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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019543688 - 19/09/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
01-11	B	Aromatica Natural	Aromatica	150	15	✓		✓		✓		35'	87	80	9	9	9	8	✓	
01-11	D	Colada de Avena	leche	9400	9400		✓		✓	✓		60	81	79	8	7	9	9	✓	
01-11	D	Huevos Pericos	Huevos	5300	5300	✓		✓		✓		30	82	75	8	8	8	8	✓	
01-11	D	Papaya picada	Papaya	6428	5300	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	9	9	✓	
01-11	N	Sorbete de fresa	Fresa	3900	3900	✓		✓			✓	30	4	4	7	9	8	8	✓	
01-11	Al	Carne de cerdo Miel	Carne Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		45	92	77	8	7	9	9	✓	
01-11	Al	Ternera Sudada	C. Ternera	2650	2650	✓			✓	✓		45	89	83	9	7	8	8	✓	
01-11	Al	Arroz con Ajonjoli	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		60	91	90	9	8	8	8	✓	
01-11	Al	Ensalada Tomate lechu	lechuga	2870	2870	✓		✓			✓	30	4	4	9	9	8	9	✓	
01-11	Al	Papa Dora da	papa	4218	3375	✓			✓	✓		45	85	90	8	9	9	9	✓	
01-11	Al	cazuela de garbanzo	Cerdo	800	800	✓			✓	✓		90	92	87	9	9	9	9	✓	
01-11	Al	Jugo de Mango	Mango	4770	2385	✓		✓			✓	30	4	4	9	8	9	8	✓	
01-11	O	Chocolate c/ leche	leche	9400	9400		✓		✓	✓		60	90	86	8	9	8	8	✓	
01-11	O	Arepas	H Maiz Blanc	2000	2000	✓			✓	✓		60	89	85	9	9	9	9	✓	
01-11	C	Carne de res Fibrosa	C. res	5300	5300	✓			✓	✓		60	85	84	8	8	8	9	✓	
01-11	C	Calabaza guisada	Calabaza	2800	2000	✓			✓	✓		30	75	75	9	9	9	9	✓	
01-11	C	Arroz Blanco	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		60	91	92	8	8	7	7	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cardenas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52729301 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
01-11	C	Sopa de fideos	Carne	150	150	✓			✓	✓		90	87	83	9	9	9	8	✓		
01-11	C	Aromatica	Aromaticas	150	150	✓		✓		✓		60	90	87	8	8	8	8	✓		
02-11	BC	Tinto	Café	150	150	✓		·	✓	✓		45	80	80	9	9	9	9	✓		
02-11	D	Te en leche	leche	9400	9400	✓			✓	✓		60	82	76	8	9	8	9	✓		
02-11	D	caldo de papa Pollo	Pollo	2870	2870	✓		·	✓	✓		90	87	80	7	9	8	9	✓		
02-11	D	compota de Manzana	Manzana	5290	5000	✓			✓	✓		90	N	N	8	7	8	8	✓		
02-11	N	Sorbete Guanabana	Leche	9400	9400	✓		✓			✓	30	4	4	9	9	9	9	✓		
02-11	Al	Filete de pescado	Tilapia	5000	4500	✓			✓	✓		45	91	82	8	9	8	9	✓		
02-11	Al	Arroz Pimenton	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		60	92	87	9	9	9	9	✓		
02-11	Al	Ensalada campesina	Tomate	687	1350	✓		✓			✓	45	4	4	7	7	8	8	✓		
02-11	Al	papa Criolla guisada	P. Criolla	3375	3375	✓			✓	✓		30	82	87	9	9	8	9	✓		
02-11	Al	Sopa Concitos	Carne	180	180	✓		·	✓	✓		60	87	76	8	9	8	9	✓		
02-11	Al	Jugo de piña	piña	4326	2385	✓		✓			✓	30	4	4	9	9	9	8	✓		
02-11	Al	Cafe con leche	leche	9400	9400	✓		·	✓	✓		45	88	79	9	8	8	8	✓		
02-11	O	Mango Pica	Mango	9000	5300	✓		✓			✓	30	N	N	8	7	7	7	✓		
02-11	C	colombino de pollo	pollo	6710	5300	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	9	9	✓		
02-11	C	Arroz Blanco	Arroz	2180	2180	✓		·	✓	✓		60	92	82	9	8	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cardes TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435598 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
02-11	C	Leche caliente	leche	9400	9400		✓		✓	✓		45	90	82	9	8	8	8	✓	
03-11	RC	Aromatico Natural	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		35	86	72	9	8	9	8	✓	
03-11	D	Cafe en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	80	75	8	9	9	9	✓	
03-11	D	Huevo Revueltos	Huevo	534N	534N	✓			✓	✓		45	85	70	9	9	9	9	✓	
03-11	D	Bolbete de maiz	leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	5	9	8	8	9	✓	
03-11	Al	Filete de pescado	Tilapia	9000	4800	✓			✓	✓		35	90	86	9	9	8	9	✓	
03-11	Al	Arroz al pimentan	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	81	78	9	9	9	9	✓	
03-11	A	ensalada co cubios.	Cubios	2368	2250	✓			✓	✓		25	85	70	9	9	9	9	✓	
03-11	Al	Tajadas de platano	Platano	4687	3375	✓			✓	✓		30	84	73	8	8	9	9	✓	
03-11	Al	Pollo en Salsa BBQ	Pollo	5625	4800	✓			✓	✓		55	75	70	9	9	8	8	✓	
03-11	Al	sopa de Verduras	Carne	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	9	9	9	✓	
03-11	Al	carne de cerdo Asad	C. Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		60	88	76	9	9	8	9	✓	
03-11	Al	gugo de Guanabana	Guanabana	3400	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	9	✓	
03-11	D	Peto	leche	9450	9450	✓		✓		✓		90	90	85	9	9	9	9	✓	
03-11	D	uvas	Uvas	4999	4500	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	9	9	✓	
03-11	C	Ternera Guisada.	Ternera	4050	4050	✓			✓	✓		70	86	72	9	9	9	8	✓	
03-11	C	Verdura Mixta.	Calabaza	2500	2050	✓			✓	✓		50	81	78	9	8	9	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Conde TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727501 CARGO: Auxiliar.

Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 7 | Fecha: [illegible] | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: | CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: | UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernandez | OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03-11	C	Arroz Tomato	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		90	91	89	9	9	9	9	✓		
03-11	C	Sopa de Avena	Carne	135	135	✓			✓	✓		90	88	81	8	7	9	9	✓		
03-11	C	Te en Leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	90	81	7	8	9	9	✓		
04-11	BC	Tinto	cafe	270	270	✓			✓	✓		45	89	76	8	8	7	7	✓		
04-11	D	Chocolate en leche	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	83	77	9	9	9	9	✓		
04-11	D	Queso Bocadillo	Queso	900	900	✓		✓			✓	30	4	4	8	8	8	8	✓		
04-11	D	Patilla picada	patilla	10600	5360	✓		✓			✓	30	N	N	7	8	8	8	✓		
04-11	N	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	90	87	9	8	8	9	✓		
04-11	N	granadilla	granadilla	5999	1800	✓		✓			✓	30	N	N	9	8	8	9	✓		
04-11	A	carne res bistec	carne res	2300	2300	✓			✓	✓		60	87	83	8	8	9	9	✓		
04-11	A	pechuga asadera	pechuga	2300	2300	✓			✓	✓		60	85	80	9	9	8	8	✓		
04-11	A	Arroz blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		60	92	89	7	6	8	8	✓		
04-11	A	Tortilla asadera	Huevos	3180	2780	✓			✓	✓		90	87	80	8	9	9	8	✓		
04-11	A	platano cocido	platano	3124	2250	✓			✓	✓		45	88	76	9	8	8	9	✓		
04-11	A	sopa de papacilla	papacilla	765	765	✓			✓	✓		60	90	82	7	8	8	8	✓		
04-11	A	Jugo de guayaba	guayaba	3180	2365	✓		✓			✓	30	4	4	9	9	9	9	✓		
04-11	O	Te en leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	83	73	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Conde | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52747301 | CARGO: Amuci.

Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1 | Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO | UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez | OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04-11	O	Picado mixto papa y arveja	papa y/o	6420	4500	✓		✓			✓	45	N	N	9	8	8	9	✓		
04-11	C	Bolas de carne de cerdo	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		45	90	82	8	8	8	9	✓		
04-11	C	Arroz, pajarito	Arroz	2025	2625	✓			✓	✓		60	92	83	9	9	8	8	✓		
04-11	C	Sopa de quinoa	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	87	80	8	8	9	9	✓		
04-11	C	Aromatica mora	Mora	1484	1484	✓			✓	✓		45	80	73	9	8	9	9	✓		
05-11	BC	Aromatica limón	limón	1260	630	✓			✓	✓		45	76	76	9	9	9	9	✓		
05-11	D	Colada fecula con mora	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	81	75	8	8	8	8	✓		
05-11	D	caldo papa huevo	Huevo	2700	2430	✓			✓	✓		60	90	73	7	8	9	9	✓		
05-11	N	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		60	76	71	9	8	9	7	✓		
05-11	N	picado piña banano	banano	4000	3500	✓		✓			✓	30	N	N	9	8	8	8	✓		
05-11	A	carne cerdo picada	carne de cerdo	2300	2300	✓			✓	✓		90	87	82	8	7	7	7	✓		
05-11	A	carne molida salsa	carne molida	2700	2700	✓			✓	✓		90	90	87	9	9	9	9	✓		
05-11	A	pasta en salsa	pasta	2200	2200	✓			✓	✓		30	85	82	8	9	8	9	✓		
05-11	A	ensalada Rem. limón	Remolacha	1012	810	✓			✓	✓		60	4	4	8	9	8	8	✓		
05-11	A	papa salsa criolla	papa	3749	3375	✓			✓	✓		45	91	76	9	9	9	9	✓		
05-11	A	sopa de patacon	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	83	75	9	8	9	9	✓		
05-11	A	Jugo de tomate arbol	Tomate de arbol	3974	2385	✓		✓			✓	30	4	4	9	9	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeimi Cortes | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 | CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
05-11	O	Fruta picada queso	Queso	2500	2500	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	8	7	✓		
05-11	C	Filete de pescado	Tilapia	7800	5300	✓			✓	✓		60	90	87	7	7	8	7	✓		
05-11	C	Tortilla victoria	Huevos	2800	2700	✓			✓	✓		90	80	73	8	8	9	9	✓		
05-11	C	Papa de pure	papa	3800	3500	✓			✓	✓		60	92	83	9	9	9	9	✓		
05-11	C	Sopa carmelita	carne magra	150	150	✓			✓	✓		60	87	80	8	8	7	7	✓		
05-11	C	Aromatica	vehua	150	150	✓			✓	✓		45	81	80	9	9	8	8	✓		
06-11	BC	Tinto	cafe	150	150		✓		✓	✓		45	90	77	8	8	8	8	✓		
06-11	D	aguapanela en leche	Leche	9400	9400		✓		✓	✓		45	93	82	9	8	9	8	✓		
06-11	D	Huevos pericos	Huevos	5300	5300	✓		✓		✓		30	73	70	9	9	9	8	✓		
06-11	D	Arroz blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		90	92	81	9	8	8	9	✓		
06-11	D	patilla picada	patilla	10600	5300	✓		✓			✓	30	N	N	8	9	9	8	✓		
06-11	N	Te en leche	Leche	9400	9400		✓		✓	✓		60	81	80	9	9	9	8	✓		
06-11	N	Mandarina	Mandarina	530	530	✓		✓			✓	N	N	N	9	9	9	8	✓		
06-11	A	Pechuga salsa	pechuga	6800	5300	✓			✓	✓		30	85	73	8	8	8	9	✓		
06-11	A	Sobrebarriga sudada	sobrebarriga	2500	2500	✓			✓	✓		60	87	73	9	9	9	9	✓		
06-11	A	Arroz zanahoria	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		60	75	73	8	8	8	8	✓		
06-11	A	Ensalada pisagallo	Tomate	3750	3500	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cortes TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: AUX Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
06-11	A	Pure papa criolla	papa	3375	3375	✓			✓	✓		45	87	80	9	9	8	8	✓		
06-11	A	Sopa de avena	carne magra	135	135	✓			✓	✓		60	83	76	8	9	9	9	✓		
06-11	A	Jugo de mora	mora	2380	2380	✓		✓			✓	30	4	4	8	9	9	9	✓		
06-11	O	sorbete mango	leche	9450	9450	✓		✓			✓	30	4	4	9	8	8	9	✓		
06-11	C	carne res champiñon	carne res magra	5300	5300	✓			✓	✓		60	90	87	8	8	9	9	✓		
06-11	C	platano cocido	platano	3124	2250	✓			✓	✓		45	88	76	9	9	9	9	✓		
06-11	C	Sopa de arroz	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	77	8	8	8	9	✓		
06-11	C	Leche con canela	leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	78	77	9	9	9	9	✓		
07-11	BC	Aromatica uchuva	uchuva	150	150	✓			✓	✓		30	83	80	8	8	8	8	✓		
07-11	D	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	90	83	9	9	9	9	✓		
07-11	D	caldo pollo pechuga	pechuga	4000	3600	✓			✓	✓		90	87	85	7	8	7	9	✓		
07-11	D	granadilla	granadilla	5999	1800	✓		✓			✓	N	N	N	9	9	8	7	✓		
07-11	N	Leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		87	83	80	9	8	8	9	✓		
07-11	N	Fresa picada crema leche	crema leche	3500	3500	✓		✓			✓	30	N	N	7	8	8	8	✓		
07-11	A	carne de cerdo lenga	carne de cerdo	2300	2300	✓			✓	✓		45	90	88	9	9	9	9	✓		
07-11	A	pollo desmechado guiso	Pollo	2300	2300	✓			✓	✓		45	89	76	8	9	9	9	✓		
07-11	A	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		30	91	87	7	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Conde TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
07-11	A	rayada de aguacate	aguacate	5310	3120	✓		✓			✓	20	N	N	9	9	8	8	✓	
07-11	A	papa criolla dorada	papa	4218	3375	✓			✓	✓		45	87	80	8	9	8	8	✓	
07-11	A	sopa de guineo	carne magra,	135	135	✓			✓	✓		90	85	76	9	9	8	8	✓	
07-11	A	Jugo de mango	mango	3406	2385	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	9	9	✓	
07-11	O	colada de platano	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	92	83	8	9	8	8	✓	
07-11	O	papaya picada	papaya	6450	4500	✓		✓			✓	30	N	N	7	8	7	7	✓	
07-11	C	Filete de pescado	Tilapia	9000	4500	✓			✓	✓		60	83	76	8	9	9	9	✓	
07-11	C	Verduras salteadas	calabaza	2500	2250	✓			✓	✓		60	85	77	9	7	7	9	✓	
07-11	C	Arroz al cilantro	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		60	90	81	9	9	9	9	✓	
07-11	C	sopa de verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	87	80	8	9	8	8	✓	
07-11	C	Aromatica maracuya	maracuya	2500	2040	✓			✓	✓		45	83	80	7	7	9	9	✓	
08-11	BC	TINTO	Café	150	150	✓			✓	✓		30	86	81	9	9	9	9	✓	
08-11	D	colada de fecula de	leche	9400	9400	✓			✓	✓		60	87	75	8	8	8	8	✓	
08-11	D	Huevos entortilla	Huevos	5360	5360	✓		✓		✓		30	83	69	9	9	9	9	✓	
08-11	D	Arroz blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		60	91	87	8	8	7	9	✓	
08-11	D	Patilla picada.	Patilla.	10600	5300	✓		✓			✓	30	N	N	7	7	7	7	✓	
08-11	N	picada de papaya M.	papaya	6450	5300	✓		✓			✓	30	N	N	8	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yent Cantes TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Auxcocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
08-11	Al	Carne de res Molida	C. Molida	2650	2650	✓			✓	✓		60	87	80	9	9	9	7	✓		
08-11	Al	Carne de cerdo	C. Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		60	90	81	8	8	9	7	✓		
08-11	Al	Arroz Blanco	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		90	91	87	7	8	8	9	✓		
08-11	Al	Rodajas de tomate	Tomate	3780	3750	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	9	9	✓		
08-11	Al	Platano Maduro	Platano	4780	3850	✓			✓	✓		45	88	80	8	9	9	9	✓		
08-11	Al	Cazuela de frijol	Carne	150	150	✓			✓	✓		90	79	80	9	7	8	8	✓		
08-11	Al	Limonada de panela	Limon	3200	2385	✓		✓			✓	30	N	N	7	8	8	8	✓		
08-11	O	Te en leche	leche	9400	9400		✓		✓	✓		45	85	76	9	9	8	8	✓		
08-11	C	Pechuga desmechada	Pechuga	6900	5300	✓			✓	✓		90	87	76	8	8	9	8	✓		
08-11	C	Arroz con espinaca	Arroz	2250	2250		✓		✓	✓		90	91	87	9	9	9	9	✓		
08-11	C	Sopa de fideos	Carne	150	150	✓			✓	✓		60	85	83	9	8	7	7	✓		
08-11	C	Aromatica Natural	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		45	76	76	7	8	8	8	✓		
09-11	BC	Aromatica Natural	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		45	80	78	9	9	9	9	✓		
09-11	D	Cafe con leche	leche	9400	9400		✓		✓	✓		60	87	80	8	8	8	8	✓		
09-11	D	Arepas	H Maiz Blanc	2000	2000		✓	✓		✓		90	92	76	9	9	8	8	✓		
09-11	D	Mango y piña pica	Mango	5780	4350	✓		✓			✓	30	N	N	8	9	9	8	✓		
09-11	N	Batido de Banano	leche	9400	9400		✓	✓			✓	30	H	H	9	8	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Carolina TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
09-11	Al	Carne de cerdo	C. Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		50	90	85	9	9	8	8	✓		
09-11	Al	Goloshde res	C. res	2650	2650	✓			✓	✓		50	90	85	7	7	7	9	✓		
09-11	Al	Arroz al Perejil	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		55	85	80	9	9	8	9	✓		
09-11	Al	Patacon Ahuyama	Ahuyama	3780	2900	✓		✓		✓		40	80	70	9	9	8	9	✓		
09-11	Al	Papa en Crema	Papa	4700	3800	✓			✓	✓		45	80	75	9	8	8	9	✓		
09-11	Al	Sopa de Guisado	Carne	150	150	✓			✓	✓		60	85	80	9	9	9	9	✓		
09-11	Al	Jugo de Guayaba	Guayaba	3370	2850	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
09-11	O	Ensalada Fruta Yogurt	Yogurt	3Lt	3Lt	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
09-11	C	Carne de res al Cilantro	C. res	5300	5300	✓			✓	✓		45	85	80	8	8	7	7	✓		
09-11	C	Spaguetti	Spaguetti	2250	2250		✓		✓	✓		40	70	65	7	7	7	7	✓		
09-11	C	Sopa de arracacha	Carne	150	150	✓			✓	✓		60	95	90	8	9	9	9	✓		
09-11	C	Leche caliente	Leche	9400	9400	✓		✓		✓		30	80	75	9	9	9	9	✓		
10-11	BC	Aromatica	Tomate. Arbol	1250	1150	✓		✓		✓		30	80	75	9	9	9	9	✓		
10-11	D	Agua de Panela	Panela	450	450		✓		✓	✓		30	90	85	9	9	9	9	✓		
10-11	D	Changua	Leche.	9450	9450	✓			✓	✓		45	85	80	8	8	8	8	✓		
10-11	D	Compota	Pera	6250	5300	✓		✓		✓		NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
10-11	N	Ensalada y fruta Queso	Queso	2120	2120		✓		✓		✓	NA	6	8	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Jenit Conde TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52747301 CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
09-11	Al	Carne de cerdo	C. Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		50	90	85	9	9	8	8	✓		
09-11	Al	Guiso de res	C. res	2650	2650	✓			✓	✓		50	90	85	7	7	7	9	✓		
09-11	Al	Arroz con Perejil	Arroz	2250	2250	✓			✓	✓		55	85	80	9	9	8	9	✓		
09-11	Al	Ensalada Ahuyama	Ahuyama	3780	2900	✓		✓		✓		40	80	70	9	9	8	9	✓		
09-11	Al	papa en crema	Papa	4700	3800	✓			✓	✓		45	80	75	9	8	8	9	✓		
09-11	Al	Sopa de Quinua	Carne	150	150	✓			✓	✓		60	85	80	9	9	9	9	✓		
09-11	Al	Jugo de Guayaba	Guayaba	3370	2850	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
09-11	O	Ensalada Fruta yogurt	yogurt	3Lt	3Lt	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
09-11	C	Carne de res al Chaun	C. res	5300	5300	✓			✓	✓		45	85	80	8	8	7	7	✓		
09-11	C	Spaguetti	Spaguetti	2250	2250		✓		✓	✓		40	70	65	7	7	7	7	✓		
09-11	C	Sopa de arracacha	Carne	150	150	✓			✓	✓		60	95	90	8	9	9	9	✓		
09-11	C	leche caliente	Leche	9400	9400	✓		✓		✓		30	80	75	9	9	9	9	✓		
10-11	BC	Aromatica	Tomate. Arbol	1250	1150	✓		✓		✓		30	80	75	9	9	9	9	✓		
10-11	D	Agua de Panela	Panela	450	450		✓		✓	✓		30	90	85	9	9	9	9	✓		
10-11	D	Changua	leche.	9450	9450	✓			✓	✓		45	85	80	8	8	8	8	✓		
10-11	D	Compota	Pera	6250	5300	✓		✓		✓		NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
10-11	N	Ensalada y fruta Queso	Queso	2120	2120		✓		✓		✓	NA	6	8	8	8	8	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cardo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51742301 CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10-11	A	Filete Pescado Empanizado	Tilapia	4500	2250	/			/	/		40	80	75	9	9	9	9	/		
10-11	A	Filete Pescado Apanado	Tilapia	4500	2250	/			/	/		40	80	75	9	9	9	9	/		
10-11	A	Arroz Con Coco	Arroz	2025	2025	/			/	/		55	85	80	10	10	9	9	/		
10-11	A	Empanado de tomate con	tomate	1750	1500	/		/			/	NA	8	10	8	8	7	7	/		
10-11	A	torta platano	Platano	4687	3375	/			/	/		40	70	65	9	9	9	9	/		
10-11	A	Sopa Cebada	Carne magra	135	135	/			/	/		60	95	80	8	8	8	8	/		
10-11	A	Jugo Lulo	Lulo	3000	2383	/		/			/	NA	3	6	8	8	5	8	/		
10-11	D	Colada Fauta maiz Banano	leche.	9450	9450	/			/	/		40	85	80	9	9	9	8	/		
10-11	C	Pollo Jardinera	Pollo Pechuga	5625	4500	/			/	/		45	85	75	9	9	9	9	/		
10-11	C	Ensalada Campesina	Maiz	670	670	/			/	/		NA	8	10	9	9	9	9	/		
10-11	C	Arroz Atomatado	Arroz	2025	2025	/			/	/		55	85	80	9	9	9	9	/		
10-11	C	Sopa Patacon	Carne Magra	135	135	/			/	/		60	90	80	9	9	9	9	/		
10-11	C	Aromatico Uchuva	Uchuva.	1200	1200	/			/	/		30	85	80	9	9	9	9	/		
11-11	BC	Tinto	Cafe.	270	270		/		/	/		30	85	80	8	7	9	9	/		
11-11	D	Colado Avena	leche.	4500	4500	/			/	/		45	90	85	9	7	9	7	/		
11-11	D	Empanado Queso	Queso	2120	2120		/		/		/	NA	6	8	9	9	9	9	/		
11-11	D	Papaya Picada	Papaya.	8750	4500	/		/			/	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cortes TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-11	N	Sorbete tajada	Leche.	9450	9450	✓		/			/	NA	3	6	9	9	8	7	✓		
11-11	A	Pechuga Salsa champi	Pechuga Pollo	3000	2650	/			/	/		45	85	78	9	9	9	8	/		
11-11	A	Cerdo Salsa ciruela.	Lomo Cerdo	2650	2650	/			/	/		45	80	75	8	9	8	8	/		
11-11	A	Arroz Zanahoria	Arroz	2025	2025	/			/	/		55	85	78	9	8	8	8	/		
11-11	A	Ensalada pepino cohombro	Pepino	3000	1500	/		/			/	NA	10	12	9	9	9	9	/		
11-11	A	Pure Yuca	Yuca	4550	3375	/			/	/		50	90	80	9	9	9	9	/		
11-11	A	Sopa Carmelita.	Carne magra	135	135	/			/	/		60	95	90	9	9	9	9	/		
11-11	A	Jugo Maracuya	Maracuya	5720	2380	/		/			/	NA	3	6	9	9	9	9	/		
11-11	O	Arroz leche.	Leche.	9450	9450	/			/	/		50	85	80	9	9	9	9	/		
11-11	C	Carne Res Picada	Carne magra	5300	5300	/			/	/		45	90	80	9	8	8	8	/		
11-11	C	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	/			/	/		55	85	80	8	8	8	8	/		
11-11	C	Sancochito	Carne magra	135	135	/			/	/		60	95	90	9	9	9	9	/		
11-11	C	Aromatica.	Aromatica	150	150	✓			/	/		30	90	85	9	9	9	9	/		
12-11	BC	Tinto	Cafe.	270	270		/		/	/		30	90	85	9	9	9	9	/		
12-11	D	Cafe leche	Leche.	9450	9450	/			/	/		40	85	80	9	9	9	9	/		
12-11	D	Caldo carne Papa	Carne magra	2870	2870	/			/	/		60	90	80	9	9	9	9	/		
12-11	D	Patilla Picada.	Patilla	10600	5300	✓			/		/	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cuadros TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12-11	N	Te en leche	leche	9400	9400		✓		✓	✓		45	87	80	9	9	8	7	✓		
12-11	Al	Sobrebarriga salsa	C. Sobrebarriga	2700	2700	✓			✓	✓		90	90	84	8	8	7	9	✓		
12-11	Al	Cerdo salsa criolla	C. Cerdo	2700	2700	✓			✓	✓		30	87	87	9	9	8	7	✓		
12-11	Al	Arroz Blanco	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		60	92	85	8	8	9	9	✓		
12-11	Al	Calabaza Guisada	Calabaza	3870	3750	✓			✓	✓		45	83	76	9	8	9	8	✓		
12-11	Al	Papa al Perejil	Papa	3800	3700	✓			✓	✓		30	85	80	8	8	7	9	✓		
12-11	Al	Sopa de Verduras	Carne	180	180	✓			✓	✓		60	87	69	9	9	9	9	✓		
12-11	Al	Jugo de Mora	Mora	3000	2900	✓		✓			✓	30	4	4	8	7	8	9	✓		
12-11	D	Sorbete Guanabana	leche	9400	9400	✓			✓	.	✓	30	4	4	7	8	8	8	✓		
12-11	C	carne cerdo BBQ	C. Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		60	90	82	8	8	9	9	✓		
12-11	C	Arroz al pimenton	Arroz	2180	2180	✓			✓	✓		60	93	86	9	9	8	7	✓		
12-11	C	sopa de Mazorca	Carne	180	180	✓			✓	✓		90	81	75	9	8	8	9	✓		
12-11	C	Aromatica	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		40	80	70	9	8	7	9	✓		
13-11	BC	Aromatica	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		40	81	76	8	8	7	9	✓		
13-11	D	chocolate en leche	leche	9400	9400		✓		✓	✓		60	82	72	9	9	8	8	✓		
13-11	D	Tamal	Tamal	530	530		✓		✓		✓	N	N	N	8	8	9	9	✓		
13-11	D	Arepa	Arepa	530	530		✓		✓		✓	N	N	N	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Conto TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727305 CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13-11	D	Papaya Picada	Papaya	9500	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	8	✓		
13-11	N	Picado Patilla Melon Yogurth	Yogurt	3000	3000	✓		✓			✓	NA	3	8	8	8	8	8	✓		
13-11	A	Carne de Res y Pechuga Picada	Carne Res	2650	2650	✓				✓	✓	50	90	85	9	8	9	8	✓		
13-11	A	Bolitas de C. Carne Salsa Roj.	Carne Molida	2650	2650	✓				✓	✓	50	90	85	9	8	8	8	✓		
13-11	A	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	✓				✓	✓	35	85	80	9	9	9	9	✓		
13-11	A	Ensalada Tomate Cebolla lechuga	tomate.	1750	1550	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
13-11	A	Yuca cocido	Yuca	4550	3375	✓				✓	✓	50	80	75	9	8	9	8	✓		
13-11	A	Sopa cuchuco maiz	Carne Magra	135	135	✓				✓	✓	60	95	90	8	9	9	9	✓		
13-11	A	Jugo Guanabana	Guanabana	5800	2900	✓		✓			✓	NA	3	6	8	8	9	8	✓		
13-11	D	Colada fecula maiz mora	leche	9400	9400	✓				✓	✓	45	80	75	8	8	8	8	✓		
13-11	C	Ternera finos hierbas	Carne Ternera	5300	5300	✓				✓	✓	50	85	80	8	8	8	8	✓		
13-11	C	Arroz Ajonjoli	Arroz	2025	2025	✓				✓	✓	55	85	80	9	8	8	9	✓		
13-11	C	Sopa Avena	Carne magra	135	135	✓				✓	✓	60	90	85	9	8	9	9.	✓		
13-11	C	Agua de panela leche	leche	9400	9400	✓				✓	✓	35	80	75	8	9	9	9	✓		
14-11	Bc	Tinto	cafe	270	270		✓			✓	✓	35	80	75	9	9	9	9	✓		
14-11	D	Colada Avena	leche	9400	9400	✓				✓	✓	45	85	80	9	9	9	9	✓		
14-11	D	Huevo Perico	Huevo	530	530	✓				✓	✓	30	80	70	9	9	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Carolina TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Auxiliar.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
N-11	D	Arroz	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	9	9	9	9	✓		
14-11	D	Fresa Picada	Fresa	6250	53000	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
14-11	D	leche Caliente	leche	9400	9400	✓			✓	✓		30	85	80	9	9	9	9	✓		
14-11	N	Mango Picado	Mango	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	8	✓		
14-11	A	Carne Res mechada	Carne magra	2650	2650	✓			✓	✓		50	90	80	8	8	9	9	✓		
14-11	A	Carne cerdo Salsa Naranja	Carne lomo	2650	2650	✓			✓	✓		50	90	80	9	9	9	9	✓		
14-11	A	Arroz Perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	9	9	9	9	✓		
14-11	A	Ensalada Campesina	Maiz	670	670	✓		✓		✓	✓	NA	3	6	8	8	8	8	✓		
14-11	A	Papa cocida con cascara	Papa	4550	3375	✓			✓	✓		40	80	70	8	8	8	8	✓		
14-11	A	Sopa arroz	Carne magra	135	135	✓			✓	✓		60	95	90	9	9	9	9	✓		
14-11	A	Naranjada	Naranja	5600	2900	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
14-11	O	Sorbete Guayaba	leche	9400	9400	✓		✓			✓	NA	3	6	8	8	9	9	✓		
14-11	C	Pollo Guisado	Pechuga Pollo	6000	5300	✓			✓	✓		50	80	75	9	9	9	9	✓		
14-11	C	Arroz Zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	9	9	✓		
14-11	C	Sopa Arracacha	Carne Magra	135	135	✓			✓	✓		60	90	85	9	9	9	9	✓		
14-11	C	leche Caliente Mel	leche	9400	9400	✓			✓	✓		40	95	90	8	8	8	9	✓		
15-11	BC	Aromatica Lulo	Aromatica	750	750	✓			✓	✓		30	85	80	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Carol TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Auxcocin

Powered by CamScanner

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
15-11	D	Chocolate en Leche	Chleche.	9400	9400	✓	✓		✓	✓		40	85	80	9	9	9	9	✓		
15-11	D	Calato Papa pescado	Tilapia	3000	3000	✓	✓		✓	✓		50	90	85	8	8	8	9	✓		
15-11	D	Arepo	Harina Maiz	2000	2000		✓		✓	✓		40	80	70	9	9	8	8	✓		
15-11	D	Papaya Picada	Papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
15-11	N	Sorbete maracuya	Leche.	9400	9400	✓		✓		✓		NA	3	6	9	9	9	9	✓		
15-11	A	Cocion Carne res	Carne Magra.	2650	2650	✓			✓	✓		50	85	80	9	9	8	9	✓		
15-11	A	Chuleta Apanada.	Chuleta	2650	2650	✓			✓	✓		50	85	80	8	8	9	9	✓		
15-11	A	Arroz al pimenton	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	9	9	8	9	✓		
15-11	A	Verdura mixta.	Arveja	670	670	✓		✓		✓		40	80	75	9	8	8	8	✓		
15-11	A	Papa criolla Picada	Papa criolla	4450	3375	✓			✓	✓		30	70	65	9	9	9	9	✓		
15-11	A	Sopa de Conchitas	Carne Magra	135	135	✓			✓	✓		60	95	90	7	7	9	9	✓		
15-11	A	Jugo uva	Uva	2380	2380	✓		✓			✓	NA	3	6	8	8	8	8	✓		
15-11	O	Agua de Panela Queso campes	Queso cam	2000	2000		✓		✓		✓	30	80	75	9	9	9	9	✓		
15-11	O	Compota Guayaba	Manzana	6500	5300	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
15-11	C	Lengua en salsa	Lengua Res	7250	5300	✓			✓	✓		90	90	85	9	9	9	9	✓		
15-11	C	Arroz Atomatado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		85	85	80	9	8	8	8	✓		
15-11	C	Sopa Ahuyama	Carne Magra	135	135	✓			✓	✓		60	90	85	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Conde — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5427301 — CARGO: Auxiliar.

Powered by CamScanner

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

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
15-11	C	Aromatica Mora	Aromaticas	750	750	✓			✓	✓		40	90	85	9	9	9	9	✓		
16-11	BC	Tinto	Cafe.	270	270		✓		✓	✓		30	90	85	8	9	9	9	✓		
16-11	D	Cafe leche	leche.	9450	9450	✓			✓	✓		15	85	80	9	9	9	9	✓		
16-11	D	Emparedado Queso	Queso	3000	3000		✓		✓		✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
16-11	D	Mandarina	Mandarina	530	530	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
16-11	N	Batido Guanabana	Leche	9400	9400	✓		✓			✓	NA	3	6	8	8	8	8	✓		
16-11	A	Pollo Finos hierbas	Pechuga Pollo	6000	5800	✓			✓	✓		50	85	80	9	9	9	9	✓		
16-11	A	Arroz Tomatado	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	9	9	8	✓		
16-11	A	Carne cerdo Glaseado	Lomo cerdo	2500	2500	✓			✓	✓		40	80	75	9	9	9	9	✓		
16-11	A	Papa ahuyama	Ahuyama	4150	3000	✓		✓		✓		30	80	75	9	9	9	9	✓		
16-11	A	Platano Queso Gratinado	Platano Hartón	4450	3375	✓		✓		✓		50	80	65	9	9	9	9	✓		
16-11	A	Sopa Arroz	Carne Magra.	135	135	✓			✓	✓		60	95	90	9	9	8	9	✓		
16-11	A	Jugo Lulo	Lulo	2025	2025	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9	✓		
16-11	O	Pepa maiz Dulce.	Leche.	9400	9400	✓			✓	✓		90	95	90	9	9	9	9	✓		
16-11	O	Patilla Picada	Patilla	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
16-11	C	Carne Res picada	Carne Magra	5300	5300	✓			✓	✓		55	85	80	9	9	9	9	✓		
16-11	C	Papaya Agua Cafe	Aguacate.	7260	3180	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Carolina TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 1 | Fecha: Mpma INT 2019043569 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-11	C	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	/		55	85	80	9	9	9	9	✓		
16-11	C	Sopa Arracacha.	Carne Magra	135	135	/			/	/		70	95	90	9	9	9	9	/		
16-11	C	Aromatica Rosa	Aromatica.	750	750	/			/	/		35	85	80	9	9	9	9	/		
17-11	BC	Aromatica Mora	Mora	1100	1000	/			/	/		35	80	75	9	9	9	9	/		
17-11	D	Agua de Pan.	Panela	500	500	/			/	/		30	90	85	9	9	9	9	/		
17-11	D	Changua con Huevo	Huevo	530	530	/		/		/		55	85	80	9	8	8	8	/		
17-11	D	Granadilla	Granadilla	530	530	/		/			/	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
17-11	N	Ensalada de fruta	Banano	1500	1200	/		/			/	NA	NA	NA	9	8	8	9	/		
17-11	A	Albondiga	Carne Molida	2650	2650	.	/		/	/		40	85	80	8	9	9	9	/		
17-11	A	Filete Pescado	Tilapia	3000	2650	/			/	/		40	80	70	9	9	9	9	/		
17-11	A	Spaguetty	Pasta	2025	2025		/		/	/		45	85	80	8	8	9	9	/		
17-11	A	Ensalada Rojo	Remolacha	2000	1950	/			/	/		30	4	6	9	8	9	9	/		
17-11	A	Platano Cocido	Platano	4450	3375	/		/		/		30	80	75	9	8	9	9	/		
17-11	A	Sopa Hogden	Corazon Pollo	386	386	/			/	/		70	90	85	9	9	9	9	/		
17-11	A	Jugo Curuba	Curuba	3120	2380	/		/			/	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
17-11	O	Colada Avena Guayaba	leche	9450	9450	/		/		/		40	80	75	9	9	9	9	/		
17-11	C	Filete Pescado	Tilapia	6000	5300	/		/		/		45	90	80	9	9	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cuesta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52427301 CARGO: Auxiliar.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL — CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: — UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17-11	C	Papa Criolla	Papa Criolla	3375	3375	/			/	-		30	90	80	9	9	9	8	/		
17-11	C	Carne Magra	Carne Magra	5300	5300	/			/	/		45	95	90	9	9	9	9	/		
17-11	C	Leche Cafe Cancha	Leche	9450	9450	/			/	/		40	80	75	9	9	9	9	/		
18-11	BC	Tinto	Cafe	270	270		/		/	/		30	85	80	9	9	8	8	/		
18-11	D	Te en leche	Leche.	9450	9450	/			/	/		45	80	75	8	7	7	7	/		
18-11	D	Caldo Papa Carne	Carne magra	3000	3000	/			/	/		50	90	85	7	7	7	9	/		
18-11	D	Compota Pera	Pera	6250	5300	/		/		/		30	8	10	7	9	9	9	/		
18-11	N	Cafe en Leche	leche	9450	9450	/			/	/		40	85	80	7	8	8	8	/		
18-11	N	Fresa con Crema leche	Fresa	6250	5300	/		/			/	NA	NA	NA	8	8	8	8	/		
18-11	A	Pollo Dorado	Pierna Pollo	5300	2650	/			/	/		50	85	70	9	9	9	9	/		
18-11	A	Pollo Apanado	Pierna Pollo	5300	2650	/			/	/		50	85	70	9	9	9	9	/		
18-11	A	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	/			/	/		55	85	80	9	9	9	9	/		
18-11	A	Ensalada de pepino	Pepino cohom	1000	700	/		/			/	NA	NA	NA	8	8	8	9	/		
18-11	A	Yuca Cocida	Yuca	4450	3375	/			/	/		60	80	75	8	8	8	9	/		
18-11	A	Sopa Fideo	Carne Magra	135	135	/			/	/		60	90	80	9	9	9	9	/		
18-11	A	Limonada	Limon	3200	2385	/		/			/	NA	3	6	8	7	7	8	/		
18-11	C	Sorbete guanabana	Leche	9450	9450	/		/			/	NA	3	6	9	9	8	7		/	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cordero — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 — CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO — UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18-11	C	Carne cerdo Hechada	arve cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		50	80	76	9	8	9	8	✓		
18-11	C	Arroz Ajiaco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	70	8	9	9	8	✓		
18-11	C	Sopa Papa	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	83	8	9	9	9	✓		
18-11	C	Aromatica Limo	limón	150	150	✓			✓	✓		40	82	71	9	9	9	9	✓		
19-11	BC	Aromatica Manzan	pera	250	250	✓			✓	✓		40	81	73	9	9	9	9	✓		
19-11	D	Colado Hamm Platano	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	86	75	9	8	9	9	✓		
19-11	D	Huevo revuelto	Huevos	534N	534N	✓			✓	✓		35	90	86	9	9	8	9	✓		
19-11	D	Patilla Picada	patilla	10666	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
19-11	N	leche Caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	86	71	9	9	9	9	✓		
19-11	N	Granadilla	granadilla	5666	2800	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
19-11	A	Carne cerdo Picada	carne cerdo	2150	2150	✓			✓	✓		50	86	72	9	8	9	8	✓		
19-11	A	Pescado Salsa Criolla	Tilapia	2150	2150	✓			✓	✓		40	80	75	8	9	9	9	✓		
19-11	A	Arroz Zanahoria	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	86	73	9	9	9	8	✓		
19-11	A	Guacamole	aguacate	5310	3120	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	8	✓		
19-11	A	Papa Vapor	papa	4210	3275	✓			✓	✓		45	81	73	9	9	9	9	✓		
19-11	A	Sopa lentejas	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	85	9	9	9	9	✓		
19-11	A	Jugo Piña	Piña	5720	2380	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenny Cardenas — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 — CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: ___ AMUCI: ___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19-11	O	Sorbete Mango	leche	9450	9450	/		/			/	UA	3	6	9	9	9	9	/		
19-11	C	Carne Res Cilantro	Carne magra	5300	5300	/			/		/	45	80	75	8	9	9	9	/		
19-11	C	Spaguetty	Pasta	2025	2025		/		/		/	40	80	75	7	9	7	7	/		
19-11	C	Sopa Carmeli	Carne Magra	135	135	/			/		/	60	90	85	7	9	8	8	/		
19-11	C	Aromatica Manzanya	Manzanya	2500	1250	/		/			/	30	85	80	8	9	9	9	/		
20-11	D	Tinto	Cafe	270	270		/		/		/	30	80	75	9	9	9	9	/		
20-11	D	Cafe Leche	leche	9450	9450	/			/		/	40	85	80	9	9	9	9	/		
20-11	D	Huevo Perico	Huevos	530	530	/		/			/	35	75	70	9	9	9	9	/		
20-11	D	Arroz Blanco	Arroz	1750	1750	/			/		/	15	85	80	7	9	7	8	/		
20-11	D	Granadilla	Granadilla	530	530	/		/			/	NA	NA	NA	9	9	9	9	/		
20-11	N	Sorbete Caribe	leche	9450	9450	/		/			/	NA	3	6	9	9	9	9	/		
20-11	A	Caldo Bofoca	Lomo Cerdo	2650	2650	/			/		/	80	90	80	7	9	9	9	/		
20-11	A	Caldo Bofoca	Carne Magra	2650	2650	/			/		/	80	90	80	8	9	9	9	/		
20-11	A	Papa Dorada	Papa	4450	3375	/			/		/	40	80	70	9	8	8	9	/		
20-11	A	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	/			/		/	55	85	80	9	9	9	9	/		
20-11	A	Jugo Mora	Mora	3150	2850	/		/			/	NA	3		69	9	9	9	/		
20-11	O	Colada Fresa	leche	9450	9450	/			/		/	40	80	75	9	8	9	8	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yeraf Cardo — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52727301 — CARGO: Apoyo

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: — CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: — UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20-11	C	Crema de verduras	carne pollo	5300	5300	✓			✓	✓		40	86	78	9	8	9	8	✓		
20-11	C	Arroz perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	70	9	9	9	9	✓		
20-11	C	Sopa arroz	carne mage	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	✓		
20-11	C	agua panela con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		35	81	75	8	9	9	8	✓		
21-11	BC	Arroz con tomate	Tomate enbol	250	250	✓			✓	✓		40	80	76	9	8	9	8	✓		
21-11	D	colada de maiz	Leche	9450	9450	✓		✓	.	✓		40	88	73	9	9	9	8	✓		
21-11	D	Huevo cocido	Huevo	5360	5360	✓			✓	✓		45	90	84	9	8	9	9	✓		
21-11	D	compota manzana	Manzana	5200	4100	✓			✓	✓		35	82	70	9	9	9	9	✓		
21-11	N	chocolate con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	86	73	9	9	9	9	✓		
21-11	N	Picado pollo, papa	Patilla	10600	5280	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	9	9	8	✓		
21-11	A	Carne de res vinchos	carne res	5300	5300	✓			✓	✓		60	87	75	9	8	9	8	✓		
21-11	A	Arroz perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	86	72	9	9	9	9	✓		
21-11	A	Papa criolla con ahuyama	ahuyama	4150	3000	✓			✓	✓		55	89	77	9	9	9	9	✓		
21-11	A	Papa envuelta perejil	papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		30	85	70	9	9	8	9	✓		
21-11	A	sopa criolla	carne mage	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	8	9	9	9	✓		
21-11	A	Jugo mango	mango	2025	2025	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	9	✓		
21-11	C	colada de avena	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	81	75	9	9	9	0	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 — CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: William Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-11	C	arve cerdo guisada	carne cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		50	86	74	9	8	9	8	✓		
21-11	C	tortilla verduras	Huevos	1800	1800	✓			✓	✓		60	85	75	9	9	9	9	✓		
21-11	C	papa alla francesa	papa	3375	2500	✓			✓	✓		40	86	73	9	9	9	8	✓		
21-11	C	sopa de verduras	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
21-11	C	Leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	80	74	9	9	9	9	✓		
22-11	BC	Tinto	cata	270	270	✓			✓	✓		35	88	77	9	9	9	9	✓		
22-11	D	Leche caliente	Leche	9450	9450	✓		✓		✓		30	80	73	9	9	9	9	✓		
22-11	D	caldo papa con carne	carne magra	2700	2700	✓			✓	✓		90	90	82	8	9	8	9	✓		
22-11	D	Papaya picada	papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	8	8	9	✓		
22-11	D	Sabajte maca	Leche	9450	9450	✓		✓		·	✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		
22-11	A	Pollo dorado salsabina	Pollo salsabina	2150	2150	✓			✓	✓		70	87	80	9	9	9	9	✓		
22-11	A	Spaguetti	pasta	2025	2025	✓			✓	✓		45	81	72	8	9	9	8	✓		
22-11	A	salsa albondiga	carne molida	2150	2150	✓			✓	✓		50	86	71	8	9	9	9	✓		
22-11	A	Tomate cebolla lechuga	lechuga	2000	1800	✓			✓	✓		NA	2	3	9	9	9	8	N		
22-11	A	papa sancocha	papa	3375	2500	✓			✓	✓		35	80	75	9	9	9	9	✓		
22-11	A	sopa ahuyama	ahuyama	135	135	✓			✓	✓		90	90	82	9	9	9	9	✓		
22-11	A	Jugo piña	piña	4326	2385	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531082 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willen Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
23-11	B	Torta negra	Torta	5300	5300		✓		✓		✓	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	✓		
22-11	D	Sorbete Gra	leche	9400	9400	✓			✓		✓	80	4	5	9	9	8	9	✓		
22-11	C	carne de res al pomed	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		90	87	76	8	9	9	9	✓		
22-11	C	Arroz con zanahoria	Arroz	2180	2180	✓			✓	✓		90	91	92	9	9	8	9	✓		
22-11	C	Sopa de Avena	Carne	180	180	✓			✓	✓		60	86	76	9	9	9	9	✓		
22-11	C	Hierbas Natural	HierbaBuena	150	150	✓			✓	✓		45	81	75	8	8	9	8	✓		
23-11	B	Aromatica	Aromatica	150	150	✓			✓	✓		45	80	73	9	8	9	8	✓		
23-11	D	Chocolate con leche	leche	9400	9400		✓		✓	✓		30	90	81	8	9	9	9	✓		
23-11	D	Arepas	H. Maiz Blan	2000	2000		✓		✓	✓		90	93	73	9	8	9	8	✓		
23-11	D	Mango picado	Mango	9700	6800	✓		✓			✓	30	N	N	9	8	8	9	✓		
23-11	N	Batido de Banano	Banano	4000	4000	✓		✓			✓	30	N	N	9	8	8	8	✓		
23-11	A	carne de cerdo salsa	C. Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		45	88	73	8	9	9	9	✓		
23-11	Al	carne desmechada	Carne	2650	2650	✓			✓	✓		60	86	73	9	8	9	9	✓		
23-11	Al	Arroz al perejil	Arroz	2180	2180	✓			✓	✓		60	92	85	9	9	9	9	✓		
23-11	Al	Papa Salada	papa	3450	3450	✓			✓	✓		45	80	76	8	8	8	9	✓		
23-11	Al	Cazuela de alverja	Alverja	2500	2500		✓		✓	✓		60	83	73	9	9	8	9	✓		
23-11	Al	Jugo de Guayaba	Guayaba	2800	2800	✓		✓			✓	30	4	4	9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Liz Yent C TIPO DE DOCUMENTO: C NÓ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 5[illegible]731 CARGO: Aux aseo.

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23-11	N	Arroz con leche	Leche	9400	9400		✓	·	✓	✓		90	90	87	9	9	8	8	✓		
23-11	O	Fresa picada	Fresa	5800	5300	✓		✓			✓	80	NA	N	8	8	9	9	✓		
23-11	C	Carne de res desmech	Carne	5300	53000	✓			✓	✓		60	85	76	9	9	9	9	✓		
23-11	C	Tajada de platano	platano	3850	2000	✓		✓		✓		45	80	76	8	7	8	8	✓		
23-11	C	Sopa de arroz	Carne	180	180	✓		·	✓	✓		45	87	80	9	9	9	8	✓		
23-11	C	Aromatica	Aromatica	180	180	✓			✓	✓		30	89	89	8	9	8	9	✓		
24-11	B	TINTO	cafe	150	150		✓		✓	✓		30	87	85	8	9	9	9			
24-11	D	colada de arina platano	leche	9400	9400		✓		✓	✓		40	90	87	9	8	9	9			
24-11	D	caldo de papa carne	Carne	2850	2850	✓		✓		✓		45	88	75	8	8	8	8			
24-11	N	Te en leche	Leche	9400	9400		✓	·	✓	✓		45	90	81	9	8	8	9			
24-11	N	Fresa picada	Fresa	5800	5300	✓		✓			✓	30	N	N	8	8	9	9			
24-11	Al	Filete de pescado okra	Pescado	6300	5300	✓		✓		✓		30	82	80	9	9	9	8			
24-11	Al	Arroz al cilantro	Arroz	2180	2180	✓			✓	✓		45	92	87	8	9	8	9			
24-11	Al	ensalada agridulce	Pina	1000	800	✓		✓			-	45	3	4	9	9	9	9			
24-11	Al	Carne cerdo	C. Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		60	82	87	8	9	9	9			
24-11	Al	Pure de papa	papa	3450	2870	✓			✓	✓		60	90	87	9	8	8	9			
24-11	Al	Sopa de avena	Carne	180	180	✓			✓	✓		90	89	80	9	9	8	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39767632 CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
24-11	A1	Jugo Mara cuya	Maracuya	5720	2380	✓		✓			✓	30	4	4	9	8	9	8	✓	
24-11	O	Flan	Leche	9400	9400	·	✓		✓	✓		45	N	N	8	8	9	9	✓	
24-11	O	Papaya picada.	Papaya.	7820	5300	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	8	8	✓	
24-11	C	colombino en salsa	Colombinos	5700	5300	✓			✓	✓		60	82	81	8	9	9	9	✓	
24-11	C	Arroz atomatado	Arroz	2180	2180	✓			✓	✓		60	91	82	9	9	9	9	✓	
24-11	C	Sopa de Anuyawa	Carne	180	180	✓			✓	✓		90	80	76	8	8	8	8	✓	
24-11	C	Leche caliente	Leche	9400	9400		✓		✓	✓		30	82	73	8	9	9	8	✓	
25-11	B	Aromatica	Aromatica	180	180	✓	·		✓	✓		60	80	81	8	8	9	9	✓	
25-11	D	Cafe con leche	Leche	9400	9400		✓		✓	✓		45	85	83	9	9	9	9	✓	
25-11	D	caldo de papa pezca	Pescado	2800	2800	✓			✓	✓		90	81	83	9	9	9	9	✓	
25-11	D	Papaya picada.	Papaya.	7820	5300	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	9	9	✓	
25-11	N	Sorbete de Curuba.	Leche	9400	9400	✓		✓			✓	30	4	4	8	8	8	8	✓	
25-11	A1	carne de res salsa	Carne	2650	2650	✓			✓	✓		45	90	76	8	9	9	9	✓	
25-11	A1	carne de cerdo	Carne Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		45	92	87	9	8	8	9	✓	
25-11	A1	Arroz al pimenton	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		60	93	87	9	8	8	9	✓	
25-11	A1	Verduras salteadas	Calabazo	2180	2000	✓		✓		✓		45	80	72	8	8	9	9	✓	
25-11	A1	Papa a la Francesa	Papa.	4280	3370	✓			✓	✓		60	90	71	9	8	8	8	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: AUX — CARGO: AUX cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda | SERVICIO SOCIAL: | CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: | UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez | OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-11	Al	Sopa de Patacon	Carne	180	180	✓			✓	✓		60	87	80	9	9	9	9	✓		
25-11	Al	Jugo Tomate Arbol	T Arbol	3150	2850	✓		✓			✓	30	4	4	8	9	8	9	✓		
25-11	O	Caudil	Leche	9400	9400		✓		✓	✓		30	82	76	9	9	8	8	✓		
25-11	O	Maiz pito	Maiz	700	700		✓		✓	✓		15	N	N	8	8	9	8	✓		
25-11	O	Mango prado	Mango	3500	2025	✓		✓			✓	30	N	N	9	9	8	8	✓		
25-11	C	Pollo Sudado	Pollo	6100	5300	✓			✓	✓		60	90	78	8	9	8	8	✓		
25-11	C	Arroz Blanco	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		60	92	87	9	9	9	8	✓		
25-11	C	Sopa Carmelito	Carne	180	180	✓			✓	✓		90	85	82	8	9	8	9	✓		
25-11	C	Aromatico	Aromatico	180	180		✓		✓	✓		60	80	76	9	9	9	8	✓		
26-11	D	TINTO	Cafe	150	150		✓		✓	✓		60	81	80	8	8	9	9	✓		
26-11	D	Colada de Avena	leche	9400	9400		✓		✓	✓		60	92	82	9	8	8	9	✓		
26-11	)	Huevos Tortilla	Huevos	530	530	✓			✓	✓		30	83	80	8	9	9	8	✓		
26-11	Al	Carne de C. Asado	C. Cerdo	5300	5300	✓			✓	✓		60	87	83	9	8	9	8	✓		
26-11	Al	Arroz con Ajonjoli	Arroz	2210	2210		✓		✓	✓		90	80	76	9	8	8	8	✓		
26-11	Al	Ensalada de Aguacate	Aguacate	5310	3120	✓		✓			✓	20	N	N	8	9	9	8	✓		
26-11	Al	Yuca dorada	Yuca.	4550	3375	✓			✓	✓		30	76	72	8	9	9	9	✓		
26-11	Al	Sopa de Espaguetti	Carne	180	180	✓			✓	✓		45	81	75	9	8	8	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39-76-763 | CARGO: Au Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: — CENTRO CUIDADO TRANSITORIO: — UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Wilber Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26-11	A1	Jugo de Mora	Mora	3180	2850	✓		✓			✓	30	21	4	9	9	8	7	✓		
26-11	N	Cordero	Leche	9400	9400	✓		✓			✓	30	4	4	7	8	9	9	/		
26-11	C	Carne de los Glaci	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		60	90	87	9	8	9	9	/		
26-11	C	Arroz paisano	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		90	92	80	8	8	9	9	/		
26-11	C	Sopado Cuchuco	Carne	5300	5300	✓			✓	✓		90	81	76	9	9	9	9	/		
26-11	C	Aromatico	Aromatico	150	150		✓		✓	✓		60	73	71	8	9	9	9	/		
27-11	RC	Promatico	Aromatico	150	150		✓		✓	✓		60	78	80	9	8	8	8	/		
27-11	D	Aguapanela	Leche	9400	9400		✓		✓	✓		60	82	75	8	9	9	9	/		
27-11	D	Tamal	Tamal	530	530		✓		✓	✓		N	80	75	9	9	9	9	/		
27-11	D	Arepas	Arepas	530	530		✓		✓	✓		N	N	N	8	9	9	8	/		
27-11	D	Patilla	Patilla	10600	5300	✓		✓			✓	30	N	N	8	8	8	9	/		
27-11	N	Ensalada Fruta	Yogurt	3000	3000	✓		✓			✓	30	4	4	9	9	9	9	/		
27-11	A1	Pollo Guisado	Pollo	5800	5300	✓			✓	✓		45	78	81	8	8	8	8	/		
27-11	A1	Arroz blanco	Arroz	2180	2180		✓		✓	✓		90	90	91	9	9	9	9	/		
27-11	A1	Salsa Tomate	Tomate	2820	2650	✓		✓			✓	30	N	N	8	9	8	9	/		
27-11	A1	Ajiaco	Pollo	250	250	✓			✓	✓		90	83	75	9	8	8	9	/		
27-11	A1	Limonada	Limon	2320	2300	✓		✓			✓	30	N	N	8	8	9	9	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lucero — TIPO DE DOCUMENTO: TI — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39769634 — CARGO: Av Cocina

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-11	D	Colgada Harcuo	leche	9400	9400	✓			✓	✓		45	85	80	7	7	8	8	✓		
27-11	C	Filete pescado	Filete T	6200	5300	✓			✓	✓		30	80	75	9	9	9	9	✓		
27-11	C	Arroz con espinaca	Arroz	2180	2180	✓			✓	✓		55	85	80	8	7	7	9	✓		
27-11	C	Sopa Pata con	Carne	180	180	✓			✓	✓		60	80	75	9	9	9	9	✓		
27-11	C	Aromatica	Aromatico	150	150	✓			✓	✓		35	90	85	8	7	7	8	✓		
28-11	DC	Tinto	Cafe	270	270		✓		✓	✓		35	90	80	9	9	9	9	✓		
28-11	D	Cafe leche.	leche.	9450	9450	✓			✓	✓		40	85	80	8	8	8	8	✓		
28-11	D	Caldo Papa Carne.	Carne magra	3000	3000	✓			✓	✓		60	85	80	8	8	8	8	✓		
28-11	D	Granadilla	Granadilla	530	530	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	8	✓		
28-11	N	Ensalada frutas	Queso	2180	2180	✓			✓		✓	NA	4	4	7	9	9	8	✓		
28-11	A	Carne Res Guisada.	Carne magra	2650	2650	✓			✓	✓		50	90	80	7	7	9	8	✓		
28-11	A	Pollo Dorado	Pollo Pierna	270	270	✓			✓	✓		45	90	85	7	7	9	8	✓		
28-11	A	Arroz Espinaca	Arroz	2180	2180	✓			✓	✓		55	95	80	8	7	7	9	✓		
28-11	A	Peleca Ahuyama	Ahuyama	3180	3180	✓		✓		✓		40	80	70	7	9	8	9	✓		
28-11	A	Papa en Salsa criolla	Papa	4450	3370	✓			✓	✓		40	80	75	9	9	9	9	✓		
28-11	A	Sopa Cebada	Carne magra	135	135	✓			✓	✓		60	95	80	9	9	9	9	✓		
28-11	A	Jugo Limonada	Limon	2000	1520	✓		✓			✓	NA	3	6	9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cant TIPO DE DOCUMENTO: C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52742301 CARGO: Auxiliar.

Powered by CamScanner

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

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20199433500 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willien Fernandez — OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28-11	D	Colada fruta	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	80	70	9	9	9	9	✓		
28-11	D	Melon Picado	Melon	7500	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
28-11	C	Pechuga Hecha	Carne Pollo	6000	5300	✓			✓	✓		45	85	80	9	9	8	8	✓		
28-11	C	Arroz Perejil	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	8	9	✓		
28-11	C	Sopa verdura	Carne magra	135	135	✓			✓	✓		60	90	80	9	9	9	8	✓		
28-11	C	Aromatica hierb	Aromatica	750	750	✓			✓	✓		35	95	90	8	8	9	9	✓		
29-11	BC	Aromatica manzanyo	manzana	2800	1150	✓			✓	✓		35	95	90	7	7	9	7	✓		
29-11	D	Colada Avena	Leche	9400	9400	✓			✓	✓		45	80	75	7	9	7	7	✓		
29-11	D	Huevo Perico	Huevos	530	530	✓			✓	✓		35	80	70	9	9	9	9	✓		
29-11	D	Papaya Pica	Papaya	10600	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	8	8	8	8	✓		
29-11	N	Sorbete Fresa	Leche	9400	9400	✓			✓	✓		NA	4	6	8	8	7	7	✓		
29-11	A	Carne cerdo	Cerdo	2650	2650	✓			✓	✓		40	80	75	7	7	7	7	✓		
29-11	A	Ternera Sida	ternera	2650	2650	✓			✓	✓		40	80	75	9	9	9	9	✓		
29-11	A	Arroz Arvejol	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	9	9	9	9	✓		
29-11	A	Ensalada tomate frio	tomate	2120	1060	✓		✓			✓	NA	3	4	9	9	9	9	✓		
29-11	A	Papa Dorada	Papa	4450	3375	✓			✓	✓		45	90	85	9	9	9	9	✓		
29-11	A	Cazuela Gar	Garbanzo	1680	1680	✓			✓	✓		90	95	90	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yenit Cardo — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52747301 — CARGO: Auxiliar

Powered by CamScanner

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POR-PSB-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435686 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda SERVICIO SOCIAL: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez OPERADOR: AMUCI

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
29-11	A	Jugo Mango	Mango	5720	2380	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	8	✓	
29-11	O	Chocolate	leche	9400	9400	✓			✓	✓		45	80	70	8	8	9	8	✓	
29-11	O	Arepa	Harina	2000	2000		✓		✓	✓		60	80	75	9	8	8	8		
29-11	O	Mandarina	Mandarina	530	530	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓	
29-11	C	Carne Res Finos Lienos	Carne magra	5300	5300	✓			✓	✓		50	80	75	9	9	9	9	✓	
29-11	C	Calabazo Guba	Calabaza	4200	3180	✓		✓		✓		30	80	75	8	8	8	8	✓	
29-11	C	Arroz Blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		55	85	80	8	8	8	8	✓	
29-11	C	Sopa Fideo	Carne magra	135	135	✓			✓	✓		60	90	85	9	9	9	9	✓	
29-11	C	Aromatica Limonada	Limon	3100	2380	✓		✓		✓		40	80	75	9	9	9	9	✓	
30-11	BC	Tinto	Cafe.	1130	270		✓		✓	✓		40	85	80	8	9	8	8	✓	
30-11	D	Fresa en leche	leche.	9420	9420	✓			✓	✓		45	90	80	9	9	9	9	✓	
30-11	D	Caldo Pollo Pechuga	Carne Pechuga	3000	3000	✓			✓	✓		60	95	90	9	8	8	8	✓	
30-11	D	Compota Manzana	Manzana.	6750	5300	✓		✓		✓		NA	NA	NA	9	9	9	9	✓	
30-11	N	Sorbete Guanabana	Leche	9450	9450	✓		✓			✓	NA	2	4	9	8	9	8	✓	
30-11	A	Filete pescado sin espina	Tilapia	3000	2500	✓			✓	✓		45	86	71	9	9	9	9	✓	
30-11	A	carne res picada	carne de res	2650	2650	✓			✓	✓		60	88	76	9	9	8	9	✓	
30-11	A	Arroz al eneldo	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		50	85	75	8	8	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL — SUBSECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL, SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PGR-IP66-243
Versión: 1
Fecha: Marzo 9HT 30190430886 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Puente Aranda — SERVICIO SOCIAL: ___ CENTRO CUIDADO TRANSITORIO ___ UNIDAD OPERATIVA: Memoria y Saber

COORDINADOR O RESPONSABLE: Willian Fernandez — OPERADOR: ___ AMUCI ___

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
30-11	A	Ensalada campesina	lechuga	1800	1500	✓		✓			✓	NA	2	3	9	9	8	9	✓		
30-11	A	Papa criolla guisada	papa criolla	3375	3375	✓			✓	✓		40	86	72	9	9	9	8	✓		
30-11	A	Sopa de cachuchita	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	86	9	9	9	9	✓		
30-11	A	Jugo de piña	piña	3600	2850	✓		✓			✓	NA	2	4	9	9	9	8	✓		
30-11	O	cafe con leche	leche	9450	9450	✓		✓		✓		45	81	73	8	9	9	9	✓		
30-11	O	mango picado	mango	9000	5300	✓		✓			✓	NA	NA	NA	9	9	8	9	✓		
30-11	C	colombina pollo dorado	colombinas	530N	530N	✓		✓		✓		70	90	84	8	9	8	9	✓		
30-11	C	Arroz blanco	Arroz	2025	2025	✓			✓	✓		60	85	73	8	8	9	9	✓		
30-11	C	sopa de chuguacua	carne magra	135	135	✓			✓	✓		90	90	84	9	9	9	9	✓		
30-11	C	leche caliente	leche	9450	9450	✓		✓		✓		40	87	75	9	8	9	8	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dora Vargas — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52531083 — CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner