FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Abril AÑO 2025 RESPONSABLE Viviana Ramos

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
01	2	Huevo Perico	X			X			X		7:55	85°	C		C		C		C		
		Platano maduro	X			X			X		8:00	83°	C		C		C		C		
		Yogurt	X			X				X	8:00	4°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Hipoclorito	15ml x 15 Lt x3		X	8:00	12°	C		C		C		C		
		Sopa Concha		X		X			X		10:58	90°	C		C		C		C		
		Rellena	X			X			X		11:10	88°	C		C		C		C		
		Arroz Fideos	X			X			X		11:10	86°	C		C		C		C		
		Yuca	X			X			X		11:10	90°	C		C		C		C		
		Ensalada	X		X		Hipoclorito	5ml x 10Lt x3		X	11:05	12°	C		C		C		C		
		Jugo Guayaba	X		X		Hipoclorito	12ml x 12 Lt x3		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Natis	X			X				X	2:00	4°	C		C		C		C		
		Deditos Maiz		X		X			X		2:00	88°	C		C		C		C		
		Pera	X		X		Hipoclorito	13ml x 13Lt x3		X	2:00	12°	C		C		C		C		
02	2	Pechuga deshe.		X					X		7:55	88°	C		C		C		C		
		Arepa Queso		X					X		7:55	85°	C		C		C		C		
		Agua de Panela	X						X		8:00	89°	C		C		C		C		
		Sandia	X							X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Pescado Apanado		X		X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Arroz blanco	X			X			X		11:00	87°	C		C		C		C		
		Pico gallo	X		X		Hipoclorito	10ml x 10 Lt x3m		X	10:55	12°	C		C		C		C		
		Jugo lulo	X		X					X	10:45	4°	C		C		C		C		
		Leche		X		X			X		2:00	87°	C		C		C		C		
		Pan / manzana	X		X		Hipoclorito	10ml x 10 Lt x3m		X	2:00	12°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

UN.
ON.

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Abril **AÑO** 2025 **RESPONSABLE** Viviana Ramos

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
03	2	Hueuo tortilla	X		X		Vinagre	8ml x 8Lt 3	X		8:00	77°	C		C		C		C		
		Papa frita	X			X			X		8:00	78°	C		C		C		C		
		Leche en Cocoa		X		X			X		8:00	89°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		Vinagre	10ml x 10Lt 3m		X	8:10	13°	C		C		C		C		
		Carne Molida Criolla		X		X			X		11:00	89°	C		C		C		C		
		Arroz con habichuela	X			X			X		11:00	87°	C		C		C		C		
		Pure Papa con leche	X			X			X		11:10	89°	C		C		C		C		
		Ensalada Manzana	X		X		Vinagre	10ml x 10ml 3m			11:10	72°	C		C		C		C		
		Jugo Piña	X		X		Vinagre	12ml x 12ml 3m			11:00	13°	C		C		C		C		
		Refresco Avena		X		X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
		Maduro Asado	X			X			X		2:00	80°	C		C		C		C		
		Sandia	X		X		Vinagre	15ml x 15ml 3		X	2:00	13°	C		C		C		C		
04	2	Queso		X		X				X	8:05	4°	C		C		C		C		
		Pan		X		X				X	8:05	13°	C		C		C		C		
		Agua Panela	X			X			X		8:05	88°	C		C		C		C		
		Rodajas Piña	X		X		Vinagre	12ml x 12Lt x3		X	8:05	13°	C		C		C		C		
		Crema Ayuma	X			X			X		11:00	87°	C		C		C		C		
		Pollo Finas hierbas	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Pasta con Queso		X		X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Jugo Mora	X		X		Vinagre	15ml x 15ml x3		X	11:00	3°	C		C		C		C		
		Torta Platano	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		YOGURET	X			X				X	2:00	4°	C		C		C		C		
		Banano	X		X		Vinagre	8ml x3 8Lt x3		X	2:00	13°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Abril AÑO 2025 RESPONSABLE Viviana Ramos

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
07	1	Caldo Carne	X			X			X		7:50	90°	C		C		C		C		
		Avena en hojuela		X		X			X		7:50	88°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		10ml x 10lt 3	Vinagre		X	7:50	130	C		C		C		C		
		Carne Molida	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Arroz con Fideo	X			X			X		11:00	87°	C		C		C		C		
		Chisp Arracacha	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Habichuela guisada	X			X			X		11:00	87°	C		C		C		C		
		Jugo Maracuya	X		X		10ml x 10lt x3	Vinagre		X	11:00	3°	C		C		C		C		
		Queso	X			X				X	2:00	2°	C		C		C		C		
		Arepuelas		X		X			X		2:00	83°	C		C		C		C		
		Aguapanela	X			X			X		2:00	88°	C		C		C		C		
		Papaya	X		X		Vinagre	15ml x 15lt 3		X	2:00	13°	C		C		C		C		
08	1	Huevo Perico	X		X		Vinagre		X		7:45	88°	C		C		C		C		
		Tajadas Plátano	X			X			X		7:45	85°	C		C		C		C		
		Sorbete guayaba	X		X		Vinagre	10ml x 10ml		X	7:45	12°	C		C		C		C		
		Suncocho pollo		X		X			X		10:55	89°	C		C		C		C		
		Pechuga de Pollo	X			X			X		10:55	88°	C		C		C		C		
		Ensalada	X		X		Vinagre	15ml x 10lt		X	10:55	13°	C		C		C		C		
		Sandía	X		X		Vinagre	15ml. 15lt.		X	10:55	12°	C		C		C		C		
		Agua (Chocolate)								X	10:55	13°	C		C		C		C		
													C		C		C		C		
		Arroz con leche	X			X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
		mango	X		X			8ml x 8 lt.		X	2:00	13°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Abril AÑO 2025 RESPONSABLE Viviana Ramos

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
09	1	Pechuga deshuesada	X			X			X		7:55	88°	C		C		C		C		
		Arepa de maiz		X		X			X		7:55	85°	C		C		C		C		
		Agua panela	X			X			X		7:55	86°	C		C		C		C		
		Rodajas de piña	X		X		Vinagre	15ml/x 15lt		X	7:55	13°	C		C		C		C		
		Consome pescado	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Pescado	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Arroz con coco	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Monedas plátano	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Ceviche de Mango	X		X		Vinagre	15ml/x 15lt		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Sandía	X		X		Vinagre	15ml/x 15ml		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Chocolate		X		X			X		2:00	88°	C		C		C		C		
		Pan		X		X				X	2:00	13°	C		C		C		C		
		Naranja	X		X		Vinagre	10ml/x 10lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		
10	1	Tortilla española	X			X			X		7:56	88°	C		C		C		C		
		Pan		X		X				X	7:56	14°	C		C		C		C		
		Colada Maizena		X		X			X		7:56	89°	C		C		C		C		
		Mango	X		X		Vinagre	10ml/x 10lt		X	7:56	13°	C		C		C		C		
		Carne cerdo	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Sopa de letras		X		X			X		11:00	86°	C		C		C		C		
		Plátano Maduro	X			X			X		11:00	84°	C		C		C		C		
		Ensalada	X		X		Vinagre	10ml/x 10ml		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo de Banana	X		X		Vinagre	12ml/x 12lt		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		YOGURT	X			X				X	2:00	2°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Abril AÑO 2025 RESPONSABLE Viviana Ramos

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCION				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
10	1	Galleta Cuca		X		X				X	2:00	13°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Vinagre	10ml x 1lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		
11	1	Huevo Revuelto	X		X		Vinagre	10ml x 1lt	X		8:00	85°	C		C		C		C		
		Arroz Blanco	X			X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Cocoa en leche		X		X			X		8:00	85°	C		C		C		C		
		Banano, Fresa	X		X		Vinagre	8ml x 8lt		X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Cazuela Frijol	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Pechuga en tiras	X			X			X		10:58	85°	C		C		C		C		
		Arroz blanco	X			X			X		10:58	88°	C		C		C		C		
		Papa Criolla	X			X			X		11:00	80°	C		C		C		C		
		Rodajas Tomate	X		X					X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo Mora	X		X					X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Queso	X			X				X	2:00	2°	C		C		C		C		
		Pan		X		X				X	2:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo uva isabella	X			X				X	2:00	14°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Abril AÑO 2025 RESPONSABLE Viviana Ramos

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
21	2	Chuchuguaca con Huevo		X		X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		Tostadas incluida		X		X				X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Agua de panela	X			X			X		8:00	89°	C		C		C		C		
		Fresa	X		X		Hipoclorito	3ml x 3lt		X	8:00	13°	C		C		C		C		
		Sopa Verduras		X		X			X		11:05	90°	C		C		C		C		
		Pechuga miel m	X			X			X		11:05	90°	C		C		C		C		
		Arroz al cilantro		X		X			X		11:05	85°	C		C		C		C		
		Papas en caldo	X			X			X		11:05	85°	C		C		C		C		
		Tajada Aguacate	X		X		Hipoclorito	7ml x 7lt		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo tomate arbol	X		X		Hipoclorito	8ml x 8lt		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Platano maduro Queso		X		X			X		2:00	89°	C		C		C		C		
		Jugo mango	X		X		Hipoclorito	8ml x 8lt.		X	2:00	14°	C		C		C		C		
22	2	Huevo Perico	X			X			X		7:55	85°	C		C		C		C		
		Platano Maduro	X			X			X		7:55	84°	C		C		C		C		
		Yogurt	X			X				X	7:55	2°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Hipoclorito	8ml x 8lt		X	7:55	13°	C		C		C		C		
		Sopa Conchas		X		X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Higado	X			X			X		11:00	88°	C		C		C		C		
		Yuca	X			X			X		11:00	83°	C		C		C		C		
		Arroz con Fideos	X			X			X		11:00	82°	C		C		C		C		
		Ensalada (lechuga Tomate Pepino	X		X		Hipoclorito				11:00	13°	C		C		C		C		
		Jugo guayaba	X		X		Hipoclorito	6ml x 6lt		X	11:00	13°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

ROL

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES Abril **AÑO** 2025 **RESPONSABLE** Viviana

FECHA (D)	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
22	2	Mamis	X			X				X	2:00	2°	C		C		C		C		
		Dedos maiz		X		X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
		Pera	X		X		Hipoclorito	10ml x 1lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		
23	2	Pechuga desmecha	X			X			X		7:50	89°	C		C		C		C		
		Arepa con queso		X		X			X		7:50	88°	C		C		C		C		
		Agua de canela	X			X			X		7:50	85°	C		C		C		C		
		Sandia	X		X		Hipoclorito	15ml x 15l		X	7:50	13°	C		C		C		C		
		Pescado Apanado	X			X			X		10:55	90°	C		C		C		C		
		Arroz blanco	X			X			X		10:55	88°	C		C		C		C		
		Tajadas maduro	X			X			X		10:55	83°	C		C		C		C		
		Pico de gallo	X		X		Hipoclorito	8ml x 8lt		X	10:55	13°	C		C		C		C		
		Jugo lulo	X		X		Hipoclorito	8ml x 8lt		X	10:55	13°	C		C		C		C		
		leche saborizada		X		X			X		2:00	88°	C		C		C		C		
		Pan dulce		X		X				X	2:00	13°	C		C		C		C		
		Manzana	X		X		Hipoclorito	7ml x 7lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		
24	2	Huevo Tortilla	X			X			X		8:00	85°	C		C		C		C		
		Papa Frita	X			X			X		8:00	83°	C		C		C		C		
		leche en coco		X		X			X		8:00	88°	C		C		C		C		
		mango	X		X		Hipoclorito	8ml x 8lt		X	8:00	13	C		C		C		C		
		carne molida en salsa criolla	X			X			X		10:55	89°	C		C		C		C		
		Arroz con Habichuela	X			X			X		10:55	88°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
CONTROL DE ALIMENTOS EN PRODUCCIÓN

MES ABRIL AÑO 2025 RESPONSABLE Viviana Ramos

Fecha	MENÚ	PREPARACIÓN	LAVADO		DESINFECCIÓN				COCCIÓN		FINAL DE PREPARACIÓN		OLOR		SABOR		TEXTURA		APARIENCIA		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	PRODUCTO	CANTIDAD	SI	NO	HORA	T° FINAL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
24	2	Pure Papa	X			X			X		10:55	88°	C		C		C		C		
		Ens: manzana zanahoria, Tomate	X		X		Hipoclorito	10ml x 10lt		X	10:55	13°	C		C		C		C		
		Jugo Piña	X		X		Hipoclorito	9ml x 9lt		X	10:55	13°	C		C		C		C		
		Maduro Asado	X			X			X		2:00	84°	C		C		C		C		
		Sandia	X		X		Hipoclorito	1ml x 1lt			2:00	13°	C		C		C		C		
		Refresco Avena		X		X			X		2:00	85°	C		C		C		C		
28	1	Caldo de Carne	X			X			X		7:50	88°	C		C		C		C		
		Avena en leche		X		X			X		7:50	88°	C		C		C		C		
		Mandarina	X		X		Hipoclorito	9ml x 9lt		X	7:50	13°	C		C		C		C		
		Carne molida	X			X			X		11:00	90°	C		C		C		C		
		Chips-Arracacha	X			X			X		11:00	82°	C		C		C		C		
		Arroz con fideos	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Habichuela-guisada	X			X			X		11:00	85°	C		C		C		C		
		Jugo maracuya	X		X		Hipoclorito	10ml x 10lt		X	11:00	13°	C		C		C		C		
		Queso	\	X		X				X	2:00	2°	C		C		C		C		
		Arepuela Fritas		X		X			X		2:00	82°	C		C		C		C		
		Agua de panela	X			X			X		2:00	83°	C		C		C		C		
		Papaya	X		X		Hipoclorito	9ml x 9lt		X	2:00	13°	C		C		C		C		

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la información: Uso Pública	

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Patio Pequito

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Pescado MES: Abril AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3	10:30	3°		14				25			
4				15				26			
5				16	1:20	3°	Viviana	27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	Clasificación de la información:	

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Carne molida MES: Abril AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	10:00	2°	Viviana
3				14				25			
4				15				26			
5				16	1:20	3°	Viviana	27			
6				17				28			
7				18				29			
				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Uso Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Sitiohermoso

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Pollo Pechuga MES: ABRIL AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23	10:50	2°	Viviana
2				13				24	10:00	2°	Viviana
3	10:30	2°	Viviana	14				25			
4				15				26			
5				16	1:20	2°	Viviana	27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información:	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI PATIO BONITO

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: Carne Cerdo MES: ABRIL AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24	10:00	3°	Viviana
3	10:30	3°	Viviana	14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

F5.G8.PP	29/12/2016
Versión 1	Página 1 de 1

Clasificación de la información: Uso Pública

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI PATO BONITO

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: VISCERAS MES: ABRIL AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16	1:20	3°	Viviana	27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA

F5.G8.PP | 29/12/2016
Versión 1 | Página 1 de 1
Clasificación de la información:

SERVICIO: Institucional

UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad

CENTRO ZONAL: Kennedy

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: YOGURT - QUESO MES: ABRIL AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3	3:00	3°	Viviana	14	2:00	2°	Viviana	25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR*	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
31-03-25	Alhuyama	La Granja	25 LB		C		C		C		Vivianes
3103-25	Arveja	la Granja	2 LB		C		C		C		Vivianes
31-03-25	Banano	la Granja	25 LB		C		C		C		Vivianes
3103-25	Arracacha	la Granja	30 LB		C		C		C		Vivianes
3103	Maracuya	la Granja	20 LB		C		C		C		Vivianes
3103	Papaya	la Granja	40 LB		C		C		C		Vivianes
[illegible]	[illegible]										
	[illegible]										
	[illegible]										
02/04/25	Pescado Filete	Carnes TRIUNFO	30 LB	23/08/26	C		C		C		Vivianes
	Cabeza de pescado	Carnes TRIUNFO	8 LB	—	C		C		C		Vivianes
	Lomo de Cerdo	Carnes TRIUNFO	25 LB	22/04/25	C		C		C		Vivianes
	Pechuga	Carnes TRIUNFO	95 LB	22/04/25	C		C		C		Vivianes

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR*	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
01-04	ARROZ ROA	BONANZA	15 LB	02 2026	C		C		C		Viviana
"	AZUCAR	BONANZA	8 LB	—	C		C		C		Viviana
"	CONCHAS DURIA	"	10 Paquetes	3 SEP-26	C		C		C		Viviana
"	CHOCOLATE ESPECIAL	"	3 LB	03 12 26	C		C		C		Viviana
"	MANTEQUILLA FINA	"	4 LB	09 NOV 25	C		C		C		Viviana
"	PANELIN x CAJA	"	2	[illegible]	C		C		C		Viviana
"	SPAGUETTI DORIA	"	6 LB	09 AGO 26	C		C		C		Viviana
"	SAL REFISAL	"	2 kilos	—	C		C		C		Viviana
"	ESENCIA VAINILLA	"	1 frasco	15ENE 27	C		C		C		Viviana
	Canela	"	1 Kilo	10/2026	C		C		C		Viviana
03-04	AZUCAR	BONANZA	8 LB	—	C		C		C		Viviana
	ARROZ	"	25LB	03-2026	C		C		C		Viviana
	Canela	"	1 Kilo	10/2026	C		C		C		Viviana
	CHOCOLATE	"	4LB	26 02 27	C		C		C		Viviana
	FRIJOL BOLA ROJA	"	4 LB	24/ENE/26	C		C		C		Viviana
	Harina Trigo	"	5LB	24/AGO/25	C		C		C		Viviana
	Mantequilla	"	4 LB	09-NOV-25	C		C		C		Viviana
	Sal	BONANZA	1 Kilo	—	C		C		C		Viviana
	Pasta de letras	"	4 LB	19 JUL 26	C		C		C		Viviana
	Coco-deshidratado	"	2 Kilos	14/08/25	C		C		C		Viviana
	Salsa miel	"	1 Kilo	30/NOV-25	C		C		C		Viviana
	Huevos	BONANZA	15 CUBETAS	29 ABRIL 25	C		C		C		Viviana
03-04	Huevos	Aprolecho	14 CUBETAS		C		C		C		Viviana
	Queso	Aprolecho	4 Bloques		C		C		C		Viviana
	YOGURT	Aprolecho	120 unidades		C		C		C		Viviana

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
07-04	Plátano Maduro	La Granja	90 libras		C		C		C		Viviana
07-04	Arveja	"	4 libras		C		C		C		"
	Limón	"	10 "		C		C		C		"
	Mango	"	50 "		C		C		C		"
	Mazorca	"	5 "		C		C		C		"
	Guayaba	"	20 "		C		C		C		"
	Yuca	La Granja	10 "		C		C		C		"
	Cebolla larga	"	5 "		C		C		C		"
	Tomate	"	18 "		C		C		C		Viviana Ramos
	Zanahoria	"	12 "		C		C		C		"
	Cilantro	"	2 "		C		C		C		Viviana Ramos
	Papa Común	La granja	20 "		C		C		C		"
	Criolla	"	20 "		C		C		C		"
	Piña	"	20 Unidades		C		C		C		"
	Sandia	"	3 Unidades		C		C		C		"
	Naranja	"	180 Unidades		C		C		C		"
	Lechuga	"	3 Unidades		C		C		C		"
	Banano	"	40 libras		C		C		C		Viviana Ramos
	Mandarina	La Granja	180 Unidades		C		C		C		Viviana Ramos
	Uva Isabella	"	20 bandejas		C		C		C		"
	Cebolla Cabezona	"	4 libras		C		C		C		"
	Manzana Roja	"	20 Unidades		C		C		C		"
	Aguacate M.	La Granja	20 unidades		C		C		C		Viviana Ramos
08-04	Huevos	Aprolecho	4 cubetas	07/may/25	C		C		C		Viviana Ramos

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR*	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
10-04	Aceite 5000ml	BONANZA	2 x 5000 ml	11/03/26	C		C		C		VIVIANA R
	Avena Hojuela	"	6 LIBRAS	13/ENE/26	C		C		C		VIVIANA R
	AZUCAR	"	10 LIBRAS	27/03/26	C		C		C		VIVIANA R
	CONCHAS	"	5 LIBRAS	26/03/26	C		C		C		VIVIANA R
	CHOCOLATE	"	3 LIBRAS	26/02/27	C		C		C		VIVIANA R
	FIDEOS	"	4 LIBRAS	17/10/26	C		C		C		VIVIANA R
	PROMASA	"	14 LIBRAS	11-NOV-25	C		C		C		VIVIANA R
	HARINA TRIGO	"	10 LIBRAS	24-AGO-25	C		C		C		VIVIANA R
	MANTEQUILLA	BONANZA	4 LIBRAS	09 NOV 25	C		C		C		VIVIANA R
	PANELITA	"	1 CAJA	—	C		C		C		VIVIANA R
	SAL	"	1 kilo	—	C		C		C		VIVIANA R
	VINAGRE	"	1 FRASCO	02/12/26	C		C		C		VIVIANA R
	COCOA EN POLVO	"	6 LIBRAS	27/02/27	C		C		C		VIVIANA R
	UVAS PASAS	"	2 LIBRAS	08/04/26	C		C		C		VIVIANA
	MIEL MUZTAZA	BONANZA	1 kilo	30 ENE/26	C		C		C		VIVIANA R

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FISICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
21-04-25	Lechuga	FRUVER LA GRANJA	4 UNIDADES		C		C		C		Viviana
"	Platano - Pinton	" "	100 libras		C		C		C		"
"	Tomate árbol	" "	20 libras		C		C		C		" ST
"	Aguacate	" "	20 UNIDADES		C		C		C		"
"	Papa	" "	1 BULTO		C		C		C		Viviana
"	Freja	" "	10 libras		C		C		C		"
"	Arveja	" "	5 libras		C		C		C		"
"	Habichuela	" "	25 libras		C		C		C		"
"	Zanahoria	" "	12 libras		C		C		C		Viviana
"	Tomate	" "	15 libras		C		C		C		"
21-04-25	Cebolla larga	FRUVER LA GRANJA	5 libras		C		C		C		Viviana
23-04-25	Pechuga	EL TRIUNFO	60 libra P.	13-05-2025	C		C		C		Viviana

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
14/04/25	YOGUR SURTIDO	APROLECHO	240 UNIDADES	07/05/2025	C		C		C		Viviana
14/04/25	KUMIS	APROLECHO	15 GALONES	05/05/2025	C		C		C		Viviana
14/04/25	QUESO	APROLECHO	5 BLOQUES	15/05/2025	C		C		C		Viviana
14/04/25	HUEVOS	APROLECHO	25 CUBETAS	12/05/2025	C		C		C		Viviana
15/04/25	LECHE EN POLVO	COLANTA	12 BOLSAS	03/2026	C		C		C		Viviana
16/04/25	CARNE MOLIDA	EL TRIUNFO	30 libras	08-05-2026	C		C		C		Viviana
	FILETE PESCADO	EL TRIUNFO	30 libras	27-11-2026	C		C		C		Viviana
	PECHUGA	EL TRIUNFO	30 libras	08-05-2025	C		C		C		Viviana
	HIGADO	EL TRIUNFO	25 libras	08-05-2025	C		C		C		Viviana
21-04-25	AJO	la Granja	1 libra		C		C		C		Viviana
	Papaya	la Granja	40 libras		C		C		C		
	Maracuya	la Granja	20 libras		C		C		C		
	Arracacha	"	25 libras		C		C		C		
	Piña	"	15 unidades		C		C		C		
	Lulo	"	20 libras		C		C		C		
	Cebolla Cabezona	"	4 libras		C		C		C		
	Sandia	"	8 unidades		C		C		C		
	Pera	"	180 unidades		C		C		C		
21-04-25	Guayaba	"	20 libras		C		C		C		
	Pimenton	"	4 libras		C		C		C		
	Cilantro	"	2 libras		C		C		C		
	Cohombro	"	8 libras		C		C		C		
	Yuca	"	15 libras		C		C		C		
	Durazno	"	360 unidades		C		C		C		
	Mango	"	50 libras		C		C		C		
	Manzana	la granja	200 unidades		C		C		C		Viviana

Viviana Ramos

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					OLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
24-04-25	Pechuga	CARNES EL TRIUNFO	90 LB	13-05-25	C		C		C		Viviana
11	Sobrebarriga	CARNES EL TRIUNFO	30 LB	13-05-25	C		C		C		Viviana
11	Carne Cerdo	CARNES EL TRIUNFO	25 LB	13-05-25	C		C		C		Viviana

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

FORMATO DE RECIBO DE ALIMENTOS

FECHA DE RECIBO	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	FECHA DE VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN DE CALIDAD						RESPONSABLE DEL RECIBO
					COLOR		COLOR		ESTADO FÍSICO		
					C	NC	C	NC	C	NC	
26-04	Aceite x 500	Bonanza	2		C		C		C		Viviana Ramos
	Azucar	"	10 LB		C		C		C		
	Chocolate	"	6 LB		C		C		C		
	Fideos	"	4 LB		C		C		C		
	Frijol	"	10 LB		C		C		C		
	Promasa	"	8 LB		C		C		C		
	Harina de trigo	Bonanza	7 LB		C		C		C		
	Mantequilla	"	4 LB		C		C		C		
	Pastelin	"	2 cajas		C		C		C		
	Sal	"	2 Kilos		C		C		C		
	Vinagre	"	1 Frasco		C		C		C		
	Esencia Vainilla	"	1 Frasco		C		C		C		
	Pasta letras	"	4 libras		C		C		C		
	Cocoa	"	9 libras		C		C		C		
	Uvas Pasas	Bonanza	2 libras		C		C		C		
	coco deshidratado	"	2 kilos		C		C		C		
26-04	Miel mostaza	"	1 Kilo		C		C		C		
28-04	Yogurt x 6 U	Colanta	240 unidades	20-05-25	C		C		C		Viviana Ramos
	Kumis x 6 Ui	Colanta	200 unidades	29-05-25	C		C		C		
	leche en Polvo	Colanta	23 bolsas	marzo-2026	C		C		C		
29-04	Pan	PANADERIA	200 unidades	07-05-25	C		C		C		
	Pan dulce		200 unidades	07-05-25	C		C		C		
	Galleta Cuca		230 unidades	07-05-25	C		C		C		
	galleta Colosiones	PANADERIA	230 unidades	07-05-25	C		C		C		

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 1

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: ABRIL AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	6:45	-15°	Viviana	12				23	6:45	-13°	Viviana
	3:45	-16°	Viviana						4:00	-12°	Viviana
2	6:44	-14°	Viviana	13				24	6:50	-13°	Viviana
	3:44	-15°	Viviana						3:50	-14°	Viviana
3	6:42	-13°	Viviana	14	6:58	-15.5	viviana	25	6:55	-14°	Viviana
	3:45	-14°	Viviana		4:00	-14.5	Viviana		4:00	-16°	Viviana
4	6:50	-15°	Viviana	15	6:45	-13°	Viviana	26			
	3:18	-13°	Viviana		4:05	-12°	Viviana				
5				16	6:55	-13°	Viviana	27			
					4:05	-14°	Viviana				
6				17				28	6:55	-16	Viviana
									4:00	-14	Viviana
7	6:48	-14°	Viviana	18				29	6:50	-13	Viviana
	3:45	-13°	Viviana						4:00	-12	Viviana
8	6:40	-12°	Viviana	19				30	6:55	-14	Viviana
	3:15	-13°	Viviana								
9	6:15	-12.5°	Viviana	20				31			
	3:45	-13°	Viviana								
10	6:45	-12°	Viviana	21	6:45	-13°	Viviana				
	4:00	-13°	Viviana		3:35	-12°	Viviana				
11	6:45	-14°	Viviana	22	6:40	-13°	Viviana				
	4:06	-13°	Viviana		4:00	-14	Viviana				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 2

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: ABRIL AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	6:40	-15°	Viviana	12				23	6:45	-13	Viviana
	4:00	-13°	Viviana						4:00	-12	Viviana
2	6:45	-14°	Viviana	13				24	6:50	-13	Viviana
	3:40	-13°	Viviana						3:50	-14	Viviana
3	6:43	-12°	Viviana	14	6:56	-13°	Viviana	25	6:55	-12	Viviana
	3:30	-13°	Viviana		4:00	-14°	Viviana		4:00	-13	Viviana
4	6:50	-12°	Viviana	15	6:50	-13°	Viviana	26			
	3:15	-13°	Viviana		4:05	-14°	Viviana				
5				16	6:45	-12°	Viviana	27			
					4:05	-13°	Viviana				
6	6:45	-14°	Viviana	17				28	6:55	-14	Viviana
	3:15	-13°	Viviana						4:00	-14	Viviana
7	6:45	-12.5	Viviana	18				29	6:50	-15	Viviana
	3:40	-13°	Viviana						4:00	-13	Viviana
8	6:40	-14°	Viviana	19				30	6:50	-16	Viviana
	3:28	-12°	Viviana								
9	6:42	-13°	Viviana	20				31			
	3:44	-14°	Viviana								
10	6:40	-16°	Viviana	21	6:45	-13°	Viviana				
	4:00	-14°	Viviana		3:35	-12°	Viviana				
11	6:45	-13°	Viviana	22	6:45	-12°	Viviana				
	4:00	-14°	Viviana		4:00	-13°	VIVIANA				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: Abril AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	6:50	3°	Viviana	12				23	6:45	3°	Viviana
	3:46	4°	Viviana						4:00	2°	Viviana
2	6:45	3°	Viviana	13				24	6:50	3°	Viviana
	3:46	3°	Viviana						3:50	4°	Viviana
3	6:45	2°	Viviana	14	6:55	4°	Viviana	25	6:55	2°	Viviana
	4:00	3°	Viviana		3:49	2°	Viviana		4:00	3°	Viviana
4	6:45	2°	Viviana	15	6:50	3°	Viviana	26			
	3:15	3°	Viviana		4:05	4°	Viviana				
5				16	6:45	3°	Viviana	27			
					4:00	2°	Viviana				
6				17				28	6:46	2°	Viviana
									3:45	3°	Viviana
7	6:50	3°	Viviana	18				29	6:55	4°	Viviana
	3:45	2°	Viviana						4:00	2°	Viviana
8	6:40	3°	Viviana	19				30	6:52	3°	Viviana
	3:15	3°	Viviana								
9	6:45	2°	Viviana	20				31			
	3:43	3°	Viviana								
10	6:40	4°	Viviana	21	6:45	3°	Viviana				
	4:00	3°	Viviana		3:40	3°	Viviana				
11	6:40	2°	Viviana	22	6:40	2°	Viviana				
	4:00	3°	Viviana		4:00	3°	Viviana				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Institucional UNIDAD DE SERVICIO: CDI Solidaridad

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No. 2

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: ABRIL AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	6:46	4°	Viviana	12				23	6:45	2°	Viviana
	4:00	3°	Viviana						4:00	3°	Viviana
2	6:45	2°	Viviana	13				24	6:50	2°	Viviana
	3:45	3°	Viviana						3:50	4°	Viviana
3	6:45	2°	Viviana	14	6:55	4°	Viviana	25	6:55	2°	Viviana
	3:30	3°	Viviana		3:49	2°	Viviana		4:00	3°	Viviana
4	6:45	4°	Viviana	15	6:50	3°	Viviana	26			
	3:15	3°	Viviana		4:00	4°	Viviana				
5				16	6:35	3°	Viviana	27			
					4:05	2°	Viviana				
6				17				28	6:50	3°	viviana
									3:45	3°	Viviana
7	6:43	2°	Viviana	18				29	6:55	2°	Viviana
	3:15	3°	Viviana						4:00	3°	Viviana
8	6:40	3°	Viviana	19				30	6:52	4°	Viviana
	3:15	4°	Viviana								
9	6:45	3°	Viviana	20				31			
	3:43	2°	Viviana								
10	6:40	4°	Viviana	21	6:45	3°	Viviana				
	4:00	2°	Viviana		3:40	2°	Viviana				
11	6:39	3°	Viviana	22	6:48	3°	Viviana				
	4:00	2°	Viviana		4:00	2°	Viviana				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Scanned with CamScanner