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: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-01-25	DESAYUNO	CAFÉ MOCA CON LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		25	82	74	9	9	9	9	X		
		HUEVO REVUELTO	HUEVOS	60	NA	X		X		X		25	75	69	9	9	9	9	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		BANANO	BANANO	60	60	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	AVENA FRÍA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	2.4	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)	MUSLOS	9150	7320		X		X	X		60	79	73	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	3000	3000		X		X	X		60	78	74	9	9	9	9	X		
		ACELGA SUDADA	ACELGA	3600	3600	X		X		X		56	75	70	9	9	9	9	X		
		PAPA SALADA	PAPA	3600	3600	X			X	X		45	80	76	9	9	9	9	X		
		CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	2440	2440		X		X	X		64	82	78	9	9	9	9	X		
		JUGO TOMATE DE ARBOL	TOMATE ARBOL	7116	4270	X		X			X	NA	3.1	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	QUESO EN LA FRUTA	QUESO	2440	2440		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		GALLETA WAFER	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		PICADO DE BANANO, PAPAYA Y MANZANA	PICADO DE BANANO, PAPAYA Y MANZANA	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	HIGADO	7320	7320		X		X	X		58	79	73	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	2500	2500		X		X	X		60	78	70	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	8540	4270	X		X			X	NA	2.4	3.6	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075684471 CARGO: TECNOLOGA ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FANNY PACHON TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20985695 CARGO: AUXILIAR DE ENFERMERIA

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: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA____ OPERADOR: _____FIPADH_____

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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
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	NO	OBSERVACIONES
02-02-25	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	12000	12000	x		x		x		25	86	74	9	9	9	9	x		
		EMPAREDADO DE QUESO	ENVUELTO	60	60		x		x	x		20	76	72	10	10	10	10	x		
		PERA	PERA	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	NUEVES	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	9000	9000	x		x			x	NA	2.5	4	9	9	9	9	x		
		PAN PERA	PAN	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO	ESTOFADO DE CARNE	CARNE	7200	7200		x		x	x		65	78	69	9	9	9	9	x		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3000	3000		x		x	x		60	73	66	9	9	9	9	x		
		ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGRETA NATURAL	NA	NA	x		x			x	NA	3.2	4	9	9	9	9	x		
		PAPA CRIOLLA COCIDA	CRIOLLA	3600	3600	x			x	x		45	75	67	9	9	9	9	x		
		SOPA DE PASTA	PASTA	1200	1200		x		x	x		45	70	62	9	9	9	9	x		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	4200	x			x		x	NA	2.4	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	YOGURT	YOGURT	9000	9000	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	x		
		PAN ALIÑADO	PAN	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
		MANZANA	MANZANA	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	CENA	FRICASE DE POLLO	PECHUGA	8130	6600		x		x	x		50	75	66	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	2500	2500		x		x	x		60	77	70	9	9	9	9	x		
		POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7380	4800	x			x	x		65	80	73	9	9	9	9	x		
		JUGO DE LULO	LULO	6960	4200	x		x			x	NA	2.9	3.6	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __MARIA DIAZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____35196405___ CARGO: __TALLERISTA __

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: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-03-25	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	12000	12000	x		x		x		25	86	74	9	9	9	9	x		
		HUEVO FRITO	HUEVO	60	NA	X		X		x		20	76	72	9	9	9	9	x		
		ENVUELTO	ENVUELTO	60	60		X		X	X		30	72	66	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	NUEVES	NATILLA CON MERMELADA DE MORA	LECHE	9000	9000	x		x		X		45	70	63	9	9	9	9	x		
		GALLETAS DUCALES	GALLETAS	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	CERDO	7200	7200		x		x	x		65	76	69	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	4200	4200		x		x	x		60	74	66	9	9	9	9	x		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	x		x			x	NA	3.2	4	9	9	9	9	x		
		TAJADAS DE PLATANO	PLATANO	6000	3600	x			x	x		25	70	67	9	9	9	9	x		
		SOPA DE AVENA	AVENA	1200	1200		x		x	x		60	68	60	9	9	9	9	x		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	13980	4200	x		X			x	NA	2.4	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	9000	9000	x		X			x	NA	3	4	9	9	9	9	x		
		GALLETAS SALTIN CON MERMELADA	GALLETAS	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	CENA	CARNE ASADA	CARNE	7200	7200		x		x	x		55	76	68	9	9	9	9	x		
		ARROZ AL TOMATE	ARROZ	3600	3600		x		x	x		60	78	70	9	9	9	9	x		
		ACELGAS CON MAIZ TIERNO	ACELGAS	3600	3600	x		X		x		50	65	60	9	9	9	9	x		
		LIMONADA	LIMONADA	7200	3600	x		x			x	NA	3	3.9	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA AVILA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1072664065___ CARGO: __TERAPEUTA OCUPACIONAL_

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-04-25	DESAYUNO	AVENA CON LECHE	LECHE	12000	12000	x		x		x		30	80	72	9	9	9	9	x		
		HUEVOS PERICOS	HUEVO	60	NA	X		X		x		25	76	63	9	9	9	9	x		
		PAN ROLLO CON MANTEQUILLA	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		MANZANA	MANZANA	60	60	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	9000	9000	x		x			X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
		GALLETAS WAFFER	GALLETAS	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO APANADO	TILAPIA	9000	7200		x		x	x		30	76	69	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	4200	4200		x		x	x		60	78	66	9	9	9	9	x		
		TORTA DE AHUYAMA	AHUYAMA	5538	3600	x			X	X		58	80	69	9	9	9	9	x		
		PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA	4500	3600	x			x	x		50	73	67	9	9	9	9	x		
		SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA	X			x	x		65	85	79	9	9	9	9	x		
		LIMONADA	LIMON	7200	3600	x		X			x	NA	2.5	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	KUMIS	KUMIS	9000	9000	x		X			x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
		MANTECADA	MANTECADA	60	60		X				X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		FRESAS	FRESAS	6300	6000	X		X			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA	8220	6600		x		x	x		55	78	68	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	3600	3600		x		x	x		60	74	66	9	9	9	9	x		
		HABICHUELAS A LA DIABLA	HABICHUELA	4666	4200	x		X		x		50	65	60	9	9	9	9	x		
		JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	NA	NA	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __WILSON GUAYAMBUCO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____11349978___ CARGO: __TALLERISTA __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-05-25	DESAYUNO	TETERO	LECHE	12000	12000	x		x		x		25	80	72	9	9	9	9	x		
		QUESO	QUESO	2500	2500		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
		AREPA	HARINA MAIZ	3050	3050		X		X		X	30	76	64	9	9	9	9	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	60	60	x		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	NUEVES	YOGURT CON CEREAL	YOGURT	9000	9000		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
			CEREAL	2440	2440		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO MIEL MOSTAZA	PECHUGA	9000	7200		x		x	x		38	76	66	9	9	9	9	x		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	4200	4200		x		x	x		60	70	62	9	9	9	9	x		
		CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	NA	NA	x			X	X		41	78	69	9	9	9	9	x		
		YUCA COCIDA CON CILANTRO	YUCA	4500	3600	x			x	x		50	73	67	9	9	9	9	x		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE	2440	2440		X		x	x		65	85	79	9	9	9	9	x		
		JUGO DE NARANJA PIÑA	JUGO DE NARANJA PIÑA	NA	NA	x		X			x	NA	2.5	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	LECHE	LECHE	9000	9000	x		X			x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
		BOCADILLO	BOCADILLO	1220	1220		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		PAN	PAN	60	60		X		X		x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	CENA	CARNE DE HAMBURGUESA Y QUESO	MOLIDA	7300	7300		x		x	x		55	79	64	9	9	9	9	x		
		PAN DE HAMBURGUESA	PAN	60	60		x		x	x		NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
		TOMATE Y CEBOLLA GRILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	TOMATE Y CEBOLLA GRILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	NA	NA	x		X		x		NA	3.2	4	9	9	9	9	x		
		PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA	3600	3600	X			X	X		45	80	71	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRESA	FRESA	4400	4400	x		x			x	NA	3	4	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __XIMENA RODRIGUEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___53911703___ CARGO: __AUXILIAR DE ENFERMERIA__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-06-25	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	12000	12000	x		x		x		25	80	72	9	9	9	9	x		
		HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	HUEVOS	60	NA	X		x		x		32	66	58	9	9	9	9	x		
		PAN DE BONO	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		FRESAS	FRESA	6300	6300	x		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	NUEVES	LECHE ACHOCOLATADA	LECHE	9000	9000	x		x			X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
		PAN COCO	PAN	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE	7300	7300		x		x	x		46	78	64	9	9	9	9	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4200	4200		x		x	x		60	70	61	9	9	9	9	x		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	NA	NA	x			X		x	NA	2.6	3.9	9	9	9	9	x		
		PAPA CRIOLLA DORADA	CRIOLLA	3600	3600	x			x	x		32	70	65	9	9	9	9	x		
		SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	1220	1220		X		x	x		65	86	79	9	9	9	9	x		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	4270	4270	x		X			x	NA	2.6	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	PETO	LECHE	9000	9000	x		X		X		60	80	73	9	9	9	9	x		
			MAIZ PETO	1830	1830		X		X	X		60	80	73	9	9	9	9	X		
	CENA	POLLO AL WOK	MOLIDA	7300	7300		x		x	x		45	79	64	9	9	9	9	x		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3600	3600		x		x	x		58	75	67	9	9	9	9	x		
		ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	NA	NA	x		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	7700	7700	X		x			X	NA	2.7	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO: _____CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __JORGE RODRIGUEZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1070926833___ CARGO: __EDUCADOR ESPECIAL __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-07-25	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	80	77	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	2450	2450		X		X		X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
		AREPUELA	HUEVOS	20	20		X		X	X		25	68	65	9	9	9	9	X		
		MELON	MELON	10200	6920	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		PONQUE	PONQUE	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS	PECHUGA	8800	8800		X	X		X		69	82	78	9	9	9	9	X		
		ARROZ VERDE	ARROZ	4000	4000	X			X	X		60	80	78	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGRE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGRE	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		TAJADAS DE PLATANO MADURO	PLATANO	5020	4020	X			X	X		68	79	74	9	9	9	9	X		
		SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	NA	NA		X		X	X		60	81	79	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	3010		X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
	ONCES	BATIDO DE AVENA CON BANANO	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DUCALES	GALLETA	1350	1350		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE ASADA	CARNE RES	7600	7600		X		X	X		190	85	80	9	9	9	9	X		
		CONCHITAS GUISADAS	CONCHAS	3500	3500	X		X			X	NA	6	6	9	9	9	9	X		
		VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	NA	NA	X			X	X		50	80	76	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRUTOS ROJOS	JUGO DE FRUTOS ROJOS	NA	NA	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___NIYIRETH RODRIGUEZ___ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1024535188___ CARGO: __PSICOLOGA__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-08-25	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	80	77	9	9	9	9	X		
		TAMAL	TAMAL	59	59	X			X	X		20	86	80	9	9	9	9	X		
		PAN MOLDE	PAN	3.5	3.5		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		MANDARINA	MANDARINA	60	60	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	QUESO	1220	1220		X		X		X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETA	120	120		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE EN CUADROS EN SALSA ROJA	CARNE RES	7600	7600	X		X		X		130	82	78	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETTI	3500	3500		X		X	X		170	80	78	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO COHOMBROY ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBROY ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	NA	NA	X			X	X		40	6	6	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	4400	4020	X			X	X		68	79	74	9	9	9	9	X		
		SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X		X	X		60	81	79	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANZANA	MANZANA	7210	4200	X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		GALLETAS MANTEQUILLA	GALLETAS	NA	NA		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	LOMO DE CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	7600	7600		X		X	X		190	85	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	4000	4000	X			X	X		84	80	6	9	9	9	9	X		
		PEPINO GUISADO	PEPINO GUISADO	NA	NA	X			X	X		50	80	76	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	9050	7000	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __NATALY FANDIÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1065738971___ CARGO: __NUTRICIONISTA __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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							
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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-09-25	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	80	77	9	9	9	9	X		
		HUEVO PERICOS	HUEVOS	60	60	X			X	X		20	86	80	9	9	9	9	X		
		PAN ROLLO	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		UVAS	UVAS	6620	6030	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		MANTECADA	HUEVOS	15	15		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	FAJITAS DE PECHUGA	PECHUGA	8800	8800	X		X		X		130	82	78	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		62	80	78	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X			X	X		40	6	6	9	9	9	9	X		
		TAJADAS DE MADURO	PLATANO	4110	3010	X			X	X		68	79	74	9	9	9	9	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	NA	NA		X		X	X		60	81	79	9	9	9	9	X		
		LIMONADA CON PANELA	LIMON	2910		X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
	ONCES	YOGURT	YOGURT	9000	9000		X		X		X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		ROSCON CON AREQUIPE	ROSCON	43	43		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PERA	PERA	42	42		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE ASADA	CARNE RES	7600	7600		X		X	X		190	85	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	3500	3500	X			X	X		65	67	65	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	4230	4190	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __NATALY FANDIÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1065738971___ CARGO: __NUTRICIONISTA __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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							
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		SERVACION
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-10-25	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	80	77	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	2420	2420		X		X		X	NA	2	2	9	9	9	9	X		
		TOSTADAS CON MERMELADA	TOSTADAS	204	204		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		PIÑA	PIÑA	9120	6100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		GALLETA DULCE	GALLETA	52	52		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CERDO EN SALSA BBQ	CERDO	7600	7600	X		X		X		130	82	78	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	4000	4000		X		X	X		62	80	78	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X			X	X		40	6	6	9	9	9	9	X		
		MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO	4040	3280	X			X	X		68	79	74	9	9	9	9	X		
		SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	NA	NA		X		X	X		60	81	79	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	6390	3270	X		X			X	NA	3	3	9	9	9	9	X		
	ONCES	LECHE	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		
		MOJICON	MOJICON	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		BANANO	BANANO	8600			X		X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA	8800	8800		X		X	X		190	85	80	9	9	9	9	X		
		ARROZ VERDE	ARROZ	3500	3500	X			X	X		65	69	65	9	9	9	9	X		
		CALABAZA CON ARVEJAS GUISADA	CALABAZA CON ARVEJAS GUISADA	NA	NA	X			X	X		50	80	76	9	9	9	9	X		
		JUGO TROPICAL	JUGO TROPICAL	NA	NA	X		X			X	NA	5	5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075684471 CARGO: TECNOLOGA ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __NATALY FANDIÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1065738971___ CARGO: __NUTRICIONISTA __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	SERVACION
02-11-25	DESAYUNO	TETERO	LECHE	12000	12000	x		x		x		25	82	73	9	9	9	9	x		
		HUEVO FRITO	HUEVOS	60	NA	X		X		X		30	70	64	9	9	9	9	x		
		CROISANT	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		GRANADILLA	GRANADILLA	60	60	x		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	NUEVES	FLAN	LECHE	9000	9000	X		X		X		40	4	4	9	9	9	9	x		
		GALLETA TIPO CREKER	GALLETAS	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO	POLLO (PIERNA) ASADO	MUSLOS	120	120		x		x	x		62	76	68	9	9	9	9	x		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4200	4200		x		x	x		60	72	64	9	9	9	9	x		
		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	NA	NA	x		X			X	NA	3.1	3.9	9	9	9	9	x		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	CRIOLLA	3660	3660	x			x	x		35	69	60	9	9	9	9	x		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	2440	2440		X		x	x		56	79	71	9	9	9	9	x		
		JUGO DE LULO	LULO	7100	4200	X		X			x	NA	3	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	9000	9000	x		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	x		
		GALLETAS SALTIN CON MERMELADA	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	CENA	ESTOFADO DE CARNE	CARNE	8400	6700		x		x	x		60	79	67	9	9	9	9	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	3600	3600		x		x	x		60	72	60	9	9	9	9	x		
		ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAIZ Y VINAGRE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAIZ Y VINAGRE	NA	NA	x		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	x		
		JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	NA	NA	X		x			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075684471 CARGO: TECNOLOGA ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __TEDDY RIAÑO_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1015434731___ CARGO: __TRABAJADOR SOCIAL __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
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 ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	SERVACION
02-12-25	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	12000	12000	x		x		x		30	82	73	9	9	9	9	x		
		EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	2440	2440		X		X		X	NA	3.4	4	9	9	9	9	x		
			PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		PICADO DE MANZANA Y MANGO	PICADO DE MANZANA Y MANGO	NA	NA	x		x			X	NA	3	4	9	9	9	9	x		
	NUEVES	QUESO	QUESO	2440	2440		X		X		X	NA	3.4	4	9	9	9	9	x		
		PAN BLANCO	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	14233	4270	X		X			x	NA	2.8	3.6	9	9	9	9	x		
	ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	PECHUGA	8400	6700		x		x	x		57	75	67	9	9	9	9	x		
		ARROZ ROJO (EXTRACTO DE REMOLACHA)	ARROZ	4200	4200		x		x	x		60	70	64	9	9	9	9	x		
		TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACA	8133	4880	x		X		X		35	74	60	9	9	9	9	x		
		YUCA DORADA	YUCA	4575	3660	x			x	x		40	79	66	9	9	9	9	x		
		SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	CUCHUCO TRIGO	1220	1220		X		x	x		66	85	70	9	9	9	9	x		
		JUGO DE MORA	MORA	12522	4270	X		X			x	NA	3	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	KUMIS	KUMIS	9000	9000	x		X			X	NA	2.4	4	9	9	9	9	x		
		HERPO	HERPO	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	60	60	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	CERDO	7320	7320		x		x	x		60	79	67	9	9	9	9	x		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	3600	3600		x		x	x		58	72	63	9	9	9	9	x		
		VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	NA	NA	x		X		X		47	78	69	9	9	9	9	x		
		JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	6100	4270	X		x			X	NA	3.2	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEJANDRA NAVARRETE_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1070071860___ CARGO: __JEFE DE ENFERMERIA __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-13-25	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	12000	12000	x		x		x		26	80	74	9	9	9	9	x		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	60	NA	X		X		X		15	70	61	9	9	9	9	x		
		ENVUELTO	ENVIELTO	60	60		X		X	X		20	75	63	10	10	10	10	X		
		PERA	PERA	60	60	x		x			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
	NUEVES	SORBETE DE BANANO	LECHE	9000	9000		x	X			X	NA	3.2	4	9	9	9	9	x		
		PONQUE	PONQUE	60	60		x		x		x	NA	NA	NA	10	10	10	10	x		
	ALMUERZO	CARNE EN BISTECK	CARNE	7600	7600		x		x	x		56	78	65	9	9	9	9	x		
		ARROZBLANCO	ARROZ	4200	4200		x		x	x		62	74	66	9	9	9	9	x		
		CALABACIN Y ZANAHORIA GUISADOS	CALABACIN Y ZANAHORIA GUISADOS	NA	NA	x			X	X		38	72	60	9	9	9	9	x		
		PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA	3660	3660	x			x	x		40	76	63	9	9	9	9	x		
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	CUCHUCO CEBADA	1220	1220		X		X	x		67	85	72	9	9	9	9	x		
		JUGO DE PAPAYA	PAPAYA	6100	4270	X		x			x	NA	2.5	4	9	9	9	9	x		
	ONCES	ARROZ CON LECHE	LECHE	9000	9000	x		X			X	65	78	69	9	9	9	9	x		
		FRESAS	FRESAS	6315	6100	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	POLLO (PIERNA) DORADO	MUSLOS	100	100		x		x	x		60	79	67	9	9	9	9	x		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	3600	3600		x		x	x		58	70	60	9	9	9	9	x		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	NA	NA	x		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	x		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6100	4270	X		x			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075684471 CARGO: TECNOLOGA ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __CAMILA AVILA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:____1072664065___ CARGO: __TERAPEUTA OCUPACIONAL __

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-14-25	DESAYUNO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	83	77	9	9	9	9	X		
		HUEVO REVUELTO CON QUESO	HUEVOS	60	NA	X		X		X		20	75	64	9	9	9	9	X		
		AREPA	AREPA	3000	3000		X		X	X		25	70	66					X		
		MELON	MELON	12000	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	YOGURT CON CEREAL	YOGURTH	9000	9000	x		X			X	NA	3.6	4.2	9	9	9	9	X		
			CEREAL	2400	2400		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA	9000	7200		X		X	X		84	80	78	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	4200	4200		X		X	X		75	78	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORÍA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORÍA , TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X		X			X	NA	3.5	4	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA	PAPA	4500	3600	X			X	X		80	81	73	9	9	9	9	X		
		SOPA DE MAIZ PETO	SOPA MAIZ PETO	NA	NA		X		X	X		89	89	83	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	13999	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	PICADO DE PAPAYA Y BANANO CON CREMA DE LECHE Y QUESO	PAPAYA	1285	900	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			BANANO	13028	8520	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
			QUESO CAMPESINO	2400	2400		X		X		X	NA	3.1	4	9	9	9	9	X		
	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE ATOMATADAS	ALBONDIGAS	7200	7200		X		X	X		78	79	72	9	9	9	9	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	3600	3600		X		X	X		75	85	74	9	9	9	9	X		
		HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS	NA	NA	X		X		X		65	78	70	9	9	9	9	X		
		JUGO DE UVA	UVAS	4666	4200	X		X			X	NA	2.3	3.8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___1075684471_ CARGO: _____TECNOLOGA ALIMENTOS _____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ALEJANDRA NAVARRETE_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1070017860___ CARGO: __JEFE DE ENFERMERIA__

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LAURA XIOMARA REINA LARA ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

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						SERVACION
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
02-15-25	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	83	77	9	9	9	9	X		
		HUEVO FRITO	HUEVO	60	NA		X		X	X		45	75	64	9	9	9	9	X		
		PAN DE SAL	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		BANANO BOCADILLO	BANANO	40	40	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE FRESA	LECHE	9000	9000		X	X			X	NA	3.6	4.2	9	9	9	9	X		
		ROSCON CON AREQUIPE	ROSCON	2400	2400		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	CERDO	7200	7200		X		X	X		69	80	78	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	78	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA ROJA	ENSALADA ROJA	NA	NA	X		X			X	NA	3.5	4	9	9	9	9	X		
		MONEDAS DE PLATANO	PLATANO VERDE	5538	5538	X			X	X		30	81	73	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CONCHITAS	SOPA CONCHITAS	NA	NA		X		X	X		75	89	83	9	9	9	9	X		
		JUGO DE TROPICAL (BANANO, PAPAYA, MANZANA)	JUGO DE TROPICAL (BANANO, PAPAYA, MANZANA)	NA	NA	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	YOGURT	YOGURT	1285	900	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		HERPO	HERPO	13028	8520		X	X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
		MANZANA	MANZANA	2400	2400	X			X		X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE RAGU	CARNE RES	7200	7200		X		X	X		75	79	72	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ	3600	3600		X		X	X		59	85	74	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	NA	NA	X		X			X	NA	3.5	4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	4666	4200	X		X			X	NA	2.3	3.8	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LAURA TATIANA SUAREZ ALVAREZ TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1075684471 CARGO: TECNOLOGA ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CATALINA SANABRIA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1072664065 CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVA