesa	Verduras cocidas con matequilla	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Plátano maduro asado	Plátano maduro asado	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz con fideos	Arroz con fideos	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Jugo de guanábana	Jugo de guanábana	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: No se realizó evaluación organoleptica al alimento proteico (Hígado) por rechazo alimentario.

FIRMA PROFESIONAL : Valentina Haeckermann

NOMBRES Y APELLIDOS: VALENTINA HAECKERMANN RIZO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Cocyna

Formato inspección plan de muestreo porciones servidas

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR.PSS.252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	3/01/2025	
COBERTURA ATENDIDA HOY:	47 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	19	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	SOPA DE CEBADA PERLA-DA	SOPA DE CEBADA PERLA-DA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	250	252	242	245	243	241	244	260													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104,2	105,00	96,8	97,22	100,4	98,37	100,4	107,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	PECHUGA DE POLLO SUDADA	PECHUGA DE POLLO SUDADA	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	78	77	79	81	77	80	75													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	65	73	73	75	77	74	72													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102,9	92,86	104,3	104,3	107,1	110	105,7	102,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	PAPA DORADA	PAPA DORADA	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	105	107	97	96	99	104	102													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98,99	106,1	108,1	97,98	96,97	100	105,1	103														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	166	166	168	169	166	159	168													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101,2	100,6	100,6	101,8	102,4	100,6	96,36	101,8														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE PIÑA	JUGO DE PIÑA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	260	274	251	260	275	275	281													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96,3	101,5	92,96	96,3	105	101,9	110														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	
CARGO:	TECNICO DE COCINA	CARGO:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE LA CIUDAD	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	8/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	45 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	3	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	250	252	242	245	243	241	244	260													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104,17	105,00	96,8	97,222	100,41	98,367	100,41	107,88														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	CARNE DE RES ALAS FINAS HIRBAS	CARNE DE RES ALAS FINAS HIRBAS	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	78	77	79	81	77	80	75													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	65	73	73	75	77	74	72													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102,86	92,857	104,29	104,29	107,14	110	105,71	102,86														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	105	107	97	96	99	104	102													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98,99	106,06	108,08	97,98	96,97	100	105,05	103,03														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ PAJARITO	ARROZ PAJARITO	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	166	166	168	169	166	159	168													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101,21	100,61	100,61	101,82	102,42	100,61	96,364	101,82														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	260	274	251	260	275	275	281													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96,296	101,48	92,963	96,296	105	101,85	110														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	
CARGO:	TECNICO EN COCINA	CARGO:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOBOTA	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14/01/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	45 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	9	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE LENTEJAS	240	240	250	252	242	245	243	241	244	260													3	
						104,2	105,00	96,8	97,22	100,4	98,37	100,4	107,9														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	CARNE DE RES EN SALSA	CARNE DE RES EN SALSA	74	74	85	78	77	79	81	77	80	75													3	
						114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE - ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE - ZANAHORIA	70	70	72	65	73	73	75	77	74	72													3	
						102,9	92,86	104,3	104,3	107,1	FALSO	105,7	102,9														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	PLATANO MADURO ASADO	PLATANO MADURO ASADO	99	99	98	105	107	97	96	99	104	102													3	
						98,99	106,1	108,1	97,98	96,97	100	105,1	103														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	165	165	167	166	166	168	169	166	159	168													3	
						101,2	100,6	100,6	101,8	102,4	100,6	96,36	101,8														
						3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	270	270	270	260	274	251	260	275	275	281													3	
						100	96,3	101,5	92,96	96,3	105	101,9	110														
						3	3	3	3	3	3	3	3														

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): JOHN ALFREDO FINO LOPEZ

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 80.800.658

CARGO: TECNICO EN COCINA

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE:

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	ALTA DEPENDENCIA 2024	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	45 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	CENA	NÚMERO DE MENÚ:	4	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE E+T39+A11:AB29+A+A11:AB29	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	250	252	242	245	243	241	244	260													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104,2	105,00	96,8	97,22	100,4	98,37	100,4	107,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE	FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	78	77	79	81	77	80	75													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ENSALADA DE ESPINACA , MANGO,FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA , MANGO,FRESA Y MIEL	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	65	73	73	75	77	74	72													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102,9	92,86	104,3	104,3	107,1	110	105,7	102,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	DEDITOS DE ARRACACHA	DEDITOS DE ARRACACHA	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	105	107	97	96	99	104	102													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98,99	106,1	108,1	97,98	96,97	100	105,1	103														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	166	166	168	169	166	159	168													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101,2	100,6	100,6	101,8	102,4	100,6	96,36	101,8														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE UVA	JUGO DE UVA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	260	274	251	260	275	275	281													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96,3	101,5	92,96	96,3	105	101,9	110														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JOHN ALFREDO FINO LOPEZ	NOMBRE:	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80.800.658	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	
CARGO:	TECNICO DE COCINA	CARGO:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTA	SERVICIO SOCIAL:	ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA	UNIDAD OPERATIVA:	ALTA DEPENDENCIA 2024	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	29/01/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	45 PARTICIPANTES	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123026	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	10	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 29 AÑOS	8	SOPA DE PATACONES	SOPA DE PATACONES	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	250	252	242	245	243	241	244	260													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104,2	105,00	96,8	97,22	100,4	98,37	100,4	107,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	CARNE DE CERDO ASADO	CARNE DE CERDO ASADO	74	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	78	77	79	81	77	80	75													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114,86	90,59	90,59	101,28	105,19	97,47	98,77	97,40														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ENS: ZANAHORIA-PIÑA , - CREMA DE LECHE Y UVAS PASAS	ENS: ZANAHORIA-PIÑA , - CREMA DE LECHE Y UVAS PASAS	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	65	73	73	75	77	74	72													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102,9	92,86	104,3	104,3	107,1	110	105,7	102,9														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	PAPACRIOLLA CHORREADA	PAPACRIOLLA CHORREADA	99	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	105	107	97	96	99	104	102													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98,99	106,1	108,1	97,98	96,97	100	105,1	103														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON ESPINACA	165	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	166	166	168	169	166	159	168													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101,2	100,6	100,6	101,8	102,4	100,6	96,36	101,8														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 29 AÑOS	8	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	260	274	251	260	275	275	281													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96,3	101,5	92,96	96,3	105	101,9	110														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: _____

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): JOHN ALFREDO FINO LOPEZ

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 80.800.658

CARGO: TECNICO DE COCINA

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: _____

NOMBRE: _____

CÉDULA DE CIUDADANÍA: _____

CARGO: _____

Formato control de temperatura de equipos de refrigeración

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: Fuera de Bogota. (Ricaurte)
AÑO: 2025 MES: Enero
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Alta Dependencia. Fisica-mental.C.
COORDINADOR O RESPONSABLE: Lina Guayara.
UNIDAD OPERATIVA: Alta Dependencia 2024.
OPERADOR: Vientos de un Mundo Mejor

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala de 15 a -5)

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	1	1	2
2	2	2	3
3	2	1	1
4	0	0	0
5	1	1	2
6	1	2	3
7	2	2	1
8	1	3	3
9	2	2	2
10	1	1	2
11	1	2	3
12	2	2	3
13	3	4	3
14	3	4	3
15	2	2	2
16	3	4	4
17	3	3	2
18	0	1	2
19	1	1	2
20	1	2	3
21	1	2	2
22	1	2	3
23	2	2	3
24	2	3	2
25	3	4	5
26	3	4	3
27	4	3	4
28	3	2	2
29	3	3	5
30	5	4	3
31	3	4	5

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: John A Fino
CARGO: Tecnico en Cocina.

OBSERVACIONES: Lacteos.

Formato control de temperatura de equipos de congelación

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: FUERA DE BOGOTA (RICAURTE) SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA ,MENTAL ,COGNIT UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024

2025 MES: ENERO COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala: -5 a -25) — registro por DIA

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	-16	-16	-15
2	-16	-17	-18
3	-18	-17	-17
4	-18	-17	-16
5	-17	-17	-16
6	-18	-17	-17
7	-18	-17	-17
8	-18	-17	-16
9	-17	-17	-16
10	-18	-17	-17
11	-17	-16	-16
12	-18	-17	-16
13	-17	-17	-16
14	-18	-18	-18
15	-17	-18	-17
16	-19	-18	-18
17	-18	-17	-17
18	-18	-17	-16
19	-17	-18	-18
20	-19	-18	-18
21	-18	-17	-17
22	-18	-17	-16
23	-17	-17	-18
24	-18	-17	-16
25	-17	-17	-18
26	-18	-17	-17
27	-19	-18	-18
28	-18	-17	-16
29	-17	-17	-17
30	-16	-15	-15
31	-16	-16	-15

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A. FINO. CARGO: TECNICO EN COCINA.

OBSERVACIONES: POLLO.

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: FUERA DE BOGOTA (RICAURTE) SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA ,MENTAL ,COGNIT UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024

2025 MES: ENERO COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala -5 a -25) — DIA

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	-16	-16	-15
2	-15	-16	-17
3	-17	-16	-16
4	-17	-16	-15
5	-16	-16	-15
6	-16 / -17	-16	-16
7	-16	-15	-15
8	-17	-16	-16
9	-17	-15	-16
10	-16	-17	-17
11	-17	-16	-15
12	-16	-16	-15
13	-16	-16	-17
14	-17	-16	-16
15	-16	-15	-16
16	-18	-18	-19
17	-19	-19	-18
18	-19	-18	-17
19	-18	-18	-19
20	-19	-18	-18
21	-19	-18	-17
22	-18	-18	-19
23	-18	-19	-18
24	-19	-19	-17
25	-18	-19	-18
26	-19	-18	-17
27	-18	-18	-17
28	-19	-19	-18
29	-19	-18	-18
30	-19	-18	-17
31	-18	-19	-17

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A. FINO. CARGO: TECNICO EN COCINA.

OBSERVACIONES: CARNE DE RES.

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA (RICAURTE) SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA ,MENTAL ,COGNI UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024

2025 MES: ENERO COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala -5 a -25)

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	-15	-16	-15
2	-16	-16	-16
3	-17	-16	-15
4	-17	-16	-16
5	-18	-17	-17
6	-18	-17	-16
7	-18	-17	-17
8	-18	-17	-16
9	-17	-17	-16
10	-17	-16	-16
11	-16	-16	-15
12	-17	-17	-16
13	-17	-16	-17
14	-17	-16	-15
15	-16	-15	-15
16	-16	-16	-17
17	-17	-17	-16
18	-17	-18	-18
19	-18	-17	-16
20	-17	-16	-16
21	-17	-18	-18
22	-18	-17	-16
23	-17	-17	-16
24	-17	-17	-17
25	-17	-16	-16
26	-17	-18	-18
27	-17	-17	-18
28	-18	-17	-16
29	-17	-17	-16
30	-18	-17	-17
31	-18	-17	-16

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A FINO CARGO: TECNICO EN COCINA.

OBSERVACIONES: CERDO.

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: FUERA DE BOGOTA (RICAURTE) SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA ,MENTAL ,COGNIT UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024

2025 MES: ENERO COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala -5 a -25) — registro marcado por DIA

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	-15	-16	-15
2	-16	-16	-16
3	-17	-16	-15
4	-16	-15	-15
5	-17	-16	-16
6	-16	-15	-14
7	-16	-16	-15
8	-17	-16	-16
9	-17	-16	-15
10	-16	-16	-15
11	-17	-16	-16
12	-16	-16	-15
13	-17	-17	-16
14	-18	-17	-18
15	-18	-17	-16
16	-17	-16	-16
17	-17	-17	-17
18	-18	-17	-16
19	-18	-18	-17
20	-19	-18	-18
21	-18	-17	-16
22	-17	-16	-16
23	-17	-16	-16
24	-18	-18	-17
25	-18	-19	-18
26	-18	-17	-17
27	-19	-17	-17
28	-18	-17	-16
29	-17	-17	-16
30	-18	-17	-17
31	-18	-17	-16

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A FINO. CARGO: TECNICO DE COCINA.

OBSERVACIONES: PESCADO

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: FUERA DE BOGOTA (RICAURTE) SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA ,MENTAL ,COGNIT UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA 2024

2025 MES: ENERO COORDINADOR O RESPONSABLE: LINA GUAYARA OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (escala -5 a -25), registro por DIA:

DIA	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
1	-16	-17	-17
2	-17	-16	-16
3	-18	-17	-16
4	-17	-17	-16
5	-17	-17	-16
6	-16	-15	-16
7	-17	-17	-16
8	-18	-17	-17
9	-18	-19	-18
10	-18	-18	-17
11	-17	-16	-16
12	-18	-17	-16
13	-17	-17	-16
14	-17	-17	-16
15	-18	-18	-17
16	-18	-18	-16
17	-18	-17	-16
18	-19	-18	-18
19	-18	-17	-17
20	-18	-17	-16
21	-17	-16	-16
22	-17	-16	-15
23	-18	-17	-17
24	-18	-18	-17
25	-17	-16	-16
26	-17	-18	-17
27	-17	-17	-16
28	-17	-18	-17
29	-18	-18	-19
30	-18	-18	-18
31	-19	-18	-18

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: JOHN A FINO. CARGO: TECNICO DE COCINA

OBSERVACIONES: TUBERCULOS Y FRUTAS.

405

Autorización cambio de preparaciones FOR-PSS-245

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SUBDIRECCION PARA LA ADULTEZ	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA MENTAL, COGNITIVA Y FISICA**
UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	**COORDINADOR O RESPONSABLE: VALENTINA HAECKERMANN RIZO**
OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA: ALTA DEPENDENCIA	

FECHA SOLICITUD (dd/mm/aaaa)	FECHA APLICACIÓN (dd/mm/aaaa)	No. MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA	CONCEPTO DE APROBACIÓN		NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA, DE QUIÉN APRUEBA
								SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
29/01/2025	30/01/2025	11	Cena	Papa criolla al vapor	Papa sabanera salada	Germinación de la papa criolla, alteración en su estado físico.	John Fino - Técnico de cocina	X		VALENTINA HAECKERMANN NUTRICIONISTA
										VALENTINA HAECKERMANN NUTRICIONISTA
										VALENTINA HAECKERMANN NUTRICIONISTA
										VALENTINA HAECKERMANN NUTRICIONISTA
										VALENTINA HAECKERMANN NUTRICIONISTA
										VALENTINA HAECKERMANN NUTRICIONISTA
										VALENTINA HAECKERMANN NUTRICIONISTA

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviar vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.

Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual FOR-PSS-248

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: SUBIDRECCIÓN PARA LA ADULTEZ	**SERVICIO SOCIAL: DEPENDENCIA FÍSICA, MENTAL Y COGNITIVA**	**UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR**
DIRECCIÓN: FINCA JIREH VEREDA LLANO DEL POZO - RICAURTE		**TELÉFONO: 3212498097**
OPERADOR: ALTA DEPENDENCIA		

FECHA: 30/01/2025 **ENERO: ____X____** **FEBRERO: _____** **MARZO: _____** **ABRIL: _____** **MAYO: _____** **JUNIO: _____** **JULIO: _____**

AGOSTO: _____ **SEPTIEMBRE: _____** **OCTUBRE: _____** **NOVIEMBRE: _____** **DICIEMBRE: _____**

1. APORTE ALIMENTARIO		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ag**	**Sep**	**Oct**	**Nov**	**Dic**	
		C / NC / NA	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C												
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C												
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C												
1.4	Las características organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C												
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C												
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	C												

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA													
2. PERSONAL MANIPULADOR	**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
	En	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ag**	**Sep**	**Oct**	**Nov**	**Dic**	

2. PERSONAL MANIPULADOR		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	OBSERVACIONES
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C												
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C												
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C												
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C												
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C												
2.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) durante la realización de las actividades a cargo.	C												
2.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas estan cortas y sin esmalte.	C												
2.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C												
2.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C												
2.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C												

3. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C												

3.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C													
3.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas	C													
3.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C													
3.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C													
3.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C													
3.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C													

4. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un timpo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura maxima 6 °C.	C												
4.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C												
4.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C												
ALMACENAMIENTO EN SECO		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ag**	**Sep**	**Oct**	**Nov**	**Dic**	
		C / NC / NA	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	
4.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C												
4.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	NC												Solicitud al personal de apoyo logistico para la cotizacion y construccion de más enstantes. (El área es pequeña y no se pueden construir la cantidad que requiere el apoyo a la supervisión) pero la unidad operativa se acoje al AVAL de la planta física.
4.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C												
4.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C												
4.8	Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fín de garantizar la rotación de los productos.	C												
REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	

4.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	NC												
4.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente entre 0ºC a 4°C y Congelación hasta -25.	C												
4.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C												
4.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C												
4.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C												
4.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día	C												
4.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C												
4.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C												
4.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C												
4.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C												
4.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C												

5. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**												**OBSERVACIONES**
		En	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ag**	**Sep**	**Oct**	**Nov**	**Dic**	
		C / NC / NA	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	**C / NC / NA**	
5.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fín de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C												

5.2	El personal maipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C												
5.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C												
5.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C												
5.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C												

5.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC <60ºC).	C												
5.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C												
5.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C												
5.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C												
5.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso.	C												
5.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se transladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C												
5.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarizaciòn de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C												
5.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	C												
5.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de proteccion (gorro, tapabocas) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C												

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, el personal manipuladoar de alimentos limpia y desinfecta oportunamente según el plan de saneamiento	C												
6.2	La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C												

Formato ciclo de menús derivado

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES	Código: F-PS-DIS-NUT
	NOMBRE DEL OPERADOR: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR CONTRATO 9131	Versión: 0

CICLO DE MENÚS DERIVADO

TIPO DE ALIMENTO	DIA __ CICLO ESTANDAR	DIETA 1. HIPERCALORICA	DIETA 2. HIPOCALORICA	DIETA 3. HIPERPROTEICA	DIETA 4. _____	DIETA 5. _____	DIETA 6. _____
DESAYUNO							
Fruta	1 porción de mediana	1 porción de mediana	1 porción de mediana	1 porción de mediana			
Bebida caliente con leche	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas			
Alimento proteico o sustituto	1 porción	1 porción	1 porción	1 porción			
Pan o sustituto	2 unidades	2 unidades	2 unidades	2 unidades			
NUEVES							
Producto de panadería	1 porción mediana	1 porción mediana	1 porción mediana	1 porción mediana			
Bebida con leche o Bebida Láctea	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas			
ALMUERZO							
Sopa o crema	1 taza	1 taza	1 taza	1 taza			
Alimento proteico de origen animal	1 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de	1 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de	1 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de	2 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de			
Verdura o Ensalada	1 porción	1 porción	2 porción	1 porción			
Tubérculo, plátano o raíz	1 unidad grande, intercambio (papa común, papa criolla, plátano harton maduro, plátano hartón verde, yuca, arracacha)	2 unidad grande, intercambio (papa común, papa criolla, plátano harton maduro, plátano hartón verde, yuca, arracacha)	SE OMITE	1 unidad grande, intercambio (papa común, papa criolla, plátano harton maduro, plátano hartón verde, yuca, arracacha)			
Cereal	7 cucharadas rebosadas, intercambio (pasta, arroz)	14 cucharadas rebosadas, , intercambio (pasta, arroz)	7 cucharadas rebosadas, intercambio (pasta, arroz)	7 cucharadas rebosadas, intercambio (pasta, arroz)			
Jugo de fruta	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas			
ONCES							
Fruta en jugo o porción	1 pórción y/o vaso de 9 onzas	1 pórción y/o vaso de 9 onzas	1 pórción y/o vaso de 9 onzas	1 pórción y/o vaso de 9 onzas			
Acompañante	1 porción mediana	1 porción mediana	1 porción mediana	1 porción mediana			
COMIDA							
Sopa o crema	1 taza	1 taza	1 taza	1 taza			
Alimento proteico de origen animal	1 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de	1 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de	1 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de	2 porción , intercambios (carne molida, carne de res, Hígado, pechuga de pollo, filete de			
Verdura o Ensalada	1 porción	1 porción	2 porción	1 porción			
Tubérculo, plátano o raíz	1 unidad grande, intercambio (papa común, papa criolla, plátano harton maduro, plátano hartón verde, yuca, arracacha)	2 unidad grande, intercambio (papa común, papa criolla, plátano harton maduro, plátano hartón verde, yuca, arracacha)	SE OMITE	1 unidad grande, intercambio (papa común, papa criolla, plátano harton maduro, plátano hartón verde, yuca, arracacha)			
Cereal	7 cucharadas rebosadas, intercambio (pasta, arroz)	14 cucharadas rebosadas, , intercambio (pasta, arroz)	7 cucharadas rebosadas, intercambio (pasta, arroz)	7 cucharadas rebosadas, intercambio (pasta, arroz)			
Jugo de fruta	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas	1 vaso de 9 onzas			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	Servicio de atencion alta dependencia fisica, mental o cognitiva	Unidad operativa	Vientos de un mundo mejor	Cobertura actual	47
	Servicio social/ Modalidad	Servicio de atencion alta dependencia fisica, mental o cognitiva	Localidad	Ricaurte cundinamarca	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el dia o dias de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Dia/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 Dia/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 Dia/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 4 Dia/mes/año Asistencia día 16-01-25 # Menú 18	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 2 KGR	Sólidos (Kg): 1.4 KGR.	ALMUERZO CENA.		3.4 KGR.
Día 5 Dia/mes/año Asistencia día 17/01/25 # Menú 19	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 4.5 KGR.	Sólidos (Kg): 9.4 KGR	ALMUERZO CENA.		12.1 KGR
Día 6 Dia/mes/año Asistencia día 18/01/25 # Menú 20	Sólidos (Kg): 18 KGR.	Sólidos (Kg): 4.5 KGR.	Sólidos (Kg): 6 KGR.	ALMUERZO CENA		26.5 KGR
Día 7 Dia/mes/año Asistencia día 19/01/25 # Menú 21	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 3 KGR	Sólidos (Kg): 5 KGR	ALMUERZO CENA		6. KGR.
				Total semanal:		48 KGR.

FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	Servicio de atencion alta dependencia fisica, mental o cognitiva	Unidad operativa	Vientos de un mundo mejor	Cobertura actual	47
	Servicio social/ Modalidad	Servicio de atencion alta dependencia fisica, mental o cognitiva	Localidad	Ricaurte cundinamarca	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Dia/mes/año Asistencia dia 20/01/25 # Menú 01	Sólidos (Kg): 0	Sólidos(Kg) 3.5 KGR	Sólidos (Kg) 2 KGR	ALMUERZO CENA.		5.5 KGR
Día 2 Dia/mes/año Asistencia dia 21/01/25 # Menú 02	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 4.2 KGR	Sólidos (Kg): 3. KGR	ALMUERZO CENA.		7.2 KGR
Día 3 Dia/mes/año Asistencia dia 22/01/25 # Menú 03	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 3.1 KGR.	Sólidos (Kg): 2.5 KG	ALMUERZO CENA.		5.6 KGR
Día 4 Dia/mes/año Asistencia dia 23/01/25 # Menú 04	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 2.7. KGR	Sólidos (Kg): 3.3 KGR	ALMUERZO. CENA.		6 KGR
Día 5 Dia/mes/año Asistencia dia 24/01/25 # Menú 05	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 3.5 KGR.	Sólidos (Kg): 2. KGR	ALMUERZO. CENA.		5.5 KGR
Día 6 Dia/mes/año Asistencia dia 25/01/25 # Menú 06	Sólidos (Kg): 23 KGR.	Sólidos (Kg): 5 KGR.	Sólidos (Kg): 3 KGR.	DESAYUNO ALMUERZO CENA.		31 KGR.
Día 7 Dia/mes/año Asistencia dia 26/01/25 # Menú 07	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 3.7. KGR	Sólidos (Kg): 1.5 KGR	ALMUERZO CENA.		5.2 KG
				Total semanal:		66 KGR.

FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	Servicio de atencion alta dependencia fisica, mental o cognitiva	Unidad operativa	Vientos de un mundo mejor	Cobertura actual	47
	Servicio social/ Modalidad	Servicio de atencion alta dependencia fisica, mental o cognitiva	Localidad	Ricaurte cundinamarca	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 Dia/mes/año Asistencia día 27/01/25 # Menú 8	Sólidos (Kg): 2 KGR	Sólidos(Kg) 8.4KG	Sólidos (Kg) 2.8KG	ALMUERZO CENA.		11.2KG
Día 2 Dia/mes/año Asistencia día 28/01/25 # Menú 9	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 7.3KG	Sólidos (Kg): 4.7KG	ALMUERZO CENA.		12KG
Día 3 Dia/mes/año Asistencia día 29/01/25 # Menú 10	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 7.8KG	Sólidos (Kg): 3.8KG	ALMUERZO CENA.		12.6KG
Día 4 Dia/mes/año Asistencia día 30/01/25 # Menú 11	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 7.3KG.	Sólidos (Kg): 4.2KG	ALMUERZO CENA.		9.5KG.
Día 5 Dia/mes/año Asistencia día 31/01/25 # Menú 12	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 6KG	Sólidos (Kg): 3.5KG	ALMUERZO CENA.		9.5KG
Día 6 Dia/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 Dia/mes/año Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
				Total semanal:		54.8KG.
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Formato Registro datos antropométricos FOR-PSS-161

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO REGISTRO DATOS ANTROPOMÉTRICOS	Código: FOR-PSS-161 Versión: 0 Fecha: Memo I2019035651 – 15/08/2019 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION TÉCNICA O LOCAL: SUBDIRECCIÓN PARA LA ADULTEZ

SERVICIO SOCIAL: DEPENDENCIA FÍSICA, MENTAL Y COGNITIVA

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE ALTA DEPENDENCIA, FISICA, MENTAL O COGNITIVA "VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR"

FECHA REPORTE: DICIEMBRE/2024

GRUPO POBLACIONAL: PARTICIPANTES DE 27 A 59 AÑOS/PARTICIPANTES MAYO DE 60 AÑOS

No. PERSONAS DEL GRUPO POBLACIONAL: 47

No.	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	1er APELLIDO	2do APELLIDO	NOMBRES	FECHA DE NACIMIENTO			FECHA TOMA			FUM			MICRONUTRIENTES			SEXO	PESO (Kg)	TALLA (Cm)	FECHA INGRESO AL SERVICIO	DIAGNOSTICO NUTRICIONAL
						DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	Fe	Ca	AF					
1	C.C	79710836	LOPEZ		NELSON ENRIQUE	7	12	1974	16	12	2024							M	77,5	175	18/11/2024	Sobrepeso
2	C.C	11387671	AHUCRY	HURTADO	CARLOS ALBERTO	16	8	1968	16	12	2024							M	81,5	175	18/11/2024	Sobrepeso
3	C.C	79654607	MESA	SIERRA	KENNY GERARDO	19	5	1973	16	12	2024							M	78,3	176	18/11/2024	Sobrepeso
4	C.C	19383985	ROJAS		MANUEL VICENTE	20	9	1951	16	12	2024							M	63,3	172	18/11/2024	Peso normal
5	C.C	14232114	PEREZ	RODRIGUEZ	LUIS ERNESTO	15	1	1960	16	12	2024							M	70,9	176	18/11/2024	Peso normal
6	C.C	1013607890	PIÑEROS	QUINTERO	JOSE FRANCISCO	17	6	1989	16	12	2024							M	63,2	160	18/11/2024	Peso normal
7	C.C	1130245126	CASANOVA	CAICEDO	JESUS	18	2	1964	16	12	2024							M	61,1	160	18/11/2024	Peso normal
8	C.C	1022989537	BARRETO	CARTAGENA	JULIAN ANDRES	9	6	1986	16	12	2024							M	49	145	18/11/2024	Peso normal Estimado*
9	C.C	11345267	PINZON	DURAN	GONZALO	20	6	1968	16	12	2024							M	80,5	178	18/11/2024	Sobrepeso
10	C.C	1024547381	GARAY	GARAY	IVAN GERARDO	10	10	1983	16	12	2024							M	62,2	158	22/11/2024	Peso normal
11	C.C	79636121	CORTES	LOZANO	OSCAR FRANCISCO	10	1	1973	16	12	2024							M	95	166	22/11/2024	Obesidad tipo 1
12	C.C	79636685	CARDENAS	SANCHEZ	EDGAR	5	12	1972	16	12	2024							M	72,8	174	22/11/2024	Peso normal
13	C.C	79883764	RODRIGUEZ	NIZO	LUIS FELIPE	16	9	1979	16	12	2024							M	77,6	172	22/11/2024	Sobrepeso
14	C.C	79910261	SIERRA	CARREÑO	JOHN ALEXANDER	15	8	1977	16	12	2024							M	82,2	173	22/11/2024	Sobrepeso
15	C.C	79908213	ACOSTA	VELEZ	LUIS	31	12	1966	16	12	2024							M	66,5	160	22/11/2024	Sobrepeso
16	C.C	79810690	DUITAMA		JOHN ALEXANDER	18	12	1976	16	12	2024							M	74,6	176	22/11/2024	Peso normal
17	C.C	1013610854	VARGAS	FLOREZ	CARLOS ANDRES	14	12	1989	16	12	2024							M	35,8	165	22/11/2024	Delgadez Severa
18	C.C	12254935	GARZON	SANCHEZ	LUIS ALBERTO	24	4	1965	16	12	2024							M	59,8	176	22/11/2024	Peso normal
19	C.C	80363891	CAICEDO	ROZO	JOSELITO	8	9	1965	16	12	2024							M	67,6	164	22/11/2024	Sobrepeso
20	C.C	79357423	ARIZA	GONZALEZ	JORGE ELICER	27	4	1965	16	12	2024							M	68,2	163	22/11/2024	Sobrepeso
21	C.C	79692902	HURTADO		YAMID ALEXANDER	10	2	1975	16	12	2024							M	83	175	22/11/2024	Sobrepeso
22	C.C	79206457	TARQUINO	BENAVIDES	ALEJANDRO	10	2	1969	16	12	2024							M	66,8	156	29/11/2024	Sobrepeso
23	C.C	13450660	BUITRAGO	MARTINEZ	GUILLERMO	1	3	1953	16	12	2024							M	42,2	149	29/11/2024	Peso normal
24	C.C	1022370317	CIFUENTES	CASTELLI	JONATHAN CHRISTIAN	5	10	1981	16	12	2024							M	80,1	173	29/11/2024	Sobrepeso
25	C.C	79757730	VILLALBA		ELKIN ENRIQUE	1	6	1970	16	12	2024							M	59,4	168	29/11/2024	Peso normal
26	C.C	1014239879	ANGARITA	SILVA	HOLMAN ARLEY	19	1	1993	16	12	2024							M	86,9	167	29/11/2024	Obesidad tipo 1
27	C.C	1023971136	CACERES		CARLOS	14	9	1986	16	12	2024							M	42,8	148	29/11/2024	Peso normal

28	C.C	79959503	RAMIREZ	ORTIZ	FRANKLIN YECID	9	9	1972	16	12	2024							M	59,9	162	29/11/2024	Peso normal
29	C.C	1136912845	CARNDEAS	BOHORQUEZ	NELSON	1	1	1974	16	12	2024							M	46,1	150	29/11/2024	Peso normal
30	C.C	79363803	ZAMUDIO	GARCIA	JAIRO ENQRIQUE	5	7	1965	16	12	2024							M	80	178	29/11/2024	Sobrepeso
31	C.C	13761274	RODRIGUEZ		MAURICIO	21	3	1975	16	12	2024							M	62	165	7/12/2024	Peso normal
32	C.C	80015939	GARZON	ARIAS	JOSE DANIEL	25	10	1980	16	12	2024							M	76,4	179	7/12/2024	Peso normal
33	C.C	4228646	ROMERO	CASAS	BLAS	10	8	1963	16	12	2024							M	50,3	167	7/12/2024	Delgadez leve
34	C.C	1013593599	MURILLO	SERRANO	GRISELDA	20	10	1984	16	12	2024							F	77,5	150	7/12/2024	Obesidad tipo 1
35	C.C	19382198	SUAREZ	CASTILLO	JULIO ALBERTO	7	8	1959	16	12	2024							M	64	165	7/12/2024	Peso normal
36	C.C	16745784	RAMOS		LUIS GERARDO	27	3	1967	16	12	2024							M	58	160	6/12/2024	Peso normal
37	C.C	11408019	DUARTE		JUAN	1	1	1963	16	12	2024							M	62,2	165	14/12/2024	Peso normal
38	C.C	80354454	LOZANO	ÑAÑES	NICOLAS	21	12	1965	16	12	2024							M	65,7	175	14/12/2024	Peso normal
39	C.C	52089645	SALAMANCA		LIBIA ESPERANZA	23	6	1973	16	12	2024							F	66,5	148	15/12/2024	Obesidad tipo 1
40	C.C	93180254	CRUZ	VANEGAS	WILSON ALEXANDER	29	9	1975	24	12	2024							M	60,8	152	18/12/2024	Sobrepeso
41	C.C	71730051	VANEGAS	ECHEVERRI	BLADIMIR DE JESUS	18	4	1972	24	12	2024							M	75,2	172	18/12/2024	Sobrepeso
42	C.C	18504134	MENDOZA	MARIN	LUIS ALFONSO	27	12	1963	24	12	2024							M	64,3	167	18/12/2024	Peso normal
43	C.C	19499773	CAMARGO	GARCIA	WILSON	7	4	1961	24	12	2024							M	75,2	173	19/12/2024	Sobrepeso
44	C.C	79415338	NIETO		DIEGO FERNANDO	7	2	1967	24	12	2024							M	62,1	163	19/12/2024	Peso normal
45	C.C	1003238457	BOLAÑOS	DE LA HOZ	IVAN JESUS	29	10	1993	24	12	2024							M	68	178	19/12/2024	Peso normal
46	C.C	10260878	GIRALDO	LLANO	ULISES	22	1	1962	24	12	2024							M	59,9	161	20/12/2024	Peso normal
47	C.C	11447128	PENAGOS	ROMERO	JHON JAIRO	10	3	1962	24	12	2024							M	67,1	168	20/12/2024	Peso normal
48																						
49																						
50																						
51																						
52																						
53																						
54																						
55																						
56																						
57																						

Nombre del responsable del diligenciamiento: SANDRA MILENA NEIRA

Firma del responsable del diligenciamiento:

Cargo del responsable del diligenciamiento: NUTRICIONISTA DIETISTA

Construcción estrategias de información educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física IEC.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA - PPSANAF	Código: FOR-PSS-295 Versión: 1 Fecha: Memo I2024025727 - 12/09/2024 Página: 1 de 4

1. DATOS GENERALES	
Fecha	27/01/2025
Nombre del proyecto	VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR
Servicio social/unidad operativa	SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA MENTAL, COGNITIVA Y FISICA
Localidad	ALTA DEPENDENCIA RICAURTE
Personas asignadas para la construcción de la estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC	VALENTINA HAECKERMANN RIZO
2. DETERMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS	
Diagnóstico de las necesidades en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	La población a la que se dirige esta estrategia está compuesta por personas con discapacidad, tanto física, como mental y cognitiva. Estas personas pueden presentar diversas limitaciones que afectan su capacidad para adoptar y mantener hábitos saludables, especialmente en áreas como la alimentación y la actividad física. Se identificaron diversas necesidades que se deben abordar para promover prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física: Falta de conciencia sobre nutrición adecuada y falta de estrategias adaptadas.
Grupo/s interactivo/s	Personas con discapacidad física, mental y cognitiva de edades entre los 29 años y 59,9 años, que participan en programas de apoyo institucional. Esta población incluye, adultos y adultos mayores en su mayoría de género masculino.
Identificación participativa de la necesidad	A través de diapositivas visualmente atractivas y claras, adaptadas para facilitar la comprensión de la información abordarán aspectos clave como la importancia de la alimentación balanceada, la actividad física regular y el cuidado emocional, utilizando un lenguaje sencillo y recursos gráficos accesibles. Posteriormente, se llevará a cabo la actividad lúdica "Semáforo de Hábitos", donde los participantes identificarán diferentes hábitos saludables y no saludables y los clasificarán utilizando los colores del semáforo: verde para los hábitos saludables, amarillo para los hábitos que deben mejorar y rojo para los no saludables. Esta dinámica permitirá a los participantes reconocer y reflexionar sobre sus propios hábitos, promoviendo la adopción de conductas más saludables de manera divertida y participativa.
Entornos	Institucional
Prácticas o temas que se van a abordar con la estrategia	Hábitos y estilos de vida saludables

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA	
Objetivo general:	Fomentar la comprensión y adopción de hábitos saludables, promoviendo la inclusión y la participación activa de las personas con discapacidad física, mental y cognitiva, a través de actividades lúdicas y educativas que faciliten la identificación de comportamientos saludables y no saludables, adaptadas a sus necesidades y capacidades individuales.
Duración de la estrategia:	12 Meses
Cantidad total de sesiones que contiene la estrategia	12 sesiones
Práctica/ tema o prácticas/ temas de alimentación, nutrición y actividad física que se abordarán en cada sesión.	Sesión 1: Hábitos y estilos de vida saludables Sesión 2: Plato saludable y grupo de alimentos Sesión 3: Alimentación saludable y actividad física como factores protectores de diversas enfermedades 4x4 Sesión 4: Actividad sensorial. Taller: (saludables) VS (ultraprocesados) Sesión 5: Importancia de la hidratación y el consumo de agua Sesión 6: Etiquetado de alimentos Sesión 7: Importancia de la fibra en la alimentación y nutrición Sesión 8: Impacto del azúcar en la salud humana Sesión 9: Mitos y verdades sobre la alimentación Sesión 10: Actividad: Día mundial de la alimentación Sesión 11: Desafíos nutricionales para personas con dietas espeiales Sesión 12: Conductas y práticas y afectan la salud

FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)

Sesión No.	1
Práctica (s) o tema (s)	Hábitos y estilos de vida saludables - Reconocer **habitos saludables**, más o menos saludables **y poco saludables**
Mensaje	***"Comer bien es proteger tu salud. ¡Prevenir es vivir mejor!"***
Objetivo IEC	A los participantes se les fomentará la comprensión y adopción de hábitos saludables, promoviendo la inclusión y la participación activa de las personas con discapacidad física, mental y cognitiva, a través de actividades lúdicas y educativas que faciliten la identificación de comportamientos saludables y no saludables, adaptadas a sus necesidades y capacidades individuales.
Marco de referencia	Los hábitos saludables son prácticas cotidianas que contribuyen a mejorar el bienestar físico, mental y social de las personas. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), un estilo de vida saludable se caracteriza por una dieta balanceada, ejercicio regular y el cuidado de la salud mental. Estos hábitos no solo previenen enfermedades, sino que también favorecen una mejor calidad de vida. La adopción de hábitos saludables es esencial para reducir la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer. Fuente principal de consulta: Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020). "Promoción de la salud: Un marco para la acción." Guías Alimentarias para la población Colombiana (GABAs)
Metodología para el desarrollo de la sesión Actividades en información, educación, comunicación	La sesión se desarrollará de manera grupal, comenzando con un test inicial en el que los participantes deberán rellenar con el fin de conocer saberes previos luego se continuará con una charla educativa de 30 minutos donde se presentarán algunos conceptos relacionados con hábitos saludables y su importancia para la salud, utilizando diapositivas visuales para facilitar la comprensión. Luego, se llevará a cabo una actividad lúdica llamada "Semáforo de Hábitos", donde los participantes clasificarán hábitos saludables y no saludables, fomentando la reflexión y el aprendizaje mediante el acompañamiento guiado. La sesión finalizará con un test final y una reflexión grupal, donde los participantes compartirán sus compromisos para mejorar sus hábitos. Todo el proceso será acompañado de forma continua y se desarrollará en un tiempo estimado de 1 hora y 30 minutos.
No. de participantes por sesión	**21**
Herramienta pedagógica	Diapositivas, Semáforo de Habitos
Recursos	**Recurso físico:** Nutricionista Dietista, ciudadanos **Recurso tecnológico:** Computador, diapositivas **Recurso material:** Hojas, lapiceros
Registro fotográfico del material	https://docs.google.com/document/d/1FJbD1c3PmzsH_OC2uGJSNO0-9XRXhOG59bIdGYgSWmA/edit?usp=sharing
Valoración de la sesión	https://docs.google.com/document/d/1W3n9-vrfhQCzLzH64CnY3Xckr3d8cfk2_PL9i2lBk-A/edit?usp=sharing

Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.

(**) Elaborar una ficha por cada sesión con la correspondiente herramienta pedagógica que se requiera para el desarrollo de la estrategia.

4. VALORACION DE LA ESTRATEGIA

Para valorar la efectividad de la estrategia implementada, se utilizarán diversos métodos que permitan comparar la situación previa y posterior a la intervención, así como identificar logros y áreas de mejora.

1.Valoración de Conocimientos

Antes y después de cada sesión, se aplicará una prueba de conocimientos breve o un cuestionario en línea o impreso para evaluar lo que los participantes han aprendido. Este cuestionario incluirá preguntas sobre los conceptos clave relacionados con hábitos saludables, como la importancia de la nutrición, el ejercicio físico y el bienestar emocional. La comparación de las respuestas pre y post actividad permitirá medir el nivel de comprensión de los participantes sobre los temas tratados.

2.Valoración de Satisfacción o Percepción de los Beneficiarios

Al finalizar cada sesión, los participantes completarán una encuesta de satisfacción en la que podrán evaluar su experiencia con la actividad. Las preguntas estarán orientadas a medir la claridad de la información, la relevancia de los temas, la efectividad de las metodologías y la disposición a aplicar lo aprendido en su vida cotidiana.




Cronograma
de ACTIVIDADES


CRONOGRAMA
de ACTIVIDADES
DESAYUNO
MERIENDA
ALMUERZO
MERIENDA
vivo Y21s
30/01/2025, 12:04


PISCINA
vivo Y21s
30/01/2025, 12:03

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF)	Código: FOR-PSS-296 Versión: 1 Fecha: Memo I2024027866 - 30/09/2024 Página: 1 de 1

FECHA : 27/ENERO/2025	**SERVICIO SOCIAL:** SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA MENTAL, COGNITIVA Y FISICA	**LOCALIDAD:** ALTA DEPENDENCIA RICAURTE
PRÁCTICA O TEMA: HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	**TOTAL HORAS:** 1 HORA 30 MINUTOS	
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA HAECKERMANN RIZO	**PROFESIÓN:** NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	52089645	Solamara		Libia Esperanza	Esperanza
2	CC	79636121	Cortes	Lozano	Oscar Francisco	Oscar Cortes
3	CC	79883364	Rodriguez	Un	Luis Felipe.	
4	CC	1024547381	Garay	Garay	Ivan Gerardo.	IVAN
5	CC	13761274.	Rodriguez.		Mauricio	
6	CC	79654607	Mesa	Sierra.	Keny Gerardo.	Kenny
7	CC	79206457.	Targuino	Bernardes	Alejandra	Alejandra
8	CC	1020c0878	Girardo	Llano.	Ulises.	Ulises
9	CC	13950660.	Buitrago	Martinez	Guillermo.	
10	CC	80013939.	Garcia	Anaya	Jose Pedro el Gorne	
11	CC	79710836	Lopez		Nelson	No firma.
12	CC	93180254	Cruz	Venegas	Wilson Alexander	Wilson Cruz
13	CC					
14	CC					
15	CC					
16	CC					
17	CC					
18	CC					
19	CC					
20	CC					
21	CC					
22	CC					
23	CC					
24	CC					
25	CC					

NOTA ACLARATORIA 1: teniendo en cuenta que la población en condición de Discapacidad y vejez no puede firmar, en las acciones IEC desarrolladas desde la Subdirección para la Discapacidad no se diligencia la casilla de firma.
NOTA ACLARATORIA 2: en las acciones IEC desarrolladas con referentes familiares de la Subdirección para la Discapacidad , vejez , u otras subdirecciones los datos que se registran en el formato corresponden a los datos del beneficiario del servicio.
NOTA ACLARATORIA 3: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales, cuando se requiera preimpresión del formato con los datos de los participantes, podrá utilizarse este formato prediligenciado tomando el listado SIRBE descargado en Excel con los participantes del servicio, ubicando el encabezado y la columna para las firmas correspondientes.
NOTA ACLARATORIA 4: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales de la subdirección para la Infancia, y subdirección para la Familia se diligencian los formatos definidos para cada uno de ellos y sus modalidades, con el fin de no incurrir en duplicidad .

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013".

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF)	Código: FOR-PSS-296 Versión: 1 Fecha: Memo I2024027866 - 30/09/2024 Página: 1 de 1

FECHA : 27/ENERO/2025	**SERVICIO SOCIAL:** SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA MENTAL, COGNITIVA Y FISICA	**LOCALIDAD:** ALTA DEPENDENCIA RICAURTE
PRÁCTICA O TEMA: HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	**TOTAL HORAS:** 1 HORA 30 MINUTOS	
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA HAECKERMANN RIZO	**PROFESIÓN:** NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	cc	11345267	Pinzon	Duran	Gonzalo	Gonzalo
2	cc	80363891	Caicedo	Rozo	Joselito	
3	cc	1014239879	Angarita	Silva	Holman Arley	
4	cc	79357423	ARIZA	GONZALEZ	JORGE E.	
5	cc	79'692902	Hurtado		yamid Alexander	
6	cc	85041134	Mendoza	Mariu	Luis Alfonso.	
7	cc	11447128	John	Romero	Penagos	
8	cc	1072989537	Barreto	Cartagena	Julian Andres	
9	cc	93882198	Suarez	Castillo	Julio Alberto	
10	cc					
11	cc					
12	cc					
13	cc					
14	cc					
15	cc					
16	cc					
17	cc					
18	cc					
19	cc					
20	cc					
21	cc					
22	cc					
23	cc					
24	cc					
25	cc					

NOTA ACLARATORIA 1: teniendo en cuenta que la población en condición de Discapacidad y vejez no puede firmar, en las acciones IEC desarrolladas desde la Subdirección para la Discapacidad no se diligencia la casilla de firma.
NOTA ACLARATORIA 2: en las acciones IEC desarrolladas con referentes familiares de la Subdirección para la Discapacidad , vejez , u otras subdirecciones los datos que se registran en el formato corresponden a los datos del beneficiario del servicio.
NOTA ACLARATORIA 3: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales, cuando se requiera preimpresión del formato con los datos de los participantes, podrá utilizarse este formato prediligenciado tomando el listado SIRBE descargado en Excel con los participantes del servicio, ubicando el encabezado y la columna para las firmas correspondientes.
NOTA ACLARATORIA 4: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales de la subdirección para la Infancia, y subdirección para la Familia se diligencian los formatos definidos para cada uno de ellos y sus modalidades, con el fin de no incurrir en duplicidad .

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013".