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: _____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ OPERADOR:_____FIPADH_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO								ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN								
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	TEMPERATURA ALIMENTO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
													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	
10-16-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	60	NA	X		X		X		20	70	64	9	9	9	9	X		
		AREPA	AREPA	3000	3000		X		X	X		NA	76	70					X		
		RODAJA DE PATILLA	PATILLA	15000	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	ARROZ CON LECHE	LECHE	9000	9000	X		X		X		NA	80	73	9	9	9	9	X		
			ARROZ	1800	1800		X		X	X		NA	80	73	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	ROLLO DE POLLO (ZAHANORIA, HABICHUELA Y ESPINACA)	PECHUGA	9000	7200		X		X	X		69	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	78	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, FRESA Y MANGO	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA Y MANGO	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA FRITA	CRIOLLA	3600	3600	X			X	X		35	81	73	9	9	9	9	X		
		CAZUELA DE LENTEJAS	LENTEJAS	2400	2400		X		X	X		75	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	NA	NA	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	QUESO	QUESO	2400	2400		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PAN BLANDITO	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		JUGO DE LULO	LULO	4200	4200	X		X			X	NA	3.2	4	9	9	9	9	X		
	CENA	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	CERDO	7200	7200		X		X	X		75	80	72	9	9	9	9	X		
		ARROZ VERDE	ARROZ	3600	3600		X		X	X		60	85	74	9	9	9	9	X		
		VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	NA	NA	X		X		X		35	76	68	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	13999	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: ANGIE ZAMORA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033789727 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: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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
10-17-24	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	2400	2400		X	X		X		20	70	64	9	9	9	9	X		
		PAN HOJALDRADO	AREPA	3000	3000		X		X	X		NA	76	70					X		
		PAPAYA	PAPAYA	8571	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	AVENA FRÍA	LECHE	9000	9000	X		X		X		NA	2	4	9	9	9	9	X		
		PONQUE	PONQUE	60	60		X		X	X		NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CERDO EN SALSA DE MORA	CERDO	7200	7200		X		X	X		69	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON MAZORCA	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	78	72	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ESPICACA	TORTILLA DE ESPICACA	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PLATANO AL VAPOR	PLATANO	3600	3600	X			X	X		35	81	73	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AVENA	AVENA	1200	1200		X		X	X		75	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANDARINA	MANDARINA	60	60	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE CURUBA	LECHE	2400	2400		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	CENA	POLLO DORADO	POLLO	7200	7200		X		X	X		75	80	72	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	3600	3600		X		X	X		60	85	74	9	9	9	9	X		
		ACELGA GRATINADA	ACELGA GRATINADA	NA	NA	X		X		X		35	76	68	9	9	9	9	X		
		JUGO DE UVA	UVAS	13999	4200	X		X			X	NA	2.3	3.8	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	13999	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: ANGIE ZAMORA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033789727 CARGO: COORDINADORA

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-18-24	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		HUEVO REVUELTO	HUEVOS	60	NA	X		X		X		20	70	64	9	9	9	9	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		PICADO DE PERA Y UVA	PICADO DE PERA Y UVA	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE GUANABANA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS WAFER	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE A LAS FINAS HIERBAS	CARNE	7200	7200		X		X	X		69	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ VERDE	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	78	72	9	9	9	9	X		
		CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	NA	NA	X		X		X		58	75	61	9	9	9	9	X		
		PAPA ALVAPOR CON PEREJIL	PAPA	4500	3600	X			X	X		49	81	73	9	9	9	9	X		
		SOPA DE ARROZ	ARROZ	1200	1200		X		X	X		60	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	5599	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	KUMIS	KUMIS	9000	9000	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PAN PERA	PAN	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	LOMO DE CERDO ASADO	CERDO	7200	7200		X		X	X		60	85	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	3600	3600		X		X	X		55	76	68	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	NA	NA	X		X			X	NA	2.9	3.7	9	9	9	9	X		
		JUGO TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	7000	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: ANGIE ZAMORA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033789727 CARGO: COORDINADORA

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-19-24	DESAYUNO	TETERO	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		HUEVOS REVUELTOS CON PLÁTANO MADURO PICADO	HUEVOS	60	NA	X		X		X		20	67	64	9	9	9	9	X		
		PAN INTEGRAL	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	NATILLA	LECHE	9000	9000	X		X		X		35	80	75	9	9	9	9	X		
		GALLETAS SALTIN	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA DORADA	PECHUGA	8265	6710		X		X	X		69	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	78	72	9	9	9	9	X		
		VERDURAS ORIENTALES (ZUQUINI , ZANAHORIA, PIMENTÓN Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	VERDURAS ORIENTALES (ZUQUINI , ZANAHORIA , PIMENTÓN Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	NA	NA	X		X		X		58	75	61	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA	3600	3600	X			X	X		50	81	73	9	9	9	9	X		
		CAZUELA DE GARBANZOS	GARBANZOS	4800	2400		X		X	X		57	89	80	9	9	9	9	X		
		LIMONADA DE HIERBABUENA	LIMON	4800	2400	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	FLAN DE MARACUYA CON GALLETAS	LECHE	9000	9000	X		X	X	X		45	3	4	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE EN GOULASH	CARNE	7200	7200		X		X	X		60	85	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ PAJARITO	ARROZ	3600	3600		X		X	X		55	76	68	9	9	9	9	X		
		PEPINO GRATINADO	PEPINO GRATINADO	5333	4800	X			X	X		45	78	70	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	7000	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 _____

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1033789727____ CARGO: __COORDINADORA __

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-20-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE CON CANELA	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	2400	2400		X		X		X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
		AREPUELA	HARINA TRIGO	3000	3000		X		X	X		25	69	60	9	9	9	9	X		
		NARANJA	NARANJA	60	60	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	2.9	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DE MANTEQUILLA	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	TILAPIA EN SALSA CRIOLLA	TILAPIA	9000	7200		X		X	X		69	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FRÍJOL CABECITA NEGRA	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	78	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, PEPINO COHOMBRO , TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X		X			X	NA	2.9	3.6	9	9	9	9	X		
		YUCA DORADA	YUCA	4500	3600	X			X	X		52	81	73	9	9	9	9	X		
		SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	NA	NA		X		X	X		60	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRESA	FRESAS	4420	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	AVENA FRIA	LECHE	9000	9000	X			X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		GALLETA DULCE	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		MELON	MELON	12000	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE DE CERDO SUDADA	CERDO	7200	7200		X		X	X		60	85	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	3600	3600		X		X	X		55	76	68	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7384	4800	X			X	X		60	78	67	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	5599	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: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1033789727____ CARGO: __COORDINADORA __

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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
10-21-24	DESAYUNO	AGUA DE PANELA CON CANELA	PANELA	1200	1200		X		X	X		45	85	77	9	9	9	9	X		
		CHANGUA CON HUEVO	LECHE	12000	12000	X		X		X		52	82	70	9	9	9	9	X		
		TOSTADAS	TOSTADAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		FRESA	FRESAS	60	60	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	YOGURT CON CEREAL	YOGURTH	9000	9000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	ALBONDIGAS DE CARNE	MOLIDA	7200	7200		X		X	X		60	83	76	9	9	9	9	X		
		ESPAGUETIS GUISADOS	ESPAGUETIS	3600	3600		X		X	X		15	78	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	NA	NA	X		X			X	NA	2.9	3.6	9	9	9	9	X		
		PAPA CRIOLLA AL VAPOR	CRIOLLA	3600	3600	X			X	X		38	81	73	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	NA	NA		X		X	X		65	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	QUESO	QUESO	2400	2400		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		GALLETA DE AVENA	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		FRUTA PICADA CON QUESO	QUESO	NA	NA		X	X			X	NA	3.4	4	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA	8250	6600		X		X	X		60	85	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	3600	3600		X		X	X		58	76	68	9	9	9	9	X		
		CALABACIN Y MAÍZ GUISADOS	CALABACIN Y MAÍZ GUISADOS	NA	NA	X			X	X		45	78	67	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	8400	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: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1033789727____ CARGO: __COORDINADORA __

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-22-24	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	73	9	9	9	9	X		
		HUEVOS PERICOS	HUEVOS	60	NA	X		X		X		30	70	62	9	9	9	9	X		
		MOGOLLA	MOGOLLA	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		PICADO DE PAPAYA Y BANANO	PICADO DE PAPAYA Y BANANO	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DUCALES CON MERMELADA	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE MOLIDA AL LAUREL	MOLIDA	7200	7200		X		X	X		60	80	72	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	78	69	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X		X			X	NA	2.9	3.6	9	9	9	9	X		
		PAPA SALADA	PAPA	3600	3600	X			X	X		65	78	70	9	9	9	9	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	2400	2400		X		X	X		69	89	78	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	13999	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE FEIJOA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	CENA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	CERDO	7200	7200		X		X	X		62	77	68	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3600	3600		X		X	X		60	78	69	9	9	9	9	X		
		VERDURAS ORIENTALES	VERDURAS ORIENTALES	NA	NA	X		X		X		40	80	71	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	7000	4200	X		X			X	NA	2.9	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: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1033789727____ CARGO: __COORDINADORA __

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: _____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-23-24	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	2400	2400		X		X		X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
		AREPUELA	HARINA	3000	3000		X		X	X		25	69	60	9	9	9	9	X		
		UVAS	UVAS	6666	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MANGO	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	2.5	4	9	9	9	9	X		
		PONQUE	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	HIGADO	7200	7200		X		X	X		40	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	4200	4200		X		X	X		60	76	72	9	9	9	9	X		
		CALABAZA Y ARVEJA GUISADAS	CALABAZA Y ARVEJA GUISADAS	NA	NA	X		X		X		58	74	67	9	9	9	9	X		
		PLÁTANO MELAO	PLATANO	6000	3600		X		X	X		52	80	72	9	9	9	9	X		
		SOPA DE MAIZ PETO	MAIZ PETO	1200	1200		X		X	X		67	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE CURUBA	CURUBA	8400	4200	X			X		X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	LECHE CALIENTE CON CANELA	LECHE	9000	9000	X		X		X		25	78	65	9	9	9	9	X		
		HERPO	HERPO	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		SANDIA	SANDIA	15000	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA DESMECHADA A LA CRIOLLA	PECHUGA	8250	6600		X		X	X		60	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON VERDURAS (ZANAHORIA, HABICHUELAS Y ARVEJA)	ARROZ	3600	3600		X		X	X		55	76	68	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGRETA DULCE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON	NA	NA	X			X		X	NA	3.1	4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE PIÑA	PIÑA	7636	6600	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: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1033789727____ CARGO: __COORDINADORA __

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-24-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		HUEVO COCIDO	HUEVOS	60	NA	X		X		X		25	2.3	4	9	9	9	9	X		
		PAN DE MAIZ	PAN	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		
	NUEVES	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	GELATINA	600	600		X		X		X	35	76	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	ARROZ MIXTO	ARROZ	4000	4000		X		X	X		63	80	74	9	9	9	9	X		
			VEGETALES	2000	2000		X		X	X		25	78	69	9	9	9	9	X		
			RES	2500	2500	X			X	X		28	78	66	9	9	9	9	X		
			CERDO	2500	2500	X			X	X		25	76	72	9	9	9	9	X		
		GUACAMOLE	GUACAMOLE	NA	NA	X		X			X	46	74	4	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASCOS	PAPA	6000	3600		X		X	X		52	80	72	9	9	9	9	X		
		LULADA	LULO	8400	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	JUGO CAJA	JUGO CAJA	60	60		X		X		X	NA	2.9	3.7	10	10	10	10	X		
		TORTA DE MAPOLA	TORTA DE AMAPOLA	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		SANDIA	SANDIA	15000	15000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	CARNE EN BISTECK	CARNE	7200	7200		X		X	X		60	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	3600	3600		X		X	X		55	76	68	9	9	9	9	X		
		TORTA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	4235	3600	X			X	X		NA	78	70	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MELON	MELON	8400	4200	X		X			X	NA	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: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC ___No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __1033789727 ____ CARGO: __COORDINADORA __

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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					SI	NO	
															Evalúe	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
10-25-24	DESAYUNO	TETERO	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		EMPAREDADO DE QUESO	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
			QUESO	2400	2400		X		X		X	NA	2.2	3.5	9	9	9	9	X		
		PIÑA	PIÑA	10909	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	ARROZ CON LECHE	ARROZ	1800	1800		X		X	X		35	76	55	9	9	9	9	X		
			LECHE	9000	9000	X		X		X		40	76	55	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	CERDO A LA NARANJA	CERDO	9000	7200		X		X	X		63	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	4200	4200		X		X	X		40	76	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, MANGO Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, MANGO Y MIEL	NA	NA	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
		PURE DE PAPA CRIOLLA	CRIOLLA	3600	3600	X			X	X		52	80	72	9	9	9	9	X		
		SOPA DE CONCHITAS	CONCHITAS	3000	2400		X		X	X		67	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6000	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	LECHE	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	2.9	3.7	9	9	9	9	X		
		MANTECADA	MANTECADA	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		PERA	PERA	60	60	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	PECHUGA EN SALSA BBQ	PECHUGA	8250	6600		X		X	X		60	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3600	3600		X		X	X		46	76	68	9	9	9	9	X		
		VERDURAS GUISADAS	VERDURAS GUISADAS	NA	NA	X		X		X		30	78	70	9	9	9	9	X		
		JUGO DE NARANJA	NARANJA	7000	4200	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: 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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-26-24	DESAYUNO	CAFÉ MOCA EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	85	77	9	9	9	9	X		
		HUEVO FRITO	HUEVOS	60	NA	X		X		X		25	76	70	9	9	9	9	X		
		AREPA	HARINA DE MAIZ	3000	3000		X		X	X		30	68	59	9	9	9	9	X		
		PATILLA	PATILLA	15000	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	YOGURT CON CEREAL	YOGURT	1800	1800	X		X			X	NA	3.2	3.9	9	9	9	9	X		
		PATILLA	PATILLA	9000	9000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA	MUSLOS	9000	7200		X		X	X		63	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4200	4200		X		X	X		40	76	72	9	9	9	9	X		
		ENSALDA DE LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CON VINAGRETA	ENSALDA DE LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CON VINAGRETA	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PAPA EN CASCOS DORADA	PAPA	3600	3600	X			X	X		46	80	72	9	9	9	9	X		
		CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	ARVEJA VERDE SECA	2400	2400		X		X	X		67	89	80	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	4200	4200	X		X			X	NA	2.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE CIRUBA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	2.9	3.7	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	CENA	ALBONDIGAS DE CARNE	MOLIDA	7200	7200		X		X	X		60	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ	3600	3600		X		X	X		46	74	68	9	9	9	9	X		
		TORTILLA DE ESPINACA	ESPINACAS	7999	4800	X		X		X		30	76	70	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	4666	4200	X		X			X	NA	2	4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MELON	MELON	8400	4200	X		X			X	NA	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: ANGIE ZAMORA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033789727 CARGO: COORDINADORA

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: _____ANGIE ZAMORA MAMANCHE _____ 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	
10-27-24	DESAYUNO	TETERO	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	88	70	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	2400	2400		X	X			X	NA	2	3.4	9	9	9	9	X		
		ENVUELTO	ENVUELTO	60	60		X		X	X		30	66	50	9	9	9	9	X		
		PICADO DE BANANO Y MELÓN	PICADO DE BANANO Y MELÓN	NA	NA	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE GUAYABA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	3	3.9	9	9	9	9	X		
		GALLETA DULCE	GALLETA	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CARNE ASADA	CARNE	7200	7200		X		X	X		60	78	70	9	9	9	9	X		
		ARROZ VERDE	ARROZ	4200	4200		X		X	X		42	76	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		YUCA SUDADA	YUCA	4500	3600	X			X	X		50	78	72	9	9	9	9	X		
		SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	4615	3000	X			X	X		60	86	80	9	9	9	9	X		
		LIMONADA DE HIERBABUENA	LIMON	4800	2400	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	AVENA FRÍA	AVENA	9000	9000		X		X	X		NA	3.5	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS WAFFER	GALLETA	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		FRESAS	FRESAS	6315	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	CENA	CERDO DESMECHADO	CERDO	7200	7200		X		X	X		60	80	74	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	3600	3600		X		X	X		46	73	62	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, TOMATE, CILANTRO CON VINAGRETA DULCE	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, TOMATE, CILANTRO CON VINAGRETA DULCE	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	NA	NA	X		X			X	NA	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: ANGIE ZAMORA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033789727 CARGO: COORDINADORA

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: _____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-28-24	DESAYUNO	CHOCOLATE	LECHE	12000	12000	X		X		X		40	86	69	9	9	9	9	X		
		HUEVO REVUELTO	HUEVOS	60	60	X		X		X		30	78	65	9	9	9	9	X		
		TOSTADAS	TOSTADAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		MANZANA	MANZANA	60	60	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
	NUEVES	PETO	LECHE	9000	9000	X		X		X		45	82	66	9	9	9	9	X		
	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	PESCADO	9000	7200		X		X	X		60	78	70	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4200	4200		X		X	X		42	76	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PATACON	PLTANO VERDE	5538	3600	X			X	X		20	70	62	9	9	9	9	X		
		SOPA DE ARRACACHA	ARRACACHA	3000	2400	X			X	X		60	88	80	9	9	9	9	X		
		JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	NA	NA	X		X			X	NA	3.3	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	SORBETE DE BANANO	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		ROSCON CON	ROSCON	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	CENA	PECHUGA ADOBADA ASADA	PECHUGA	7200	7200		X		X	X		60	79	75	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ	3600	3600		X		X	X		46	80	62	9	9	9	9	X		
		HABICHUELAS A LA DIABLA	HABICHUELAS	4666	4200	X			X	X		35	68	61	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MANGO	MANGO	8400	4200	X		X			X	NA	2.3	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: ANGIE ZAMORA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033789727 CARGO: COORDINADORA

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-29-24	DESAYUNO	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		36	85	66	9	9	9	9	X		
		CALDO DE CARNE CON PAPA	CARNE	3600	3600		X		X	X		57	77	65	9	9	9	9	X		
		PAN MOLDE	PAN	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
		UVAS	UVAS	6666	6000	X		X			X	NA	NA	NA	9	9	9	9	X		
	NUEVES	NATILLA	LECHE	8400	8400	X		X		X		30	79	4	9	9	9	9	X		
		GALLETAS DE LECHE	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CERDO A LA PLANCHA	CERDO	7200	7200		X		X	X		45	74	70	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	4200	4200		X		X	X		42	76	72	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE, APIO, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA , TOMATE, APIO, CILANTRO Y LIMÓN	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PAPA SALADA	PAPA	4500	3600	X			X	X		30	70	62	9	9	9	9	X		
		CAZUELA DE FRIJOLES	FRIJOLES	2400	2400		X		X	X		60	88	80	9	9	9	9	X		
		LIMONADA	LIMON	4200	2100	X		X			X	NA	3.5	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 DUCALES	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	CARNE	7200	7200		X		X	X		60	79	75	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	3600	3600		X		X	X		46	80	62	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS CON YOGURT	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, APIO , UVAS PASAS CON YOGURT	NA	NA	X		X			X	35	3	4	9	9	9	9	X		
		JUGO DE FEIJOA	FEIJOA	4200	4200	X		X			X	NA	2.3	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: ANGIE ZAMORA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1033789727 CARGO: COORDINADORA

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: ____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	
10-30-24	DESAYUNO	CAFÉ EN LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		36	85	66	9	9	9	9	X		
		QUESO	QUESO	2400	2400	X			X		X	NA	2	3.5	9	9	9	9	X		
		AREPUELA	HARINA	3000	3000		X		X	X		25	78	70	10	10	10	10	X		
		PAPAYA	PAPAYA	8571	6000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
	NUEVES	AVENA FRIA	LECHE	9000	9000	X		X		X		NA	3	4	9	9	9	9	X		
		MANTECADA	MANTECADA	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	PECHUGA ASADA	PECHUGA	9000	7200		X		X	X		45	74	70	9	9	9	9	X		
		ARROZ AL PEREJIL	ARROZ	3600	3600		X		X	X		42	78	73	9	9	9	9	X		
		ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	NA	NA	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		PAPA A LA FRANCESA	PAPA	4500	3600	X			X	X		30	72	64	9	9	9	9	X		
		SOPA DE ARROZ	ARROZ	1200	1200		X		X	X		60	78	72	9	9	9	9	X		
		JUGO DE LULO	LULO	7000	4200	X		X			X	NA	3.5	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	YOGURT	YOGURT	9000	9000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		MINICROISSANT	MINICROISSANT	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	CENA	CARNE A LA BOLOGNESA	CARNE	7200	7200		X		X	X		60	76	67	9	9	9	9	X		
		ARROZ BLANCO	ARROZ	3600	3600		X		X	X		46	80	62	9	9	9	9	X		
		POTECA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7384	4800	X			X	X		35	67	58	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MORA	MORA	9000	9000	X		X			X	NA	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: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC ____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____1033789727 ____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: _____NO APLICA _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: __CENTROS _INTEGRARTE ATENCION INTERNA __ UNIDAD OPERATIVA: _____CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ANGIE ZAMORA MAMANCHE ____ 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	OBSERVACIONES
10-31-24	DESAYUNO	TE CON LECHE	LECHE	12000	12000	X		X		X		30	85	62	9	9	9	9	X		
		HUEVO REVUELTO	HUEVO	60	60	X		X		X		45	70	65	9	9	9	9	X		
		ENVUELTO	ENVUELTO	60	60		X		X	X		36	80	76	10	10	10	10	X		
		MANDARINA	MANDARINA	60	60	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
	NUEVES	SORBETE DE MORA	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
		GALLETA DULCE	GALLETAS	60	60		X		X		X	NA	NA	NA	10	10	10	10	X		
	ALMUERZO	CERDO AL TOMILLO	CERDO	7200	7200		X		X	X		60	79	65	9	9	9	9	X		
		ARROZ CON PIMENTON	ARROZ	4200	4200		X		X	X		45	82	74	9	9	9	9	X		
		ENSALADA ROJA	ENSALADA ROJA	NA	NA	X		X		X		56	85	76	9	9	9	9	X		
		TAJADAS DE PLATANO	PLATANO	6000	3600	X			X	X		29	76	68	9	9	9	9	X		
		SOPA DE PASTA	PASTA	1200	1200		X		X	X		40	68	62	9	9	9	9	X		
		JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	13999	4200	X		X			X	NA	3.4	4	9	9	9	9	X		
	ONCES	LECHE	LECHE	9000	9000	X		X			X	NA	4	4	9	9	9	9	X		
		MOJICON	MOJICON	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	9		
	CENA	HAMBURGUESA DE POLLO	PECHUGA	8250	6600		X		X	X		52	74	66	9	9	9	9	9		
		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ	3600	3600		X		X	X		45	78	67	9	9	9	9	9		
		ZUQUINI, ZANAHORIA Y PIMENTÓN SALTEADOS	ZUQUINI, ZANAHORIA Y PIMENTÓN SALTEADOS	NA	NA	X		X		X		38	65	60	9	9	9	9	9		
		JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	5599	4200	X		X			X	NA	2.8	3.6	9	9	9	9	9S		

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: __ANGIE ZAMORA_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:___1033789727____ 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

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación y alistamiento de los alimentos ofrecidos, para garantizar la calidad y cantidad de alimentos (por preparación y la inocuidad del alimento ELIMINAR) que consumirán los beneficiarios de los servicios de la SDIS.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: registre sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social/Modalidad: diligencie nombre del servicio social o modalidad a la cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: indique nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o responsable: diligencie nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: registre nombre del operador en asociación o contratista que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: registre día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.

Nombre del alimento o preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

Nombre del alimento: registre el nombre del alimento principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Ejemplo:

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Desayuno	Huevos pericos	Huevo	60	NO APLICA
11/09/2019	Desayuno	Chocolate	Leche entera	2800	2800
11/09/2019	Desayuno	Papaya picada	Papaya	5800	5000
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	ensalada de frutas	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Nueves	Ensalada de frutas	queso	2500	2500
11/09/2019	Almuerzo	Pollo al horno	Pechuga de pollo	5500	5000
11/09/2019	Almuerzo	Arroz con arveja	Arroz	3200	3200
11/09/2019	Almuerzo	Papa blanca en salsa criolla	Papa sabanera	7000	6500
11/09/2019	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Mora	3200	3000
11/09/2019	Almuerzo	Sorbete de mora	Leche entera	5000	5000

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)
11/09/2019	Almuerzo	Sopa de avena	carne de res murillo	650	650
11/09/2019	Onces	Mandarina en cascos	Mandarina	8500	7200
11/09/2019	Onces	Yogur	Yogur	8500	8500
11/09/2019	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res	5500	5500
11/09/2019	Cena	Espaguetis	Pasta espagueti	3200	3200
11/09/2019	Cena	Yuca guisada	Yuca	NO APLICA	6500
11/09/2019	Cena	Poteca de ahuyama	Poteca de ahuyama	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Jugo de mango	Mango	3800	3000
11/09/2019	Cena	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	NO APLICA	NO APLICA
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Arroz	2000	2000
11/09/2019	Cena	Arroz con leche	Leche entera	8500	8500

Peso bruto (g/cc/unidades): peso bruto (peso del alimento antes de ser pelado o prealistado para la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción y almacenamiento no debe registrarse el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos. Para los huevos registre el total de unidades utilizadas con cáscara, en peso neto registre NO APLICA O NA. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Peso neto (g/cc/unidades): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) del alimento principal y/o de origen proteico (leche, huevos, carnes y derivados lácteos) que va a ser parte de una preparación. Para los huevos no registre peso neto. Si la casilla no debe ser diligenciada, escriba NO APLICA O NA. Ver ejemplo de la tabla anterior.

Alimento en proceso: verifique las etapas de las materias primas del producto a elaborar.
Lavado: marque con una (X) SI se efectuó o NO lavado al alimento o preparación.
Desinfección: marque con una (X) SI se efectuó o NO el procedimiento de desinfección para el alimento o preparación, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.
Cocción: marque con una (X) SI se realizó o NO procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimento que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no a cocción.

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores Comunitarios, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente o al exterior de los empaques para el caso de yogur, kumis o quesos antes de servir las últimas porciones. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo frutas enteras.

Alimento terminado: evalúe las características organolépticas de la preparación final para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) Incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) Aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba debe realizarla el responsable de la unidad operativa o al personal administrativo que delegue, teniendo en cuenta las características de la minuta de alimentos definida por la SDIS para cada grupo poblacional. El tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio y máximo 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de color, textura, consistencia y uniformidad, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista. Para los alimentos como frutas enteras, yogur, kumis y similares que se entregan en presentación personal, no se realizará prueba organoléptica completa, solo se evaluará color, olor y aspecto, registrar N.A. en sabor.
El diligenciamiento lo realizará el coordinador o responsable de la unidad operativa o a quien se delegue, de acuerdo con los resultados de la prueba organoleptica realizada, previo al servido de alimentos a los beneficiarios, como lo establece el INS-PSS-014 Instructivo Preparación de alimentos.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este deberá ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizará si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento - manipulador de alimentos: escriba los nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.