ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **FORMATO FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDADES**	Código: FOR-PSS-129 Versión: 1 Fecha: Memo I2019048610 - 20/11/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de vida La Victoria	**FECHA:** 27/06/2025	**HORA:** INICIO:08:00 AM FINAL: 12:00 PM
ÁREA: Tallerista Agroindustrial	**RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:**	Jhon Edwar Díaz Martínez

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Labores culturales.
Línea de atención 4: Dinamización de la atención integral basada en comunidad de vida.
Actividad transversal.

OBJETIVO GENERAL:
Formar a los ciudadanos en el cuidado diario de los diferentes cultivos, mediante labores culturales tales como: riego, cosecha, control fitosanitario, control de plantas invasivas, podas de formación, monitoreo de plagas y enfermedades, estableciendo un manejo integrado para prevenir los daños por plagas y enfermedades, creando un espacio adecuado para el óptimo desarrollo de los cultivos y la producción de productos agrícolas de calidad para el autoconsumo en la comunidad de vida.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Realizar el control el control de plantas invasivas en los cultivos de café y uchuva, donde los ciudadanos identifican que con esta labor mitigamos la competencia nutricional y lumínica en las plantas fortaleciendo su desarrollo.
- Realizar el riego en los cultivos, que garantice el requerimiento hídrico para el óptimo desarrollo de las diferentes especies.

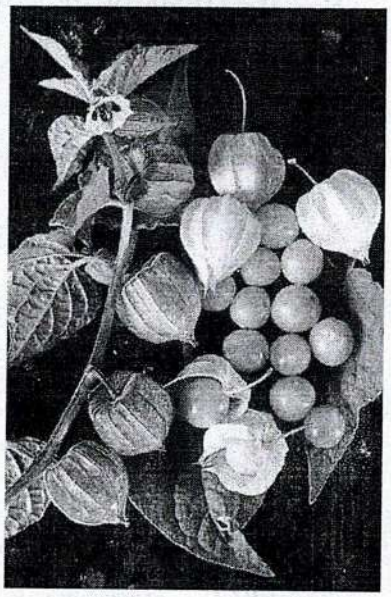
METODOLOGÍA:
En el marco de la Línea de atención 4 Dinamización de la atención integral basada en comunidad de vida se implementará la metodología psicó educativa, en la cual se realizarán talleres teóricos- prácticos, que permitan a las y los ciudadanos fortalecer sus conocimientos, habilidades y destrezas en la agricultura, que logren trasmitir de manera correcta a sus compañeros y en las actividades ocupacionales externas.

- **Adecuación:**
  Se realizará una inducción sobre la importancia del cuidado diario de los cultivos, zonas comunes y labores culturales.
  Además, se explica el uso adecuado de las herramientas, uso de los elementos de protección y limpieza.
- **Primer momento:**
  Se establecerán las actividades para realizar, se da los propósitos y metas a lograr, se hace entrega de herramientas e insumos agrícolas requeridos para las diferentes labores en las áreas.
- **Segundo momento:**
  Se reunirán a los ciudadanos para realizar unas preguntas de que tipos de plantas hay, que se necesita para la preparación de una huerta, que tipos de herramienta se utiliza.
  Se llevará a los ciudadanos a los cultivos y allí ven diferentes tipos de cultivos, plagas y enfermedades que se puedan presentar.
- **Tercer momento:**
  Terminada la jornada se recogen los insumos, se limpian las herramientas y de organiza el cuarto de herramientas del taller agrícola.
- **Reacondicionamiento:**
  Se realizará una socialización con los ciudadanos para resolver dudas e inquietudes de la actividad realizada. Para resolver dudas e inquietudes que tengan.

TEMAS:

Planta de tipo arbustiva con una raíz fibrosa que se ha encontrado a más de 60 cm de profundidad en el suelo. Posee un tallo algo quebradizo de color verde, con vellosidades de textura muy suave al tacto. Las hojas son enteras, similares a un corazón pubescente y de disposición alterna.

Las flores son hermafroditas de cinco sépalos, con una corola amarilla y de forma tubular. El fruto es una baya carnosa en forma de globo, con un diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 cm y con un peso entre 4 y 10 g; está cubierto por un cáliz formado por cinco sépalos que le protege contra insectos, pájaros, patógenos y condiciones climáticas extremas. Su pulpa presenta un sabor ácido azucarado (semiácido) y contiene de 100 a 300 semillas pequeñas de forma lenticular.

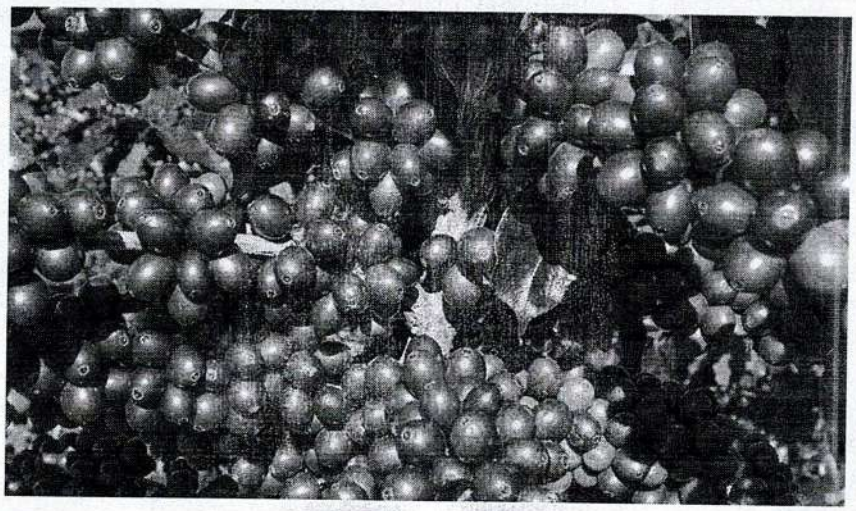


Café

El cultivo de café, o caficultura, es un proceso agrícola especializado que requiere condiciones específicas de clima, suelo y altitud para el desarrollo óptimo del cafeto. Se caracteriza por su adaptación a zonas tropicales y subtropicales, donde se siembra en semilleros para luego ser trasplantado a cafetales. El cultivo demanda cuidados como la regulación de la temperatura, humedad y sombra, así como la protección contra plagas y enfermedades.

Cuidados:

Los cafetos requieren cuidados específicos, como la siembra a distancias adecuadas (aproximadamente 2 metros entre hileras y 1 metro entre plantas), protección contra el sol directo (a menudo con sombra de árboles), y control de plagas y enfermedades



Labores culturales

Las labores culturales son todas las actividades que se deben realizar en el huerto o cultivo, desde la siembra hasta la cosecha, para que se desarrollen sin ningún problema las plantas y se optimice la producción.

Control de arvenses

El control de arvenses, también conocido como manejo de malezas, se refiere a las prácticas y estrategias empleadas para reducir la proliferación de plantas no deseadas (arvenses) que compiten con los cultivos por recursos como agua, luz y nutrientes, o que pueden afectar negativamente la calidad del producto. Estas prácticas pueden ser preventivas, culturales, mecánicas, químicas o biológicas



Riego

El riego es una de las labores culturales más importantes dentro del huerto porque de ello depende el crecimiento y el desarrollo de las plantas. Esta labor debería realizarse temprano en la mañana o en horas de la tarde, cuando ya se haya escondido el sol. Esto evita la evaporación del agua. Se recomienda regar directamente al suelo, no a las hojas de la planta, ya que son las raíces las que van a asimilar el agua y llevarla al resto de la planta. Cuando se riegan las hojas, se corre el riesgo de que las gotas quemen la hoja.

machete

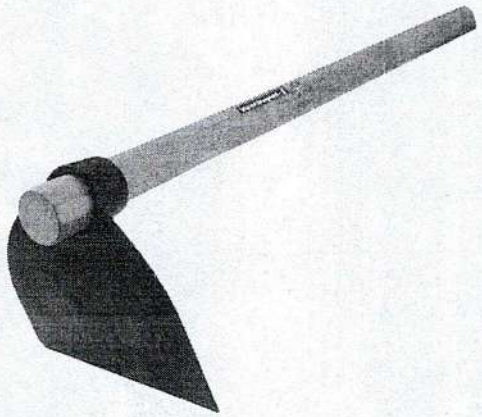
Un machete es una herramienta de corte, también utilizada como arma. El machete tiene normalmente el largo de un cuchillo grande o una espada corta. Comúnmente mide menos de 60 cm y tiene un solo filo. El espesor de la hoja varía de 1.8 hasta 4 milímetros adelgazando hacía la punta en la mayoría de los casos. Se utiliza para segar la hierba, cortar la caña de azúcar, podar plantas o como arma blanca.

Generalmente, el filo es muy agudo en el tercio de cuchilla más cercano a la punta. La punta del machete sobresale ligeramente por arriba del resto de la cuchilla. El frente del machete es curvo. Una de las características principales del machete es una hoja ancha, teniendo entre 3 y 8 centímetros de ancho. Al ser una herramienta agrícola el tipo de bisel generalmente es plano o convexo y usualmente no sobrepasa el centímetro de altura.



Azadón

El azadón es una herramienta agrícola formada por una lámina ancha y gruesa, a veces curvada, inserta en un mango de madera. Se emplea para roturar la tierra, labrar surcos, para cavar en tierras duras o para cortar raíces. Existen diferentes tipos de azadón, entre los cuales se encuentran el azadón sencillo, azadón oreja y martillo, azadón forjado entre otros



Fuente de consulta:
-https: //www.fao.org.
-https://www.arlsura.com/index.php/component/herramientasarl/?task=descargarFicha&f=MjE
-https://www.cenicafe.org/es/publications/cartilla_21._Secado_del_cafe.pdf
-labores-culturales.com.

RECURSOS:
Físicos:

- 6 machetes
- 4 azadones
- 4 aspersores.
- 3 limas para afilar.

Humano:

- 1 Tallerista
- ciudadanos

RESULTADOS:
Cualitativos:
viernes

- los ciudadanos iniciaron con el control de plantas invasivas en los cultivos de café y uchuva donde logran reconocer la importancia de realizar esta labor constantemente para prevenir la competencia nutricional y lumínica, con ello se fortalece el consumo de nutrientes ya que se encuentran en etapa productiva.
- Los ciudadanos realizaron el riego en los diferentes cultivos de la comunidad donde reconocen la importancia de cumplir con el requerimiento hídrico para el buen desarrollo de las plantas.

Cuantitativos:
Viernes 27/06/2025

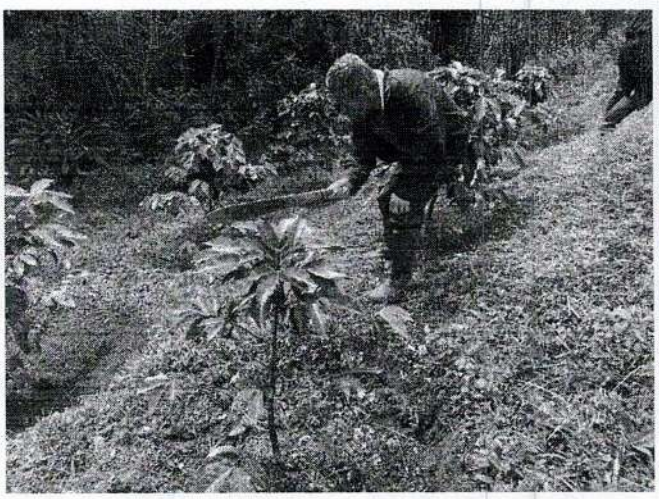
- Los ciudadanos iniciaron con el control de plantas invasivas en los cultivos de café y uchuva con un avance del 35%.
- Se logró la participación de 12 ciudadanos en el taller agroindustrial entre ellos 1 de género femenino y 1 LGTVI.

FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

FIRMA COORDINADOR: Leonardo Salamanca

NOMBRE COORDINADOR: Leonardo salamanca

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Labores culturales.
LINEA DE ATENCION4: Dinamización de la atención integral basada en comunidad de vida.
FECHA: 27/06/2025.
ACTIVIDAD TRANSVERSAL

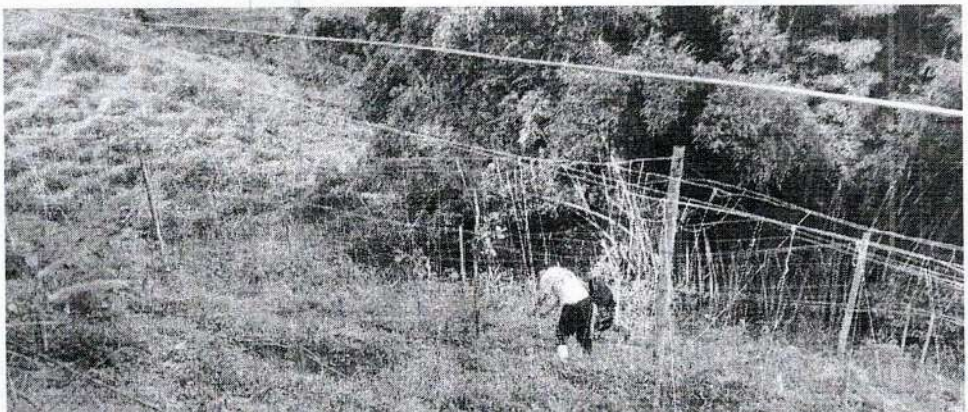












ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-795 Versión: 0 Fecha: Memo I2024020296 - 25/07/2024 Página: 1 de 1

1. Servicio social:Servicio de comunidad de vida para población habitante de calle

2. Lugar / Localidad:Comunidad de vida La Victoria

3. Tema / Actividad:Labores culturales

4. Fecha: 27/06/2025

5. Hora: 08

No.	6. Documento identificación de la persona participante o beneficiaria		7. Datos de la persona participante o beneficiaria					8. Tipo de acompañante			9. Documento de identificación del cuidador o referente familiar		10. Datos del cuidador o referente familiar		11. FIRMA PERSONA CUIDADORA / PARTICIPANTE	12. OBS
	6.1 TIPO	6.2 NÚMERO	7.1 NOMBRES Y APELLIDOS	7.2 EDAD	7.3 DIRECCIÓN	7.4 LOCALIDAD Y BARRIO	7.5 TELÉFONO	Cuidador	Referente	No aplica	9.1 TIPO	9.2 NÚMERO	10.1 NOMBRES Y APELLIDOS	10.2 PARENTESCO O VINCULO		
1	CC	80440237	Diego Javier Diaz Gutierrez	53	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
2	CC	73377169	Anibal Rafael Hoyos Noguera	47	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
3	CC	79315415	Luis David Neira Varela	62	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
4	CC	79497924	Jaime Alirio Rojas Perdomo	57	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
5	CC	1023917747	Hugoniel Murcia Sora	32	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
6	CC	1116235404	Marcio Rivera Borja	38	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
7	CC	1031138132	Orlando Forero Alvarez	32	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
8	CC	80203366	Sergio Rene Medina Piscal	41	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
9	CC	15817232	Franco Solarte Bermudez	42	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
10	CC	79825683	Miguel Angel Beltran	63	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
11	CC	10188019	Juan Carlos Chica Sanchez	44	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
12	CC	52428289	Andrea Julieth Pardo Lopez	46	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						

13. Nombre del responsable: Jhon Edwar Diaz

14. Cargo o rol del responsable: Tallerista

15. Firma del responsable de la actividad:

Autorización para el tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaria Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y/o los del menor de edad que represento, y que podrá realizar operaciones sobre los mismos par establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en https://www.integracionsocial.gov.co/images/_docs/2022/politicas_publicas/20221111_lin_ti_03_v0_lineamiento_proteccion_datos_personales.docx
Entiendo que tengo derecho a entregar o no mis datos sensibles o los del menor de edad que represento, que son aquellos que afectan la intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaria Distrital de Integracion Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciud

Grupo de apoyo

ACTA N°

FECHA: 04/06/2025

HORA: 01:00 PM

LUGAR: C.V. La Victoria

TEMA: Manejo de emociones.

ASISTENTES: Tallerista y Ciudadanos

ORDEN DEL DÍA: Saludo a los partapantes, socializac
del tema del dia, reflexiones y toma de firma

DESARROLLO: Se discutio sobre la importancia de
reconocer y gestionar las emociones de manera
Saludable, Se compartieron estrategias para
manejar el estrés, la ansiedad y la fustración

Se enfatizó la importancia de la empatia y la comunicación efectiva en las relaciones interpersonales.

Compromisos: los ciudadanos se compromenten a practicar la meditación diariamente, ha expresar sus emociones de manera saludable, se comprometen a escuchar activamente a los demas.

la reunion se cerro con la expectativa de que los ciudadanos apliquen las estrategias discutidas para mejorar su manejo de emociones.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
JESÚS Manuel Porras	Ciudadano	C.V La victoria	JESÚS Porras
Edison Camilo Castillo	Ciudadano	CV La victoria	
Carlos Cardenas	Ciudadano	C.V La victoria	
Eduardo Sanchez	Ciudadano	C.V La victoria	
Jhon Alexander Ortiz	Ciudadano	C.V La victoria	
Camilo Esteban	Ciudadano	C.V La victoria	
Jhon Edwar Diaz	Tallerista	C.V La victoria	

Anexos:

Elaboró:

ACTA N°

FECHA: 06/06/2025

HORA: 1:00 pm

LUGAR: CV la Victoria

TEMA: Importancia de las relaciones interpersonales

ASISTENTES: Tallerista y Ciudadanos

ORDEN DEL DÍA: Saludo a los participantes, socialización video reflexivo y firmás.

DESARROLLO: Se inicia con la bienvenida a los participantes y presentación del tema "importancia de las relaciones interpersonales" se inicia con la definición, su importancia, Tipos de relaciones mas comunes, se identifican elementos claves para tener una buena relación interpersonal se pide a los participantes que elaboren un resumen sobre lo que han aprendido y su

importancia, se fomenta la reflexión y la discusión en grupo sobre como aplicar estos conocimientos en la vida diaria.

Se proyecta un video que invita a la reflexión sobre la importancia de las relaciones interpersonales como estas pueden influir en nuestro bienestar y exito, Se solicita a los participantes que firmen lista de asistencia como confirmación de su participación en el taller. se agradece a los participante por su asistencia y se les anima a seguir trabajando en el fortalecimiento de sus relaciones interpersonales.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Edison Camilo Cuellar C.	Ciudadano	C.V la victoria	
Jesús manuel Pozras C.	Ciudadano	C.V la victoria	
Carlos Cardenas	Ciudadano	C.V la Victoria	
Ulton Pinilla	Ciudadano	C.V la Victoria	
Vanessa peñuela	Tallerista	C.V la Victoria	

Anexos:

Elaboró: Vanessa Alejandra peñuela peñuela

ACTA N°

FECHA: 09/06/2025

HORA: 01:00 PM

LUGAR: C.V. La Victoria

TEMA: Grupo de Apoyo

ASISTENTES: Camilo Cuellar - Jesús Ramos
Yonis Castro - Jhon Pinilla
Ligia Cepeda

ORDEN DEL DÍA: Socialización temática
Escucha activa
Fortalecimiento estrategias

DESARROLLO:
Se lleva a cabo el grupo y se aborda la temática sobre factores de riesgo donde cada participante identifica situaciones relacionadas al inadecuado manejo de las emociones respecto a pérdidas sentimentales, pensamientos negativos y el entorno social y familiar por lo que se refuerzan los factores protectores, en primer lugar asociados a la autoestima y confianza y desarrollar habilidades para manejar el estrés y la ansiedad, otro factor que conlleva a Yonis es la baja

tolerancia a la frustración, por lo cual se proporcionan herramientas y técnicas para manejar una mentalidad positiva enfocada, establecer metas claras, manejar situaciones de estrés

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Camilo Cuellar	Ciudadano	C.U. La Victoria	
Jesús Torres	Ciudadano	CU La Victoria	
Jhon Pinilla	Ciudadano	CU La Victoria	

Anexos:

Elaboró: Hagia Cepeda

ACTA N°

FECHA: 11/06/2025

HORA: 1:00 pm

LUGAR: Comunidad de vida la victoria

TEMA: Grupo de Apoyo

ASISTENTES: Katherin Cumacho - Psicologa

ORDEN DEL DÍA: - Presentación del tema
- Proyección de video
- Reflexión y cierre

DESARROLLO: Se da inicio al grupo de apoyo con ciudadanos. Se da el inicio del tema sobre la motivación personal, el identificar habilidades y capacidades que fortalecen los procesos individuales. Despues se proyecta un video "Empezar de cero contigo - Daniel Habif" i se hace una socialización del tema, donde cada uno desde su experiencia personal y lo

aprendido, aporta a dar la continuidad en el proceso sin importar los inconvenientes que pueda presentar; se da el cierre motivando a tener un cambio positivo que puedan tener una mejor calidad de vida a nivel general dentro y fuera de comunidad.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Katherin Camacho	Psicóloga	CV La Victoria	Katherin C.
Jhon Fredi Anilla	Ciudadano	CV Vitoria	Jhon
Yonis Castro	Ciudadano	CV La Victoria	

Anexos: N/A

Elaboró: Katherin Camacho

ACTA N°

FECHA: 13/06/2025

HORA: 01:00 pm. 01:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida La Victoria,

TEMA: Grupo de apoyo.

ASISTENTES: Jessica Diaz.
Luz Diney
Jesus Diaz.

ORDEN DEL DÍA:

Socialización del tema (Factores asociados)

DESARROLLO:

Se socializa el tema a trabajar Factores asociados; Se le explica a los ciudadanos que es un Factor asociado a las dinamicas de habitabilidad de calle y al consumo de sustancias psicoactivas.

Factores de riesgo en donde lograron identificar situaciones que estan implicitos en su diario vivir y los conlleva a una inadecuada Toma de decisiones.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jessica Ortiz	psicologa	cv la victoria	
Jesus Diaz	ciudadano	cv La victoria	Jesus Diaz
Luz Diney Lara	Ciudadano	cv La victoria	Luz Diney

Anexos: N/A

Elaboró: Jessica Ortiz

ACTA N°

FECHA: 18 / 06 / 2025

HORA: 1:00 pm

LUGAR: CV la victoria

TEMA: la Comunicación asertiva como medio de resolución de conflictos

ASISTENTES: Marco Rivera, Victor Jimenez, Arcesio Rueda, Julian Salamanca, Camilo Cuellar, Paola Yepes, leidy nafar, luz diney lara, Jan jerly parada, David Diaz, Jesus porras.

ORDEN DEL DÍA:

① conceptualización del tema
② realización de actividad
③ Reflexión
④ Cierre

DESARROLLO: Se reune a los participantes con el fin de brindar estrategias para resolver conflictos por medio de la Comunicación asertiva, haciendo enfasis en las formas de Comunicar y las herramientas q-e se pueden usar, de manera q-e los participantes puedan reflexionar sobre como Comunican sus ideas y como expresan sus emociones. Durante el grupo de apoyo se realiza una mesa redonda en

donde cada ciudadano plasma una situación de conflicto y las estrategias que puede usar para resolver dicha situación con las herramientas otorgadas. Luego se procede a realizar el cierre del grupo implementando la actividad "La historia bien contada" la cual consiste en crear una historia grupal con los participantes de manera coherente usando la escucha activa y activando las estrategias brindadas en el espacio. Por último, se identifico en los ciudadanos la necesidad de reforzar las conductas comunicativas para expresar ideas y crear dialogos asertivos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandy Pizza	Trabajo social	CV la victoria	
Marcio Rivera	Ciudadano	CV. la victoria	
Victor Jimenez	Ciudadano	CV. la victoria	
Arcesio Rueda	Ciudadano	CV. la victoria	
Julian Salamanca	Ciudadano	CV. la victoria	
Camilo Cuellar	Ciudadano	CV. la victoria	
Paola Yepes	Ciudadano	CV. la victoria	
Leidy Nafar	Ciudadano	CV. la victoria	
Luz dinay Lara	Ciudadano	CV. la victoria	
Juan Jeily Parada	Ciudadano	CV. la victoria	
David Diaz	Ciudadano	CV. la victoria	
Jesus Porras	Ciudadano		

Anexos: No aplica

Elaboró: Sandy Pizza

ACTA N°

FECHA: 19/06/2025

HORA: 1:00 pm

LUGAR: Biblioteca.

TEMA: Grupo de apoyo - perspectiva/realidad.

ASISTENTES: Laura Cano (Trabajadora social)
Ciudadanos.

ORDEN DEL DÍA: 1. Inicio grupo de apoyo.
2. Firma acta.
3. Cierre del espacio.

DESARROLLO: El grupo de apoyo se habitua y se trabaja en la diferencia entre la perspectiva personal y la realidad de las acciones negativas y sus consecuencias. Desde allí se realiza una retroalimentación a través del espacio para el auto-conocimiento, la responsabilidad y el cambio. Al confrontar las

persepciones con las acciones objetivos, se fomenta en los y las ciudadanas una comprensión más honesta del daño causado. se evita la negación o la justificación. como reflexión Final se invita a cada ciudadano a pensar y analizar cada toma de decisión las cuales esten basadas en una persepción o realidad.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Marcia Rivera	Ciudadano	C.V. la victoria	
CAMILO ESTEBAN	Ciudadano	C.V. la victoria	
Jan yerly	Ciudadano	C.V la victoria	
JOSE RICARDO V.	Ciudadano	C.V la victoria	
Edison Camilo Cuellar R	ciudadano	C.V la victoria	
Victor manuel	Ciudadano	C.V. la victoria	
Julian David Salamanca.	Ciudadano	C.V la victoria	
Luz Diney	Ciudadano	C.V la victoria	
David Diaz	Ciudadano	C.V la victoria	
Laura Cano	Trabajo social	C.V. la victoria	

Anexos:

Elaboró: Laura Cano.

ACTA N°

FECHA: 20/06/2025

HORA: 1:00 - 1:30 pm

LUGAR: Biblioteca

TEMA: Fortalecimiento de toma de decisiones Autonomia - libre Albedrío.

ASISTENTES: Maria Fernanda Acosta - Jan yerly Vera - Jose Ricardo Vargas, Franco Solarte - Arcesio Rueda Victor Jimenez - Fernando Espinoza - camilo Garces.

ORDEN DEL DÍA:

1. saludo
2. Breve introducción del tema
3. explicación de autonomia y Libre albedrio en la toma de decisiones en favor del bienestar y la salud.

DESARROLLO:

Siendo las horas 1:00 pm se reune la Profesional encargada del grupo de apoyo con los ciudadanos en mesion, para fortalecer la toma de decisiones, donde se concientizan sobre el respeto por si mismos y las redes de apoyo; que son fundamentales, en su proceso de desarrollo personal, haciendo enfasis en la autonomia y el libre albedrio. los ciudadanos se observan pensativos frente a la tematica presentada, haciendo sus aportes al grupo de manera reflexiva y constructiva, se les invita a no ser egocentricos y sd aprovechar el tiempo en la refrendación de sus vidas. Teniendo presente sus proyectos de vida; enfatizados en salud y bienestar.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sanyerly Vera	Ciudadano	Cv la victoria	
JOSE RICARDO V	Ciudadano	Cv la victoria	
Franco Solarte	Ciudadano	Cv la victoria	
Arcadio Nuevo	Ciudadano	Cv la victoria	
Victor Jiménez	Ciudadano	Cv la victoria	
Fernando Espinosa	Ciudadano	Cv la victoria	
Camilo Esteban	Ciudadano	Cv la victoria	

Anexos:

Elaboró: Maria Fernanda Acosta

ACTA N°

FECHA: 24/06/2025

HORA: 01:30 pm

LUGAR: CV. La Victoria

TEMA: Grupo de apoyo

ASISTENTES: Ciudadanos.
Sandra Rocha

ORDEN DEL DÍA: Saludo y bienvenida
Objetivo del tema
Taller: Respeto integral.

DESARROLLO: Se da inicio al grupo de apoyo con los ciudadanos que han incumplido las normas del Manual de Convivencia.

El tema orientado es el Respeto Integral, cuyo objetivo es establecer y reforzar el compromiso de los ciudadanos y ciudadanas con la práctica del respeto integral, promoviendo un ambiente de convivencia basado en la empatía, equidad, tolerancia en los diferentes entornos.

Se presenta un video titulado "El respeto como valor y como cultivarlo". Posteriormente se proyectan diapositivas acerca del tema, donde los ciudadanos y ciudadana paticipan refiriendo situaciones donde han practicado el respeto y por ende otras donde es evidente el irrespeto.
Se sensibiliza en la importancia de mantener y reforzar el valor del respeto para su desarrollo personal.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra B. Roche	T. Ocupacional	CV. La Victoria	

Anexos: Se anexa listado de asistencia

Elaboró: Sandra Roche

ACTA N° 1

FECHA: 25/06/2025

HORA: 01:00 Pm

LUGAR: Comunidad de vida La Victoria

TEMA: Grupo de apoyo Deberes y derechos ciudadanos

ASISTENTES: Mabel a. Mafla Eraso – Terapeuta Ocupacional

ORDEN DEL DÍA: Socialización del tema a tratar

DESARROLLO:

Se realiza grupo de apoyo con los y las ciudadanas sobre los derechos y deberes ciudadanos y como estos se deben cumplir en cualquier etapa de la vida siendo personas responsables consigo mismos y con el entorno. En Colombia, los derechos y deberes ciudadanos están interconectados y son esenciales para la convivencia pacífica y el funcionamiento de la democracia. Los derechos son garantías individuales que protegen a las personas, mientras que los deberes son las responsabilidades que cada ciudadano tiene hacia la sociedad y el Estado.

DERECHOS	DEBERES
Derechos civiles y políticos: Garantizan la libertad individual, la igualdad ante la ley, la participación política y la seguridad. Estos incluyen la libertad de expresión, el derecho al voto, la libertad de asociación, y el derecho a un juicio justo. Derechos económicos, sociales y culturales: Buscan asegurar el bienestar básico de las personas, como el acceso a la educación, la salud, el trabajo, la vivienda y la cultura. Derechos de las personas en situaciones especiales: Incluyen protección para niños, niñas, adolescentes, adultos mayores, personas con discapacidad, y personas en estado de indefensión.	Respetar y cumplir la Constitución y las leyes: Este es el deber fundamental, ya que las leyes establecen las normas de convivencia y organización social. Respetar los derechos ajenos: Implica no abusar de los propios derechos y evitar cualquier acción que afecte la dignidad o la libertad de otros. Participar en la vida política y comunitaria: Esto incluye el ejercicio del derecho al voto, la participación en procesos electorales, y la colaboración en iniciativas ciudadanas. Contribuir al bienestar de la comunidad: Esto se manifiesta en acciones como el pago de impuestos, la protección del medio ambiente, la solidaridad con los demás, y el respeto por la diversidad. Proteger los recursos naturales y el medio ambiente: Un deber importante para garantizar la sostenibilidad del país. Respetar y apoyar a las autoridades legítimas: Esto implica reconocer la autoridad del gobierno y sus instituciones, siempre y cuando actúen dentro del marco de la ley.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
MABEL A. MAFLA E.	T. Ocupacional	C.V. La Victoria	

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: Mabel A. Mafla E.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-795 Versión: 0 Fecha: Memo I2024020296 - 25/07/2024 Página: 1 de 1

1. Servicio social:Servicio de comunidad de vida para población habitante de calle

2. Lugar / Localidad:Comunidad de vida La Victoria

3. Tema / Actividad: Grupo de apoyo- Derechos y deberes ciudadanos

4. Fecha: 25/06/2025

5. Hora: 0

No	6. Documento identificación de la persona participante o beneficiaria		7.1 NOMBRES Y APELLIDOS	7.2 EDAD	7.3 DIRECCIÓN	7.4 LOCALIDAD Y BARRIO	7.5 TELÉFONO	8. Tipo de acompañante			9. Documento de identificación del cuidador o referente familiar		10. Datos del cuidador o referente familiar		11. FIRMA PERSONA CUIDADORA / PARTICIPANTE	12. OBS
	6.1 TIPO	6.2 NÚMERO						Cuidador	Referente	No aplica	9.1 TIPO	9.2 NÚMERO	10.1 NOMBRES Y APELLIDOS	10.2 PARENTESCO O VINCULO		
1	CC	11227869	Victor Manuel Jimenez Castro	43	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
2	CC	1122678205	Arcesio Rueda	33	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
3	CC	1010190543	Luz Diney Lara Reyes	39	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
4	CC	1121900571	Victor Hugo Ocampo Taborda	33	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
5	CC	79897013	Jan Yerly Vera Parada	46	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
6	CC	10083748	Hernan Marin Orozco	68	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
7	CC	1032363267	Paula Andrea Yepes	38	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
8	CC	1033779934	Julian David Salamanca Castañeda	29	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
9	CC	1057579657	Julian Arley Jimenez Correa	35	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
10	CC	79107724	Fernando Espinoza Villanueva	66	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						

13. Nombre del responsable: Mabel A. Mafla E.

14. Cargo o rol del responsable: Terapeuta Ocupacional

15. Firma del responsable de la actividad:

Autorización para el tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y/o los del menor de edad que represento, y que podrá realizar operaciones sobre los mismos pa
establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en https://www.integracionsocial.gov.co/images/_docs/2022/politicas_publicas/20221111_fin_ti_03_v0_lineamiento_proteccion_datos_personales.docx
Entiendo que tengo derecho a entregar o no mis datos sensibles o los del menor de edad que represento, que son aquellos que afectan la intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciud

ACTA N°

FECHA: 26/06/2025

HORA: 1:00 pm

LUGAR: C. V. La Victoria

TEMA: Grupo de Apoyo - Escucha Activa

ASISTENTES: Laura Murillo/pedagoga y Ciudadanos.

ORDEN DEL DÍA:
1. Introducción
2. Tema Escucha Activa
3. Conclusiones

DESARROLLO:

1. Introducción: Se lleva a cabo la introducción al grupo de apoyo motivando los participantes a la escucha activo con la lectura de una historia titulada "El banco y El Abuelo" luego se realizan preguntas basadas en la atención prestada a la historia, pasando el conocimiento reflexivo de cada participante

2. Se desarrolla el tema Principal: "Escucha Activa" con temas principales como la escucha reflexiva, Silencio consciente, preguntas abiertas y validación emocional.

3. Cada participante da su reflexión final y como ejercicio grupal se crea una historia creada por cada participante.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Murillo	Pedagogia	C.V. la Victoria	

Anexos: Listado asistencia

Elaboró: Laura Murillo

ACTA N° 1

FECHA: 27/06/2025

HORA: 01:00 p.m..

LUGAR: Comunidad de vida La Victoria

TEMA: **Grupo de apoyo – Procesos de adaptación**

ASISTENTES:

Diana Ivonne Rodriguez Piñeros- Terapeuta ocupacional

Ciudadanos

ORDEN DEL DÍA:

Socialización del tema

DESARROLLO:

Se da inicio al grupo de apoyo con una explicación sobre el tema "Procesos de adaptación". A continuación, se entrega a los participantes una hoja en blanco y se les invita a plasmar experiencias personales relacionadas con situaciones de cambio que hayan vivido a lo largo de su vida, así como las estrategias que utilizaron para adaptarse a ellas. Luego, se abre un espacio para que quienes deseen compartir sus vivencias lo hagan con el grupo.

Posteriormente, se lleva a cabo una sensibilización en torno a los procesos de adaptación, destacando cómo los contextos sociales influyen en su desarrollo. Además, se reflexiona sobre el manejo adecuado de las emociones frente a los cambios y la importancia de ser conscientes de ellas.

Para finalizar, se invita a los participantes a realizar una autoevaluación e identificar aquellos cambios que han experimentado durante su proceso dentro de la comunidad y cómo estos les han hecho sentir. Entre los aspectos más mencionados por los asistentes destacaron las mejoras en el autocuidado y en el uso del lenguaje.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Diana Ivonne Rodriguez	T. Ocupacional	C.V. La Victoria	

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: Diana Ivonne Rodriguez -Terapeuta ocupacional

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-795 Versión: 0 Fecha: Memo I2024020296 - 25/07/2024 Página: 1 de 1

1. Servicio social:Servicio de comunidad de vida para población habitante de calle	2. Lugar / Localidad:Comunidad de vida La Victoria			
3. Tema / Actividad: Grupo de apoyo- Procesos de adaptacion		4. Fecha:	27/06/2025	5. Hora: 0

No.	6. Documento identificación de la persona participante o beneficiaria		7. Datos de la persona participante o beneficiaria					8. Tipo de acompañante			9. Documento de identificación del cuidador o referente familiar		10. Datos del cuidador o referente familiar		11. FIRMA PERSONA CUIDADORA / PARTICIPANTE	12. OBS
	6.1 TIPO	6.2 NÚMERO	7.1 NOMBRES Y APELLIDOS	7.2 EDAD	7.3 DIRECCIÓN	7.4 LOCALIDAD Y BARRIO	7.5 TELÉFONO	Cuidador	Referente	No aplica	9.1 TIPO	9.2 NÚMERO	10.1 NOMBRES Y APELLIDOS	10.2 PARENTESCO O VINCULO		
1	CC	11227869	Victor Manuel Jimenez Castro	43	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
2	CC	1057579657	Julian Arley Jimenez Correa	35	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
3	CC	1122678205	Arcesio Rueda	33	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
4	CC	15817232	Franco Solarte Bermudez	42	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
5	CC	1032363267	Paula Andrea Yepes	38	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
6	CC	1010190543	Luz Diney Lara Reyes	39	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
7	CC	1033779934	Julian David Salamanca Castañeda	29	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
8	CC	79107724	Fernando Espinoza Villanueva	66	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
9	CC	10083748	Hernan Marin Orozco	68	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
10	CC	1116235404	Marcio Rivera Borja	38	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
11	CC	1121900571	Victor Hugo Ocampo Taborda	33	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
12	CC	1012365655	Camilo Esteban Garcez Hernandez	34	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						
13	CC	1108454460	Jose David Cortés Arias	34	No Aplica	No Aplica	No Aplica			X						

13. Nombre del responsable: Diana Ivonne Rodriguez

14. Cargo o rol del responsable: Terapeuta Ocupacional

15. Firma del responsable de la actividad:

Autorización para el tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaria Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y/o los del menor de edad que represento, y que podrá realizar operaciones sobre los mismos pa
establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en https://www.integracionsocial.gov.co/images/_docs/2022/politicas_publicas/20221111_lin_ti_03_v0_lineamiento_proteccion_datos_personales.docx
Entiendo que tengo derecho a entregar o no mis datos sensibles o los del menor de edad que represento, que son aquellos que afectan la intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaria Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectaran mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciu

Actas de articulaciones

ACTA N°

FECHA: 03/06/2025

HORA: 10:30 a.m.

LUGAR: Comunidad de vida La Victoria

TEMA: Semana Ambiental del Gualivá "Por el Cuidado de la Casa Común".

ASISTENTES:

Geraldine Guerrero (Trabajadora Social)

Vanesa Peñuela (Tallerista agrícola)

Jorge Helberth Sánchez Tirado (Coordinador general de la organización de la Semana Ambiental del Gualivá)
Laura Millán (Técnica Ambiental)

ORDEN DEL DÍA:

1. Acta de articulación.
2. Firma de acta.

DESARROLLO:

En el marco del fortalecimiento de procesos comunitarios y territoriales en pro del cuidado del medio ambiente y el desarrollo sostenible, la comunidad de vida *La Victoria*, ha decidido realizar una participación activa en la Semana Ambiental del Gualivá "Por el Cuidado de la Casa Común", la cual se llevará a cabo en el municipio de San Francisco, Cundinamarca, entre el 21 y el 26 de julio de 2025. Este evento, construido con la fuerza viva de la región, tiene como propósito articular saberes, propuestas e iniciativas locales en torno al cuidado de la *Casa Común*, entendida como nuestra tierra, es decir, nuestro entorno, asumiendo nuestra responsabilidad colectiva.

La Comunidad de Vida La Victoria manifesta su compromiso de participar en esta importante jornada, donde se compartirán experiencias y conocimientos relacionados con la producción agropecuaria sostenible, así como propuestas artísticas y culturales que inspiran el respeto por la naturaleza y fomentan la conciencia ambiental.

La Semana Ambiental del Gualivá busca fortalecer el desarrollo personal de los ciudadanos y ciudadanas del territorio, enriquecer sus saberes, motivar nuevas iniciativas, y promover proyectos de vida que reconozcan el valor del conocimientoo agrícola y el cuidado de los ecosistemas.

La Comunidad de Vida La Victoria se suma a esta articulación desde su experiencia comunitaria, reconociendo en este espacio una oportunidad para aprender, aportar y construir colectivamente hacia un modelo de vida en armonía con la naturaleza.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Geraldine Guerrero Sierra	Trabajadora Social	CV La Victoria	665
Vanesa Peñuela	Tallerista Agricola	CV La Victoria	
Laura Millan	Tecnica Ambiental	CV La Victoria	
Jorge H. Sánchez T.	Coordinador General	Organización Semana Ambiental del Gualivá	

Anexos: N/A

Elaboró: Geraldine Guerrero

ACTA N°

FECHA: 13/06/2025

HORA: 10:30 a.m.

LUGAR: Comunidad de vida la victoria

TEMA: Taller de prevención del dengue, fiebre amarilla y zoonosis.

ASISTENTES:

Laura Cano (Trabajadora Social)

Pablo Emilio Góngora/ Técnico de zoonosis.

Edison Fernando Rico/ Auxiliar ETV y zoonosis.

ORDEN DEL DÍA:

1. Acta de articulación.
2. Firma de acta.

DESARROLLO:

En el marco de las acciones de fortalecimiento técnico y articulación interinstitucional, el día 24 de Junio del 2025 se llevara a cabo el Taller de Prevención del Dengue, Fiebre Amarilla y Zoonosis, dirigido por los contratistas de la Secretaría de Salud del Departamento de Cundinamarca.

Durante la jornada se abordaron temas relacionados con la prevención, vigilancia y control del dengue, el fortalecimiento de coberturas de vacunación contra la fiebre amarilla y la gestión integral de enfermedades zoonóticas de interés en el territorio.

El espacio permitió generar compromisos orientados a la promoción de entornos saludables, eliminación de criaderos del vector *Aedes aegypti*, apoyo en jornadas de vacunación y reporte oportuno de eventos de interés en salud pública. Los asistentes manifestaron su disposición para

replicar esta información en los municipios de su competencia, destacando la importancia del trabajo articulado para mitigar riesgos y proteger la salud de la población.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Cano Calderón	Trabajo Social	C.V. la victoria	
Pablo Emilio Góngora Matta		S.S.C	
Edisen Rico Lopinoza	Aux. ETV.	SSL	

Anexos: N/A

Elaboró: Laura Cano

ACTA N°

FECHA: 13/06/2025.

HORA: 08:00 a.m. – 01:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida La Victoria.

TEMA: Plan de atención institucional (PAI), línea de atención 3: Fortalecimiento de las redes de apoyo, la gestión y el aprovechamiento de las oportunidades. Acción 1: Tejiendo redes.

ASISTENTES:

Laura Cano - Trabajadora Social

María Cristina Ospina - Trabajadora Social

ORDEN DEL DÍA:

Bienvenida y compromisos

Articulación para tramite y entrega de cedulas.

DESARROLLO:

Por medio de la presente acta se lleva a cabo articulación interinstitucional, donde se realizó acompañamiento a las y los ciudadanos al trámite del documento de identidad llevada a cabo en la Oficina OPADI ubicada en la Avenida Calle 13 No 37-35 Supercade, con el objetivo de fortalecer redes de apoyo institucionales que aporten a los procesos de inclusión y restructuración de los proyectos de vida de los ciudadanos y las ciudadanas.

Por lo tanto, se inscribieron dieciséis (15) ciudadanos y ciudadanas, de los cuales actualizaran su cedula tradicional por la digital y quienes salieron beneficiados, y realizaron el tramite para reclamarla, acción que desde su proceso personal busca contribuir a la garantía de sus derechos.

1. Evitar la suplantación o usurpación de identidad.
2. Garantizar la protección de sus datos personales.
3. Generar confianza en los trámites y servicios de las entidades públicas y privadas.
4. Permitir la verificación de identidad de forma segura por parte de las autoridades.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar beneficiando a los ciudadanos y ciudadanas de la Comunidad de Vida la Victoria con los trámites ante la Registraduría Nacional del Estado Civil para obtener el duplicado de sus documentos de identidad.	Laura Cano - Trabajadora social María Cristina Ospina - Trabajadora Social	13/06/2025

CONVOCATORIA:

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
María Cristina Ospina	Trabajadora Social	Abolkz	
Laura Cano Calderón	Trabajo Social	C.V. La Victoria	

Anexos: N/A

Elaboró: Laura Vanessa Cano Calderón

COMPONENTE

NUTRICIONAL

Comunidad De Vida La Victoria

Reporte de asistencia de participantes

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO REPORTE DE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

Código: FOR-PSS-244	
Versión: 1	
Fecha: Memo:EVT 20192431564 - 10/10/2019	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA: SASAIMA CUNDINAMARCA

SERVICIO SOCIAL: SERVICIO PARA LA DIGNIFICACION Y RESIGNIFICACION DEL FENOMENO DE HABITABILIDAD DE CALLE

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA

MES: JUNIO

AÑO: 2025

TIEMPO DE COMIDA: NUEVES

Grupo de edad	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S
	DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
Mayores de 60 años	21	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	19	19	19	19	19	19	19	19	19						
29 a 59 años 11 meses	96	96	96	96	96	95	95	95	94	91	93	95	93	95	95	95	96	97	93	92	90	92	91	92	91	88	88	90	89	89						
TOTAL	117	116	116	116	116	115	115	115	114	111	113	115	113	115	115	115	116	117	115	112	110	111	110	111	110	107	107	109	108	108						

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO

Grupo de edad	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S
	DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
Mayores de 60 años	21	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	19	19	19	19	19	19	19	19	19						
29 a 59 años 11 meses	96	96	96	96	96	95	95	95	94	91	93	95	93	95	95	95	96	97	93	92	90	92	91	92	91	88	88	90	89	89						
TOTAL	117	116	116	116	116	115	115	115	114	111	113	115	113	115	115	115	116	117	115	112	110	111	110	111	110	107	107	109	108	108						

TIEMPO DE COMIDA: ONCES

Grupo de edad	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S
	DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
Mayores de 60 años	21	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	19	19	19	19	19	19	19	19	19						
29 a 59 años 11 meses	96	96	96	96	96	95	95	95	94	91	93	95	93	95	95	95	96	97	93	92	90	92	91	92	91	88	88	90	89	89						
TOTAL	117	116	116	116	116	115	115	115	114	111	113	115	113	115	115	115	116	117	115	112	110	111	110	111	110	107	107	109	108	108						

TIEMPO DE COMIDA: CENA

Grupo de edad	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S	D	L	M	MC	J	V	S
	DÍA CALENDARIO								DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO							DÍA CALENDARIO						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
Mayores de 60 años	21	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	19	19	19	19	19	19	19	19	19						
29 a 59 años 11 meses	96	96	96	96	96	95	95	95	94	91	93	95	93	95	95	95	96	97	93	92	90	92	91	92	91	88	88	90	89	89						
TOTAL	117	116	116	116	116	115	115	115	114	111	113	115	113	115	115	115	116	117	115	112	110	111	110	111	110	107	107	109	108	108						

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: APOYO TECNICO DE COCINA TIPO DE DOCUMENTO: No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO: APOYO TECNICO DE COCINA

Plan de compras semanal asociados

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS	Código FOR-PSS-175 Versión 2 Fecha Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página 1 de 3

LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTÁ SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA OPERADOR: CONSORCIO POR LA DISMINUCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA / DIANA K CHRISTIANSEN NUTRICIONISTA_ CONTRATO: 9070

SEMANA DEL: 1 AL: 1 MES: JUNIO AÑO: 2025

GRUPO ETARIO:	NÚMERO PARTICIPANTES
19 A 59 AÑOS 11 MESES	95
MAYORES DE 60 AÑOS	20

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes		Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total	Observaciones
ABARROTES										
Aceite, de soya	L							4	4	
Ajonjoli	gr							0	0	
Arroz blanco, crudo	kg							16,8	16,8	
Avena en hojuelas	kg							0	0	
Avena nacional, crudo, molida	kg							0	0	
Azúcar, blanco	kg							4	4	
Bocadillo	gr							0	0	
Canela en astillas	gr							0	0	
Cebada perlada	gr							0	0	
Chocolate, con azúcar	gr							0	0	
Cuchuco de cebada, triturado	gr							0	0	
Cuchuco de trigo, triturado	gr							0	0	
Fécula de maíz, precocido, secado	kg							0	0	
Frijol cargamanto	kg							0	0	
Garbanzo	kg							0	0	
Harina de maíz blanco, grano trillado	kg							0	0	
Harina de plátano	kg							0	0	
Harina de trigo	kg							0	0	
Lenteja	kg							0	0	
Miel de abejas	L							0	0	
Panela	kg							1,8	1,8	
Pasta fideos	gr							0	0	
Pasta Conchitas	kg							1,8	1,8	
Pasta Espaguettis	kg							0	0	
Sal	kg							1	1	
Uva pasa, deshidratada	gr							0	0	
Vinagre	L							500	500	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total	Observaciones
FRUTAS										
Banano común, maduro, pulpa	kg							0	0	
Curuba, maduro, pulpa	kg							8,4	8,4	
Feijoa, maduro, fruto entero	kg							0	0	
Fresa, maduro, fruto entero	kg							0	0	
Granadilla, madura, pulpa	kg							0	0	
Guanábana, pulpa	kg							0	0	
Guayaba, maduro, pulpa	kg							0	0	
Limón, pulpa	kg							0,6	0,6	
Lulo, maduro, pulpa	kg							8,4	8,4	
Mandarina, zumo	kg							0	0	
Mango	kg							0	0	
Manzana, maduro, pulpa	kg							0	0	
Maracuyá, maduro, pulpa	kg							0	0	
Melón, maduro, pulpa	kg							28,5	28,5	

Papaya, maduro, pulpa	kg							0	0	
papayuela	kg							0	0	
Patilla, maduro, pulpa	kg							0	0	
Pera, maduro, pulpa	kg							26	26	
Piña, maduro, pulpa	kg							0	0	
Tomate de árbol amarillo, maduro,	kg							0	0	
Uchuva, maduro	kg							3	3	
Uva isabella, maduro, pulpa	kg							0	0	
TAMAL	UND							110	110	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total	Observaciones
CARNES Y HUEVOS										
Huevo de Gallina tipo A	Und							0	0	
Carne de pollo, pechuga con piel	kg							0	0	
Corazón de pollo	gr							0	0	
Carne de res, magra	kg							0,33	0,33	
Carne de res, gorda	kg							0	0	
Carne de res, molida	kg							0	0	
Carne de cerdo, lomo	kg							15	15	
Hígado de res	kg							0	0	
Pajarilla de res	kg							0	0	
Menudo de res	kg							0	0	
Tilapia, filete, cruda	kg							15	15	
Merluza, Filete, crudo	kg							0	0	
Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total	Observaciones
VERDURAS										
Acelgas, hojas, cruda	kg							0	0	
Aguacate lorena, maduro, pulpa	kg							4	4	
Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	kg							0	0	
Ajo	kg							321	321	
Apio	kg							1,5	1,5	
Aromaticas	kg							155	155	
Arveja	kg							13	13	
Calabaza, sin cáscara, cruda	kg							8	8	
Cebolla cabezona	kg							1,9	1,9	
Cebolla junca, tallos	kg							6,2	6,2	
Champiñón, crudo	kg							0	0	
Cilantro, hojas	kg							200	200	
Espinaca, cruda	kg							0,7	0,7	
Guascas, hojas	kg							0	0	
Habichuela, cruda	kg							6,4	6,4	
Laurel	kg							80	80	
Lechuga común	kg							2	2	
Maíz común, desgranado	kg							0	0	
Oregano	kg							0	0	
Pepino cohombro, sin cáscara	kg							0	0	
Pepino, crudo	kg							0	0	
Perejil	kg							143	143	
Pimentón rojo	kg							0	0	
Remolacha, sin cáscara, cruda	kg							0	0	
Tomate chonto.	kg							9	9	
Tomillo	kg							0	0	
Zanahoria, cruda	kg							9	9	

LÁCTEOS										
Crema de leche	L							0	0	
Kumis entero con dulce	L							26	26	
Leche de vaca, entera, pasteurizada	L							24	24	
Mantequilla, sin sal	gr							600	600	
Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	kg							0,3	0,3	
Mayonesa, con sal	kg							1	1	
Queso campesino	kg							0	0	
Queso doble crema	kg							9	9	
Yogurt entero, con dulce	L							0	0	
Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total	Observaciones
TUBERCULOS, RAICES Y PLÁTANOS										
Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	kg							0	0	
Papa común, con cáscara, cruda	kg							22,3	22,3	
Papa criolla, con cáscara, cruda	kg							0	0	
Papa pastusa	kg							7	7	
Plátano coli, crudo	kg							0	0	
Plátano hartón, maduro, crudo	kg							0	0	
Plátano hartón, verde, crudo	kg							10	10	
Yuca, cruda	kg							8	8	

Nombre	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total	Observaciones
PRODUCTOS DE ASEO										
Jabón de loza	L							3	3	
Hipoclorito de sodio	L							2	2	
Desengrasante	L							1	1	
Jabón para pisos	L							2	2	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN___ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: __10707825000_

CARGO: _NUTRICIONISTA DIETISTA____

Plan de compras consolidado mensual asociados

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-226
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL ASOCIADOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 3

LOCALIDAD: Sasaima Cundinamarca

SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA

UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de vida la victoria

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCION DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA // DIANA K CHRISTIANSEN NUTRICIONISTA

MES: Junio

CONTRATO: 9070

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA / PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, g, CC)	_1_ al _1_ SEMANA 1	_2_ al _8_ SEMANA 2	_9_ al _15_ SEMANA 3	_16_ al _22_ SEMANA 4	_23_ al _29_ SEMANA 5	_30_ al _30_ SEMANA 6	TOTAL
CARNES	Carne de pollo, pechuga con piel	kg	0	84,9	79,1	93,43	78,7	0	336,1
	Corazón de pollo	gr	0	0,3	0,3	0	345	0	345,6
	Carne de res, magra	kg	0,34	33,6	31,5	37,3	22,5	20,2	145,4
	Carne de res, gorda	kg	0	12,1	0	13,3	12,6	0	38,0
	Carne de res, molida	kg	0	20,1	28,2	13	12,6	0	73,9
	Carne de cerdo, lomo	kg	15	36,3	42,3	25,2	37,8	12,6	169,2
	Hígado de res	kg	0	15	14,1	12,6	0	0	41,7
	Pajarilla de res	kg	0	15	0	0	7	0	22,0
	Menudo de res	kg	0	6,6	0	0	6,4	0	13,0
	Tilapia, filete, cruda	kg	15	15,00	19,30	17,2	13,8	0	80,3
	Merluza, Filete, crudo	kg	0	16,50	19,30	17,2	17,2	0,0	70,2

ABARROTES	FECHA / PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, g, CC)	_1_ al _1_ SEMANA 1	_2_ al _8_ SEMANA 2	_9_ al _15_ SEMANA 3	_16_ al _22_ SEMANA 4	_23_ al _29_ SEMANA 5	_30_ al _30_ SEMANA 6	TOTAL
	Aceite, de soya	L	4	24,8	40,8	40,7	25,8	3,5	139,6
	Ajonjolí	gr	0	400	1728	242,0	460,0	0,0	2.830,0
	Arroz blanco, crudo	kg	16,8	115,9	111,6	108,1	113,7	16,1	482,2
	Avena en hojuelas	kg	0	4	3,6	1,7	3,4	0	12,7
	Avena nacional, crudo, molida	kg	0	4	38,4	1,8	3,6	0	47,8
	Azúcar, blanco	kg	4	23,2	32,5	29,8	29,3	4,8	123,6
	Bocadillo	gr	0	0	1,8	0,0	0,0	0	1,8
	Canela en astillas	gr	0	240	240,0	232,6	230,0	57,5	1.000,1
	Cebada perlada	gr	0	2	1,8	0,0	1,7	0	5,5
	Chocolate, con azúcar	gr	0	1,6	1,8	1,7	1,7	0	6,8
	Cuchuco de cebada, triturado	gr	0	2	0,0	1,7	1,7	0	5,4
	Cuchuco de trigo, triturado	gr	0	0	0,0	1,8	0,0	0	1,8
	Fécula de maíz, precocido, secado	kg	0	2,1	3,8	1,8	0,0	0	7,7
	Frijol cargamanto	kg	0	0	0,0	4,6	0,0	0	4,6
	Garbanzo	kg	0	0	4,8	0,0	0,0	0	4,8
	Harina de maíz blanco, grano trillado	kg	0	5	6,0	5,7	5,7	0	22,4
	Harina de plátano	kg	0	2	1,9	1,8	1,8	0	7,5
	Harina de trigo	kg	0	4	1,8	1,7	3,7	0	11,2
	Lenteja	kg	0	4,5	0,0	0,0	4,6	0	9,1
	Miel de abejas	L	0	0,5	1,2	575,0	575,0	0	1.151,7
	Panela	kg	1,8	3,6	1,5	2,5	3,7	0	13,1
	Pasta fideos	gr	0	0,7	2,5	2,3	8,0	1,7	15,2
	Pasta Conchitas	kg	1,8	2	1,8	3,5	1,7	0	10,8
	Pasta Espaguettis	kg	0	8,5	8,4	8,0	8,6	0	33,5
	Sal	kg	1	7	2829,3	2818,0	2867,0	442	8.964,3
	Uva pasa, deshidratada	gr	0	0,5	1084,0	1035,0	460,0	0	2.579,5
	Vinagre	L	500	500	605,0	575,0	575,0	0	2.755,0
	Tamales	Und	110,0	120,0	120,0	120,0	115,0	0	585,0

TUBERCULOS, RAICES Y PLÁTANOS	FECHA / PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA (Kg, g, CC)	_1_ al _1_ SEMANA 1	_2_ al _8_ SEMANA 2	_9_ al _15_ SEMANA 3	_16_ al _22_ SEMANA 4	_23_ al _29_ SEMANA 5	_30_ al _30_ SEMANA 6	TOTAL
	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	kg	0	17	16,1	20,1	17,2	0	70,4
	Papa común, con cáscara, cruda	kg	22,3	74,7	90,2	121,1	74,6	8	390,9
	Papa criolla, con cáscara, cruda	kg	0	47,4	33,3	13,8	47,05	11,5	153,1
	Papa pastusa	kg	7	81,4	90,3	73	80	11,5	343,2
	Plátano coli, crudo	kg	0	0	0	12	0	11,5	23,5
	Plátano hartón, maduro, crudo	kg	0	82,5	82,5	97,4	79,3	13,2	354,9
	Plátano hartón, verde, crudo	kg	10	11	11	14,3	10,6	0	56,9
	Yuca, cruda	kg	8	23,2	23,2	20,8	23	0	98,2

GRUPO DE ALIMENTOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _1_	_2_ al _8_	_9_ al _15_	_16_ al _22_	_23_ al _29_	_30_ al _30_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _1_	_2_ al _8_	_9_ al _15_	_16_ al _22_	_23_ al _29_	_30_ al _30_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	
VERDURAS	Acelgas, hojas, cruda	kg	0	1,3	0,0	8,0	1,1	0,0	10,4
	Aguacate lorena, maduro, pulpa	kg	4	17,00	0,00	9,5	10,3	0	40,8
	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	kg	0	3,4	10,3	27,9	2,3	0	43,9
	Ajo	kg	321	2002	2722	5939	1999	414	13.397,0
	Apio	kg	1,5	4,10	0,00	9,2	3,7	0	18,5
	Aromaticas	kg	155	1050,0	1085,0	906,0	894,0	149,0	4.239,0
	Arveja	kg	13	56,6	55,2	54,0	60,1	2,7	241,6
	Calabaza, sin cáscara, cruda	kg	8	8,5	2,9	14,00	8,20	0,00	41,6
	Cebolla cabezona	kg	1,9	2,8	811,0	3,2	2,6	0,00	821,5
	Cebolla junca, tallos	kg	6,2	41,7	56,1	48,2	48,6	3,40	204,2
	Champiñón, crudo	kg	0	2,0	0,0	3,4	1,7	0,60	7,7
	Cilantro, hojas	kg	200	1547,2	2,1	2,1	1,2	241,00	1.993,6
	Espinaca, cruda	kg	0,7	16,2	6,0	6,8	20,5	0,00	50,2
	Guascas, hojas	kg	0	0,6	0,0	0,0	0,6	0,00	1,2
	Habichuela, cruda	kg	6,4	19,6	33,3	22,4	19,0	2,30	103,0
	Laurel	kg	80	187,4	297,6	267,4	189,6	34,50	1.056,5
	Lechuga común	kg	2	6,0	6,9	6,0	4,2	0,00	25,1
	Maíz común, desgranado	kg	0	7,0	4,2	0,0	6,5	0,0	17,7
	Oregano	kg	0	137,6	154,8	107,2	138,0	34,5	572,1
	Pepino cohombro, sin cáscara	kg	0	4,50	5,20	0	4,6	0	14,3
	Pepino, crudo	kg	0	0,00	0,00	17	0	8	25,0
	Perejil	kg	143	250,2	250,2	3,4	1,0	0,6	648,4
	Pimentón rojo	kg	0	4,9	4,9	6,6	4,6	0,0	21,0
	Remolacha, sin cáscara, cruda	kg	0	6,00	6,00	0	5,7	0	17,7
	Tomate chonto.	kg	9	38,7	38,7	19,8	29,5	4,3	140,0
	Tomillo	kg	0	170,4	170,4	207,3	172,5	34,5	755,1
	Zanahoria, cruda	kg	9	56,6	56,6	20,8	55,15	5,7	203,9
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _1_	_2_ al _8_	_9_ al _15_	_16_ al _22_	_23_ al _29_	_30_ al _30_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	
FRUTAS	Banano común, maduro, pulpa	kg	0	3,1	22,1	34,4	3,2	0	62,8
	Curuba, maduro, pulpa	kg	8,4	8,4	37	26,1	8	0	87,9
	Feijoa, maduro, fruto entero	kg	0	19,8	26,8	11	18,1	8	83,7
	Fresa, maduro, fruto entero	kg	0	22,8	21,7	35,2	31,2	0	111,0
	Granadilla, madura, pulpa	kg	0	16,6	16,1	32,5	15,3	4,6	85,1
	Guanábana, pulpa	kg	0	25,2	12,9	16	24	0	78,1
	Guayaba, maduro, pulpa	kg	0	25,2	23,5	25	24	0	97,7
	Limón, pulpa	kg	0,6	2,43	4,1	2	2,2	1,3	12,6
	Lulo, maduro, pulpa	kg	8,4	8,4	45,0	16	8	0	85,8
	Mandarina, zumo	kg	0	13,4	35,0	0	13,4	0	61,8
	Mango	kg	0	75,4	37,4	40,2	50,1	0	203,1
	Manzana, maduro, pulpa	kg	0	23,5	17,0	51,3	22,2	2,8	116,8
	Maracuyá, maduro, pulpa	kg	0	11,2	8,4	19,2	10,9	8	57,7
	Melón, maduro, pulpa	kg	28,5	45,4	48,2	44,5	22,3	0	188,9
	Mora de castilla, pulpa	kg	0	16,8	23,7	10,8	16	0	67,3
	Papaya, maduro, pulpa	kg	0	42,4	41,4	32,6	31,4	0	147,8
	papayuela	kg	0	3	7,2	2,8	2,8	0	15,8
	Patilla, maduro, pulpa	kg	0	35	38,7	0	34,5	0,0	108,2
	Pera, maduro, pulpa	kg	26	36,2	32,6	42,8	24,6	0,0	162,2
	Piña, maduro, pulpa	kg	0	13,7	21,0	15,4	13,1	8	71,2
	Tomate de árbol amarillo, maduro,	kg	0	16,8	15,1	15,1	19,5	0	66,5
	Uchuva, maduro	kg	3	13,4	18,7	2,7	13,8	0,0	51,6
	Uva isabella, maduro, pulpa	kg	0	24,1	20,2	21,8	21,8	0,0	87,9
PSR OTES	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _1_	_2_ al _8_	_9_ al _15_	_16_ al _22_	_23_ al _29_	_30_ al _30_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	
	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _1_	_2_ al _8_	_9_ al _15_	_16_ al _22_	_23_ al _29_	_30_ al _30_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	
LACTEOS	Crema de leche	L	0	7,2	4,7	5,5	7,6	0,5	25,5
	Kumis entero con dulce	L	26	26	26	49	23	0	150,0
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	L	24	435	559	449,3	430	54	1.951,3
	Mantequilla, sin sal	gr	600	800	1.8	575,6	0,8	230	2.208,2
	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	kg	0,3	2,2	2,5	13,8	2	0,2	21,0
	Mayonesa, con sal	kg	1	1,2	2,6	3,6	1,2	0	9,6
	Queso campesino	kg	0	14	11	4,6	13,8	0	43,4
	Queso doble crema	kg	9	12,5	22,5	20,2	12,6	0	76,8
	Yogurt entero, con dulce	L	0	26	0	23	23	0	72,0
HUEVOS	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _1_	_2_ al _8_	_9_ al _15_	_16_ al _22_	_23_ al _29_	_30_ al _30_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	
	Huevo de Gallina tipo A	Und	0	624	610	804	610	0	2.648,0
PRODUCTOS DE ASEO	FECHA	UNIDAD DE MEDIDA	_1_ al _1_	_2_ al _8_	_9_ al _15_	_16_ al _22_	_23_ al _29_	_30_ al _30_	TOTAL
	PRODUCTO	(Kg, g, CC)	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	
	Jabón de loza	L	3	23	23	23	23	3	98,0
	Hipoclorito de sodio	L	2	14	14	14	14	2	60,0
	Desengrasante	L	1	7	7	7	7	1	30,0
	Jabón para pisos	L	2	14	14	14	14	2	60,0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN_ TIPO DE DOCUMENTO:___CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1070782500
CARGO: NUTRICIONISTA

Verificación transporte de alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-232
Versión: 2
Fecha: Memo I202400502
Página: 1 de 1

LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABITANTE DE CALLE

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA AÑO 2025

FECHA DIA/MES	HORA DE LLEGADA	NÚMERO DE FACTURA	NOMBRE PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTO ENTREGADO	PLACA DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR	NOMBRE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	CERTIFICADO MEDICO	NÚMERO DE DOCUMENTO DE QUIEN ENTREGA LOS ALIMENTOS	FECHA CONCEPTO SANITARIO VEHÍCULO	CONCEPTO SANITARIO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO PARA LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS		NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL VEHÍCULO TRANSPORTADOR	OBSE
												SI	NO		
03/06/25	11:30	3625	Shejina	Fruver, abarrotes	WNO265	Jairo Alarcon	Si	Si	80138162	05/10/24	Favorable	X		Lina Millan	
04/06/25	09:30	7209568	Mac Pollo	pollo	NUY805	Juan C. Mendez	Si	Si	7968498	01/02/25	favorable	X		Lina Millan	
05/06/25	11:30	3495	Eleden de las carnes	Carne de res	JVM544	Enrique Jake	Si	Si	79122517	22/01/25	favorable	X		Lina Millan	
05/06/25	11:50	506225	Colfrance	lacteos	GOV483	Leonardo Ocampo	Si	Si	80547475	06/06/25	favorable	X		Lina Millan	
05/06/25	04:00	506208	Shejina	Galletas, fortus	WNO265	Jairo Alarcon	Si	Si	80138162	05/10/24	favorable	X		Lina Millan	
10/06/25	03:30	100625	Shejina	Fruver, abarrotes	WNO 265	Jairo Alarcon	Si	Si	80138162	05/10/24	Favorable	X		Lina Millan	
10/06/25	04:40	7209563	mac Pollo	Pechuga de Pollo	NUY805	Juan C. mendez	Si	Si	7996498	01/02/25	favorable	X		Lina Millan	
12/06/25	11:00	4055	El edén de las carnes	Carne de res	JVM544	Enrique Jake	Si	Si	79122517	22/01/25	favorable	X		Lina Millan	
12/06/25	04:30	120625	Colfrance	lacteos	GOV483	leonardo ocampo	si	si	80547475	06/06/25	favorable	X		Lina Millan	
16/06/25	07:30	7209671	mac Pollo	Pollo Pechuga	NUY 805	Juan C. mendez	si	si	7996498	01/02/25	favorable	X		Lina Millan	
16/06/25	11:00	7606208	Shejina	Fruver, abarrotes	WNO265	Jairo Alarcon	Si	si	80138162	05/10/25	favorable	X		Lina Millan	
19/06/25	11:30	A13936	Avicola RYR	Huevos	JKL 035	Juan calderon	Si	Si	1077089358	05/05/24	Favorable	X		Lina Millan	
23/06/25	02:30	C 18842	Fresmar	Pescado	FSV 900	Jose mendoza	Si	Si	80721906	01/02/25	Favorable	X		Lina Millan	
24/06/25	11:30	506206	shejina	fruver, abarrotes	WNO 265	Jairo alarcon	Si	Si	80138162	05/10/24	favorable	X		Lina Millan	
24/06/25	3:00	12542	fresmar	Carne de cerdo	FSV 900	Jose mendoza	Si	Si	80721906	01/02/25	Favorable	X		Lina Millan	
28/06/25	12:00	A13956	Avicola RYR	Huevos	JKL 035	Juan Calderon	Si	Si	1077089358	05/05/24	Favorable	X		Lina Millan	

OBJETIVO

Verificar que el vehiculo transportador que entrega los alimentos en las unidades operativas de operación en asociación, cumple con normatividad vigente.

Recepción de alimentos

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-230
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTÁ_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABITANTE DE CALLE___ UNIDAD OPERATIVA: ___COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/06/2025	4:00 p.m.	PAN BLANDO	230	1062025	10/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
1/06/2025	4:00 p.m.	PAN HOJALDRADO	230	1062025	10/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
2/06/2025	4:00 p.m.	PAN ROLLO	230	2062025	11/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
2/06/2025	4:00 p.m.	PAN DE MAIZ	230	2062025	11/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	ACELGAS	2 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	AHUYAMA	4 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	AJO	2 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	APIO	5 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	ARRACACHA	25 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	CALABAZA	9 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	CEBOLLA LARGA	45 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	CEBOLLA CABEZONA	20 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	ESPINACA	25 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	CILANTRO	3 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	HABICHUELA	20 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	LECHUGA	6 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PAPA COMÚN	183 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PAPA CRIOLLA	56 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PEPINO DE GUISO	4 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PEPINO COHOMBRO	5 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PEREJIL	2 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PIMENTON	6 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PLATANO MADURO	60 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PLATANO VERDE	34 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA CAROLINA MILLÁN_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____20916960_____ CARGO / ROL: ____TÉCNICO EN ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTÁ_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABITANTE DE CALLE___ UNIDAD OPERATIVA: ___COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/06/2025	11:30 a.m.	REMOLACHA	6 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	AGUACATE	8 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	TOMATE	44 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	YUCA	47 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	TOMILLO	200 G	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	MAIZ DESGRANADO	4 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	ZANAHORIA	58 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	LAUREL	300 G	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	OREGANO	300 G	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	LIMON	2 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	BANANO	9 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	CURUBA	18 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	FEIJOA	22 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	FRESA	30 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	GRANADILLA	18 k	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	GUANABANA	30 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	GUAYABA	35 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	LULO	12 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	MARACUYA	30 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	MANGO	80 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	MANZANA	7 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	MORA DE CASTILLA	18 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PAPAYA	30 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	HUEVOS	750 U	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	PERA	30 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA CAROLINA MILLÁN_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____20916960_____ CARGO / ROL: ____TÉCNICO EN ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-230
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTÁ_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABITANTE DE CALLE___ UNIDAD OPERATIVA: ___COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/06/2025	11:30 a.m.	PIÑA	20 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	TOMATE DE ARBOL	25 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	CHAMPIÑON	1.5 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	ARVEJA VERDE	25 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	UVA ISABELINA	23 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	UCHUVA	14 K	03062025-2	NA	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	JUGOS TETRA X 200 ML	200 U	03062025-2	18/07/2025	NA	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	11:30 a.m.	TAMALES	117 U	03062025-2	20/06/2025	2,6	3625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
3/06/2025	4:00 p.m.	MOGOLLA INTEGRAL	240 U	1062025	10/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
4/06/2025	9:30 a.m.	PECHUGA DE POLLO	96 K	B00125148	20/06/2025	2.4	720950584	MAC POLLO	X		X		X		X		X		
4/06/2025	4:00 p.m.	PAN BLANDO	240 U	1062025	10/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:30 a.m.	CARNE DE RES, MOLIDA	20 K	532696-03	29/06/2025	2.9	3995	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:30 a.m.	SOBREBARRIGA DE RES	12 K	532696-02	29/06/2025	2.9	3995	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:30 a.m.	CARNE DE RES, MAGRA	40 K	532696-01	29/06/2025	2.9	3995	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:30 a.m.	PAJARILLA DE RES	6 K	532696-05	29/06/2025	2.9	3995	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:30 a.m.	MENUDO DE RES	6 K	532696-06	29/06/2025	2.9	3995	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:50 a.m.	YOGURT	23 LT	131-E7	25/06/2025	2.7	50625	COLFRANCE	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:50 a.m.	KUMIS	42 LT	132-E8	25/06/2025	2.7	50625	COLFRANCE	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:50 a.m.	QUESO DOBLE CREMA	17.5 K	5062025	30/06/2025	2.7	50625	COLFRANCE	X		X		X		X		X		
5/06/2025	11:50 a.m.	LECHE ENTERA	200 LT	137APES	14/08/2025	2.7	50625	COLFRANCE	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	PAN TAJADO	450 U	21020506	2/07/2025	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	TOSTADAS SABOR A MANTEQUILLA	480 U	2805	25/08/2025	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	GALLETA CRAKER SABORIZADA	480 U	2133519	29/03/2026	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	GALLETA AVENA	260 U	19022025	28/11/2025	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	TORTA DE QUESO	364 U	7062025	30/06/2025	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	MANTECADA	720 U	7062025	30/06/2025	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	TORTA DE QUINUA	340 U	4062025	30/06/2025	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	PONQUE TAJADO	252 U	6062025	30/06/2025	NA	5062025	SHEJINA	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA CAROLINA MILLÁN_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____20916960_____ CARGO / ROL: ___TÉCNICO EN ALIMENTOS_____

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

Versión: 2
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTÁ_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABITANTE DE CALLE___ UNIDAD OPERATIVA: ___COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
5/06/2025	4:00 p.m.	PAN DE MAIZ	230 U	5062025	12/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
5/06/2025	4:00 p.m.	PAN ROLLO	230 U	5062025	12/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
8/06/2025	4:00 p.m.	PAN BLANDO	230 U	8062025	16/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
9/06/2025	4:00 p.m.	MOGOLLA INTEGRAL	230 U	8062025	16/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	12:10 p.m.	PAN DE MAIZ	230 U	1062025	17/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	12:10 p.m.	PAN HOJALDRADO	230 U	1062025	17/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	AHUYAMA	10 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	AJO	3 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	APIO	5 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	ARRACACHA	15 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	CALABAZA	3 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	CEBOLLA LARGA	60 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	CEBOLLA CABEZONA	20 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	ESPINACA	6 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	CILANTRO	3 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	HABICHUELA	30 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	LECHUGA	7 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PAPA COMÚN	170 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PAPA CRIOLLA	32 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PEPINO DE GUISO	20 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PEPINO COHOMBRO	5 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PEREJIL	2 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PIMENTON	10 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PLATANO MADURO	63 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA CAROLINA MILLÁN_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____20916960_____ CARGO / ROL: ___TÉCNICO EN ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-230
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTÁ_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABITANTE DE CALLE___ UNIDAD OPERATIVA: ___COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/06/2025	3:30 p.m.	PLATANO VERDE	20 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	AGUACATE	10 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	TOMATE	60 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	YUCA	16 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	TOMILLO	200 G	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	MAIZ DESGRANADO	4 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	ZANAHORIA	40 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	LAUREL	200 G	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	OREGANO	200 G	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	LIMON	5 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	BANANO	20 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	CURUBA	34 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	FEIJOA	25 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	FRESA	20 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	GRANADILLA	16 k	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	GUANABANA	12 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	GUAYABA	25 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	LULO	42 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	MARACUYA	80 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	MANGO	50 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	MANDARINA	17 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	MANZANA	18 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	MELON	20 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	MORA DE CASTILLA	19 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PAPAYA	27 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA CAROLINA MILLÁN_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____20916960_____ CARGO / ROL: ____TÉCNICO EN ALIMENTOS_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTÁ_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABITANTE DE CALLE___ UNIDAD OPERATIVA: ___COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
10/06/2025	3:30 p.m.	PAPAYUELA	4 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PATILLA	40 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PERA	17 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	PIÑA	50 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	TOMATE DE ARBOL	14 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	ARVEJA VERDE	25 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	UVA ISABELINA	18 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	UCHUVA	14 K	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	JUGOS TETRA X 200 ML	100 U	1303	19/09/2025	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	ESPAGUETTI	5 K	1032025	12/08/2025	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	CONCHITAS	1,5 K	9032025	9/08/2025	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	2 K	22025	8/08/2025	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	FRIJOL CARGAMANTO	2,5 K	1012025	1/07/2025	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	3:30 p.m.	TAMALES	110 U	10062025-3	NA	NA	100625	SHEJINA	X		X		X		X		X		
10/06/2025	4:40 p.m.	PECHUGA DE POLLO	80 K	B00125216	6/07/2025	2.2	720950633	MAC POLLO	X		X		X		X		X		
11/06/2025	4:00 p.m.	MOGOLLA	240 U	1162025	21/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
11/06/2025	4:00 p.m.	PAN ROLLO	240 U	1162025	21/06/2025	NA	NA	PANADERIA SASAIMA	X		X		X		X		X		
12/06/2025	11:00 a.m.	CARNE DE RES, MOLIDA	13 K	532701-03	30/06/2025	2.4	4055	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
12/06/2025	11:00 a.m.	HIGADO DE RES	13 K	532701-04	30/06/2025	2.4	4055	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
12/06/2025	11:00 a.m.	SOBREBARRIGA DE RES	13 K	532701-02	30/06/2025	2.4	4055	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
12/06/2025	11:00 a.m.	CARNE DE RES, MAGRA	36 K	532701-01	30/06/2025	2.4	4055	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
12/06/2025	11:00 a.m.	CARNE DE CERDO	3 K	622109	30/06/2025	2.4	4055	EL EDEN DE LAS CARNES	X		X		X		X		X		
12/06/2025	04:30 p.m.	YOGURT	60 LT	150	13/07/2025	2.0	120625	COLFRANCE	X		X		X		X		X		
12/06/2025	04:30 p.m.	KUMIS	90 LT	144	7/07/2025	2.0	120625	COLFRANCE	X		X		X		X		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA CAROLINA MILLÁN_____ TIPO DE DOCUMENTO:___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____20916960_____ CARGO / ROL: ____TÉCNICO EN ALIMENTOS_____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DE ALIMENTOS	Código: F-GI-PSS-230 Versión: 2 Fecha Vigencia: 12/04/2023 a 12/12/2024 Página 1 de 1

ALCALDÍA LOCAL/LOCALIDAD: _____FUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ___SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACION HABIATNTE DE CALLE _____ UNIDAD OPERATIVA: ___COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____COMUNIDAD DE VIDA NOS 2025_____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	
12/06/2025	4:30 p. m.	QUESO COBLE CREMA	45 K	10625	7/07/2025	2.0	120625	COLFRANCE	x		x		x		x		
12/06/2025	4:30 p. m.	LECHE ENTERA	1400LT	150APER	27/06/2025	2.0	120625	COLFRANCE	x		x		x		x		
12/06/2025	4:30 p. m.	QUESO CAMPESINO	30 K	0611A	6/07/2025	2.0	120625	COLFRANCE	x		x		x		x		
12/06/2025	4:30 p. m.	CREMA DE LECHE	10 K	100625	10/07/2025	2.0	120625	COLFRANCE	x		x		x		x		
12/06/2025	4:30 p. m.	CROISSANT	115 U	1262025	22/06/2025	N/A	N/A	PANADERIA SASAIMA	x		x		x		x		
12/06/2025	4:30 p. m.	PAN DE MAIZ	240 U	1262025	22/06/2025	N/A	N/A	PANADERIA SASAIMA	x		x		x		x		
12/06/2025	4:30 p. m.	PAN BLANCO	240 U	1262025	22/06/2025	N/A	N/A	PANADERIA SASAIMA	x		x		x		x		
16/06/2025	7:30 a. m.	PECHUGA DE POLLO	96 K	800125164	10/07/2025	2.3	720067371	MAC POLLO	x		x		x		x		
13/06/2025	11:30 p. m.	HUEVOZ	750 U	1902026	25/06/2025	N/A	N/A	AVICOLA RYR	x		x		x		x		
23/06/2025	3:30 p. m.	PESCADO	96K	150625	5/06/2025	2.3	19807	FRESMAR			x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	GUANABANA	10 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	GUAYABA	60 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	FRELICIA	20 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PIÑA	60 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	FRESA	24 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PAPAYA	25 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	BANANO	60 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	ACELGAS	6 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	ESPINACA	14 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	LECHUGA	4 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	APIO	8 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	CILANTRO	3 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PEPINO DE GUISO	10 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	AJOS	80 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	ARRACACHA	28 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	YUCA	40 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	ZANAHORIA	40KGRS	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PLATANO MADURO	100 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PLATANO VERDE	20 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	TOMATE CHONTO	40 KGS	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PIMENTON	10 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	CEBOLLA CABEZONA	30 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	CEBOLLA LARGA	20 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	CHAMPIÑONES	3 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PEREJIL	1,5KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PAPA COMUN	135 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PEREJIL	24 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	AGUACATE	18 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	1 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	CURUBA	10KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	LIMON	15 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	LIMON MADARIN	30 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	MANDARINA	15 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	NARANJA	15 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	UVA ISABELINA	35 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	TOMATE DE ARBOL	15 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	SANDIA	35 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	MANGO	50 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	MANZANA DE AGUA	25 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	ESPINACA	12 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	LECHUGA	6 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	APIO	5 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	CILANTRO	3 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	AHUYAMA	2 KGS	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	CALABAZA	4 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	HABICHUELA	4 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PEPINO DE GUISO	10 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	AJO	30 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	YUCA	10 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	ARRACACHA	3 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PAPA PASTUSA	16 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PAPA CRIOLLA	16 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PLATANO MADURO	150 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PLATANO VERDE	50 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	REMOLACHA	80 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	TOMATE CHONTO	10 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	12:00 a. m.	PIMENTON ROJO	6 KGR	200625	1/07/2025	N/A	120625	SHEJINA	x		x		x		x		
24/06/2025	3:00 p. m.	CARNE DE CERDO LOMO	92K	240625	10/07/2025	2.3	19805	CERDOCAFE	x		x		x		x		

Preparación de alimentos

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___AFUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: _____LA VICTORIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
30/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de manzana	manzana	3.068,00	3.068,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
30/06/2025	desayuno	colada de fecula de maiz	leche	29.160	29.160		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
30/06/2025	desayuno	caldo de papa con carne	carne de res magra	6.480	6.480		x		x	x		60	72	65	9	9	9	9	x		
30/06/2025	nueves	sorbete de feijoa	feijoa	7.560	7.560	x			x		x	n/a	4	3	8	8	8	9	x		
30/06/2025	nueves	sorbete de feijoa	leche	21.600	21.600		x		x		x	n/a	4	3	8	9	8	8	x		
30/06/2025	almuerzo	sopa de fideos	carne de res magra	324	324	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
30/06/2025	almuerzo	carne de cerdo en salsa piña	carne de cerdo lomo	11.880	11.880	x		x		x		60	70	62	9	8	9	9	x		
30/06/2025	almuerzo	arroz pajarito	arroz	7.560	7.560	x		x			x	65	5	5	9	9	8	9	x		
30/06/2025	almuerzo	tajada de platano	platano maduro	864	864	x			x	x		40	72	65	9	9	9	9	x		
30/06/2025	almuerzo	pepino guisado	pepino	n/a	n/a	x			x	x		n/a	75	62	9	9	9	8	x		
30/06/2025	almuerzo	jugo de uva	uva	8.400	7.560	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
30/06/2025	onces	yogurt	yogurt	21.600	21.600		x		x		x	n/a	5	4	9	9	9	9	x		
30/06/2025	cena	sopa de colicero	carne de pollo pechuga con piel	324	324	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
30/06/2025	cena	arroz blanco	arroz	7.560	7.560	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
30/06/2025	cena	carne de res mechada	carne de res magra	11.880	11.880	x		x		x		65	70	60	9	9	9	9	x		
30/06/2025	cena	zanahoria rayada	zanahoria rayada	n/a	n/a	x			x	x		50	70	65	9	9	9	9	x		
30/06/2025	cena	papa criolla chorriada	papa criolla	10.800	10.800	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
30/06/2025	cena	jugo de maracuya	maracuya	25.199	7.560	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA MILLAN_____ TIPO DE DOCUMENTO _____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____20196960_____ CARGO: _____TECNICO EN ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LEONARDO SALAMANCA_____ TIPO DE DOCUMENTO _____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____1014206012_____ CARGO: __COORDINADOR_____

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA | OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
29/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de pera	pera	3.176,00	3.176,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
29/06/2025	desayuno	agua de panela	panela	1.296	1.296		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
29/06/2025	desayuno	tamal	tamal	216 uni	216 uni		x		x	x		60	72	65	9	9	9	9	x		
29/06/2025	nueves	sorbete de guayaba	guayaba	10.079	7.560	x			x		x	n/a	4	3	8	8	8	9	x		
29/06/2025	nueves	sorbete de guayaba	leche	21.600	21.600		x		x		x	n/a	4	3	8	9	8	8	x		
29/06/2025	almuerzo	sopa de avena	carne de res magra	324	324	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
29/06/2025	almuerzo	filete de mojarra ala plancha	tilapia filete	16.200	12.960	x		x		x		60	70	62	9	8	9	9	x		
29/06/2025	almuerzo	arroz con arverja verde	arroz	7.560	7.560	x		x			x	65	5	5	9	9	8	9	x		
29/06/2025	almuerzo	papas criolla frita	papa criolla	10.800	10.800	x			x	x		40	72	65	9	9	9	9	x		
29/06/2025	almuerzo	ensalada zanahoria manzana	ensalada de zanahoria,manzana	n/a	n/a	x			x	x		n/a	75	62	9	9	9	8	x		
29/06/2025	almuerzo	jugo de tomate de arbol	tomate de arbol	12.600	7.560	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
29/06/2025	onces	leche caliente	leche	29.160	29.160		x		x		x	60	78	70	9	9	9	9	x		
29/06/2025	cena	sopa de arroz	carne de pollo pechuga con piel	405	324	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
29/06/2025	cena	arroz con ajonjoli	arroz	7.560	7.560	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
29/06/2025	cena	pechuga de pollo con guiso	pechuga de pollo con piel	11.990	11.990	x		x		x		65	70	60	9	9	9	9	x		
29/06/2025	cena	ensalada de lechuga	ensalada de lechuga	n/a	n/a	x			x	x		50	70	65	9	9	9	9	x		
29/06/2025	cena	platano maduro asado	platano maduro	18.000	10.800	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
29/06/2025	cena	jugo de mora	mora	8.400	7.560	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20196960 | CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
28/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de papayuela	papayuela	6.056,00	6.056,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
28/06/2025	desayuno	colada de avena	leche	29.430	29.430		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
28/06/2025	desayuno	caldo de pajarilla	pajarilla de res	6.540	6.540		x		x	x		60	72	65	9	9	9	9	x		
28/06/2025	nueves	sorbete de guanabana	guanabana	10.900	7.630	x			x		x	n/a	4	3	8	8	8	9	x		
28/06/2025	nueves	sorbete de guanabana	leche	21.800	21.800		x		x		x	n/a	4	3	8	9	8	8	x		
28/06/2025	almuerzo	mondongo	menudo de res	6.540	6.540	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
28/06/2025	almuerzo	pechuga de pollo en salsa	pechuga de pollo con piel	14.987	11.990	x			x	x		60	70	62	9	8	9	9	x		
28/06/2025	almuerzo	arroz blanco	arroz	7.630	7.630	x		x			x	65	5	5	9	9	8	9	x		
28/06/2025	almuerzo	papas chip	papa comun	13.625	10.900	x						40	72	65	9	9	9	9	x		
28/06/2025	almuerzo	ensalada de aguacate lechuga	ensalada de aguacate lechuga	n/a	n/a	x			x	x		n/a	75	62	9	9	9	8	x		
28/06/2025	almuerzo	jugo de fresa	fresa	8.031	7.630	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
28/06/2025	onces	kumis	kumis	21.800	21.800		x		x		x	n/a	6	4	9	9	9	9	x		
28/06/2025	cena	sopa de cuchuco de cebada	carne de res magra	327	327	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
28/06/2025	cena	arroz con espinaca	arroz	7.490	7.490	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
28/06/2025	cena	carne de cerdo gratinada	carne de cerdo lomo	11.990	11.990	x		x		x		65	70	60	9	9	9	9	x		
28/06/2025	cena	calabaza guisada	calabaza guisada	n/a	n/a	x			x	x		50	70	65	9	9	9	9	x		
28/06/2025	cena	deditos de arracacha	arracha	13.625	10.900	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
28/06/2025	cena	jugo de piña	piña	13.872	7.630	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20196960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Codigo: FOR-PSS-243 Version: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR 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
27/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de feijoa	feijoa	2.675,00	2.675,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
27/06/2025	desayuno	chocolate en leche	leche	28.890	28.890		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
27/06/2025	desayuno	arepa de maiz	harina de maiz	5.350	5.350		x		x	x		60	72	65	9	9	9	9	x		
27/06/2025	nueves	sorbete de feijoa	feijoa	7.490	7.490		x		x		x	n/a	4	3	8	8	8	9	x		
27/06/2025	nueves	sorbete de feijoa	leche	21.400	21.400		x		x		x	n/a	4	3	8	9	8	8	x		
27/06/2025	almuerzo	sopa de harina de trigo	carne res magra	321	321	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
27/06/2025	almuerzo	albondigas en salsa	carne de res molida	11.770	11.770	x			x	x		60	70	62	9	8	9	9	x		
27/06/2025	almuerzo	espaguettis	pasta alimenticia	7.490	7.490	x		x			x	65	5	5	9	9	8	9	x		
27/06/2025	almuerzo	papa al vapor con perejil	papa comun	13.375	10.700	x						40	72	65	9	9	9	9	x		
27/06/2025	almuerzo	ensalada roja con mayonesa	ensalada roja con mayonesa	n/a	n/a	x			x	x		n/a	75	62	9	9	9	8	x		
27/06/2025	almuerzo	jugo de pera	pera	8.811	7.490	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
27/06/2025	onces	sorbete de curuba	leche	21.400	21.400	x			x		x	n/a	5	5	9	9	9	9	X		
27/06/2025	onces	sorbete de curuba	curuba	14.980	7.490		x		x		x	n/a	4	4	9	9	9	9	x		
27/06/2025	cena	sopa de cebada perlada	carne de res magra	321	321	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
27/06/2025	cena	arroz atomatado	arroz	7.490	7.490	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
27/06/2025	cena	carne de res alas finas carnes	carne de res magra	11.770	11.770	x		x		x		65	70	60	9	9	9	9	x		
27/06/2025	cena	ensalada de pepino	ensalada de pepino	n/a	n/a	x			x	x		50	70	65	9	9	9	9	x		
27/06/2025	cena	platano maduro asado	platano maduro	17.833	10.700	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
27/06/2025	cena	jugo de mango	mango	14.980	7.490	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20196960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ___AFUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: _____LA VICTORIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR:_____COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
26/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de maracuya	maracuya	8.916,00	8.916,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
26/06/2025	desayuno	colada de maiz	leche	28.890	28.890		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
26/06/2025	desayuno	caldo de papa con pollo	carne de pollo con piel	8.025	6.420	x			x	x		60	72	65	9	9	9	9	x		
26/06/2025	nueves	sorbete de mango	mango	14.980	7.490		x		x		x	n/a	4	3	8	8	8	9	x		
26/06/2025	nueves	sorbete de mango	leche	21.400	21.400		x		x		x	n/a	4	3	8	9	8	8	x		
26/06/2025	almuerzo	sopa de arroz	carne res magra	321	321	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
26/06/2025	almuerzo	pechuga de pollo con champi	carne de pollo con piel	14.712	11.770	x		x		x		60	70	62	9	8	9	9	x		
26/06/2025	almuerzo	arroz con pimenton	arroz	7.490	7.490	x			x		x	65	5	5	9	9	8	9	x		
26/06/2025	almuerzo	tajada de platano	platano maduro	17.833	10.700							40	72	65	9	9	9	9	x		
26/06/2025	almuerzo	ensalada de espinaca	ensalada de espinaca	n/a	n/a	x			x	x		60	75	62	9	9	9	8	x		
26/06/2025	almuerzo	jugo de mora	mora	8.322	8.322	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
26/06/2025	onces	yogurt	yogurt	21.400	21.400		x		x		x	n/a	4	4	9	9	9	9	x		
26/06/2025	cena	crema de verduras	carne de res magra	321	321	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
26/06/2025	cena	arroz al perejil	arroz	7.490	7.490	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
26/06/2025	cena	sobrebarriga en salsa	carne de res gorda	11.700	11.700	x		x		x		65	70	60	9	9	9	9	x		
26/06/2025	cena	verduras cocidas	verduras cocidas	n/a	n/a	x			x	x		50	70	65	9	9	9	9	x		
26/06/2025	cena	papa criolla al vapor	papa criolla	10.700	10.700	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
26/06/2025	cena	jugo de lulo	lulo	12.483	7.490	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____LINA MILLAN_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____20196960_____ CARGO: ____TECNICO EN ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LEONARDO SALAMANCA_____ TIPO DE DOCUMENTO _____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1014206012_____ CARGO __COORDINADOR_____

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
25/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de piña	piña	4.999,00	4.999,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
25/06/2025	desayuno	agua de panela con leche	leche	29.700	29.700		x		x	x		60	60	62	9	9	9	9	x		
25/06/2025	desayuno	arroz blanco	arroz	5.500	5.500							60	72	65	9	9	9	9	x		
25/06/2025	desayuno	huevoz revueltos	huevos	220 uni	220uni		x		x	x		50	75	62	9	9	8	9	x		
25/06/2025	nueves	sorbete de uva	uva	10.266	8.555		x	x			x	n/a	4	3	8	8	8	9	x		
25/06/2025	nueves	sorbete de uva	leche	22.000	22.000		x	x			x	n/a	4	3	8	9	8	8	x		
25/06/2025	almuerzo	sopa de patacon	carne res magra	330	330	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
25/06/2025	almuerzo	carne de cerdo asada	carne de cerdo lomo	12.100	12.100	x		x		x		60	70	62	9	8	9	9	x		
25/06/2025	almuerzo	arroz con espinaca	arroz	7.700	7.700	x			x		x	n/a	5	5	9	9	8	9	x		
25/06/2025	almuerzo	papa criolla chorriada	papa criolla	11.000	11.000							40	72	65	9	9	9	9	x		
25/06/2025	almuerzo	ensalada de zanahoria	ensalada de zanahoria	n/a	n/a	x			x	x		60	75	62	9	9	9	8	x		
25/06/2025	almuerzo	jugo de guayaba	guayaba	10.266	7.700	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
25/06/2025	onces	sorbete de feijoa	leche	22.000	22.000		x		x		x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
25/06/2025	onces	sorbete de feijoa	feijoa	7.700	7.700						x	n/a	4	4	9	9	9	9	x		
25/06/2025	cena	sopa de conchitas	carne de res magra	330	330	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
25/06/2025	cena	arroz con fideos	arroz	7.700	7.700	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
25/06/2025	cena	pechuga de pollo ala jardinera	pechuga de pollo con piel	15.125	12.100	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
25/06/2025	cena	pure de papa	papa comun	13.750	11.000	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
25/06/2025	cena	jugo de papaya	papaya	11.000	7.700	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20196960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___AFUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: _____LA VICTORIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR:_____COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCION			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
24/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de fresa	fresa	2.921,00	2.921,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
24/06/2025	desayuno	colada de avena	leche	29.970	29.970		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
24/06/2025	desayuno	caldo de papa con carne	carne de res magra	6.660	6.660	x			x	x		80	75	62	9	9	8	9	x		
24/06/2025	nueves	agua de panela	panela	1.332	1.332	x			x	x		n/a	4	3	8	8	8	9	x		
24/06/2025	almuerzo	sopa de lentejas	lenteja	4.440	4.440	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
24/06/2025	almuerzo	carne de res en salsa	carne de res magra	12.210	12.210	x		x		x		60	70	62	9	8	9	9	x		
24/06/2025	almuerzo	arroz con cilantro	arroz	7.770	7.770	x			x		x	60	5	5	9	9	8	9	x		
24/06/2025	almuerzo	ensalada de lechuga	ensalada de lechuga	n/a	n/a	x			x	x		60	75	62	9	9	9	8	x		
24/06/2025	almuerzo	platano maduro asado	platano maduro	18.500	11.100							50	76	60	9	9	9	9	x		
24/06/2025	almuerzo	jugo de tomate de arbol	tomate de arbol	12.950	7.770	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
24/06/2025	onces	ensalada de frutas	ensalada de frutas	n/a	n/a		x		x		x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
24/06/2025	cena	sopa de mazorca	corazon de pollo	333	333	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
24/06/2025	cena	filete de merluza	merluza filte crudo	16.650	13.320	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
24/06/2025	cena	arroz pajarito	arroz	7.770	7.770	x		x		x		60	70	60	9	9	9	9	x		
24/06/2025	cena	tortilla de espinaca	tortilla de espinaca	n/a	n/a	x			x	x		80	78	60	8	9	9	8	x		
24/06/2025	cena	yuca cocida	yuca	13.750	11.000	x			x	x		60	75	60	9	9	9	9	x		
24/06/2025	cena	jugo de guanabana	guanabana	11.000	7.770	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA MILLAN_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____201916960_____ CARGO: __TECNICO EN ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LEONARDO SALAMANCA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1014206012_____ CARGO: __COORDINADOR_____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___AFUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: _____LA VICTORIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR: _____COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
23/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de mango	mango	5.500,00	5.500,00	x			x	x		50	70	60	8	8	9	8	x		
23/06/2025	desayuno	colada platano	leche	29.700	29.700		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
23/06/2025	desayuno	huevoz con mazorca	huevos	220	220		x		x	x		n/a	75	62	9	9	8	9	x		
23/06/2025	nueves	sorbete de guayaba	guayaba	10.266	7.700		x	x			x	n/a	4	3	8	8	8	9	x		
23/06/2025	nueves	sorbete de guayaba	leche	22.000	22.000		x	x			x	n/a	4	3	8	9	8	8	x		
23/06/2025	almuerzo	ajiaco	pechuga de pollo con piel	412	330	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
23/06/2025	almuerzo	pechuga de pollo alas finas	pechuga de pollo con piel	15.125	12.100	x		x		x		60	70	62	9	8	9	9	x		
23/06/2025	almuerzo	arroz con ajonjili	arroz	7.700	7.700	x			x		x	n/a	5	5	9	9	8	9	x		
23/06/2025	almuerzo	tajada de aguacate	aguacate	12.833	7.700	x			x	x		60	75	62	9	9	9	8	x		
23/06/2025	almuerzo	jugo de maracuya	maracuya	25.666	7.700	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
23/06/2025	onces	sorbete de guanabana	leche	22.000	22.000		x		x		x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
23/06/2025	onces	sorbete de guanabana	guanabana	11.000	7.700						x	n/a	4	4	9	9	9	9	x		
23/06/2025	cena	sopa de avena	carne de res magra	330	330	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
23/06/2025	cena	. arroz con zanahoria	arroz	7.700	7.700	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
23/06/2025	cena	carne de cerdo asada	carne de cerdo lomo	12.100	12.100	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
23/06/2025	cena	verduras salteadas	verduras salteadas	n/a	n/a	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
23/06/2025	cena	croqueta de yuca	yuca	13.750	11.000	x			x	x		60	75	60	9	9	9	9	x		
23/06/2025	cena	jugo de melon	melon	15.400	7.700	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LINA MILLAN_____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC_____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___201916960_____ CARGO: __TECNICO EN ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LEONARDO SALAMANCA_____ TIPO DE DOCUMENTO: _____CC_____ No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1014206012_____ CARGO: __COORDINADOR_____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)									
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
22/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de uchuva	uchuva	2.775,00	2.775,00	x			x	x		50	70	60	9	9	9	8	x		
22/06/2025	desayuno	agua de panela	panela	1.332	1.332		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
22/06/2025	desayuno	tamal	tamal	111 uni	111 uni		x		x	x		n/a	75	62	9	9	8	9	x		
22/06/2025	nueves	kumis	kumis entero dulce	22.200	22.200		x	x			x	n/a	5	5	8	9	8	8	x		
22/06/2025	almuerzo	sopa de verduras	carne de magra	333	333	x		x		x		80	78	60	9	9	9	9	x		
22/06/2025	almuerzo	filete de mojarra ala planca	tilapia filete	16.650	13.320	x		x		x		60	70	62	9	8	9	9	x		
22/06/2025	almuerzo	ensalada de aguacate.lechuga	ensalada de aguacate.lechuga	n/a	n/a	x			x		x	n/a	5	5	9	9	8	9	x		
22/06/2025	almuerzo	arroz blanco	arroz	7.770	7.770	x			x	x		60	75	62	9	9	9	8	x		
22/06/2025	almuerzo	tajada de platano	platano maduro	18.500	11.100	x			x	x		60	74	62	9	9	9	8	x		
22/06/2025	almuerzo	jugo de pera	pera	9.140	7.770	x			x		x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
22/06/2025	onces	sandwich integral	queso doble crema	6.660	6.660		x		x		x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
22/06/2025	onces	sorbete de lulo	lulo	12.950	7.770						x	n/a	4	4	9	9	9	9	x		
22/06/2025	onces	sorbete de lulo	leche	22.200	22.200	x		x			x	n/a	4	3	9	9	8	9	x		
22/06/2025	cena	crema de calabaza	carne de res magra	333	333	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
22/06/2025	cena	arroz al perejil	arroz	7.770	7.770	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
22/06/2025	cena	pechuga de pollo con	carne de pollo pechuga	15.262	12.210	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
22/06/2025	cena	ensalada hawaiana	ensalada hawaiana	n/a	n/a	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
22/06/2025	cena	papa dorada	papa comun	13.875	13.875	x			x	x		60	75	60	9	9	9	9	x		
22/06/2025	cena	jugo de curuba	curuba	1.110	1.110	x			x		x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 201916960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo I2024021616 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de manzana	manzana	3.146,00	2.750	x			x	x		50	70	60	9	9	9	8	x		
21/06/2025	desayuno	colada de harina de platano	leche	28.890	2.750		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
21/06/2025	desayuno	caldo de papa con pollo	carne de pollo pechuga	8.025	6.600	x			x	x		n/a	75	62	9	9	8	9	x		
21/06/2025	nueves	sorbete de mora	leche	21.400	21.400		x	x			x	n/a	5	5	8	9	8	8	x		
21/06/2025	nueves	sorbete de mora	mora	8.322	7.700	x			x		x	n/a	5	5	9	9	9	8	x		
21/06/2025	almuerzo	sopa de cuchuco	carne de magra	321	321	x			x	x		80	78	60	9	9	9	9	x		
21/06/2025	almuerzo	higado de res encebollado	higado de res	12.100	12.100	x			x	x		60	70	62	9	8	9	9	x		
21/06/2025	almuerzo	verduras cocidas	verduras cocidas	n/a	n/a	x		x		x		60	5	5	9	9	8	9	x		
21/06/2025	almuerzo	arroz con fideos	arroz	8.025	7.700	x			x	x		60	75	62	9	9	9	8	x		
21/06/2025	almuerzo	platano maduro asado	platano maduro	17.833	11.000	x			x	x		60	74	62	9	9	9	8	x		
21/06/2025	almuerzo	jugo de guanaba	guanabana	10.700	7.700	x		x			x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
21/06/2025	onces	sorbete de fresa	leche	21.400	21.400		x	x			x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
21/06/2025	onces	sorbete de fresa	fresa	7.883	7.700	x		x			x	n/a	4	3	9	9	8	9	x		
21/06/2025	cena	sopa de patacon	carne de res magra	330	330	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
21/06/2025	cena	arroz atomatado	arroz	8.025	8.025	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
21/06/2025	cena	pechuga de pollo con champi	carne de pollo pechuga	14.712	12.100	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
21/06/2025	cena	ensalada hawaiana	ensalada hawaiana	n/a	n/a	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
21/06/2025	cena	papa criolla al vapor	papa criolla	10.700	10.700	x		x		x		60	75	60	9	9	9	9	x		
21/06/2025	cena	jugo de piña	piña	13.617	7.700	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 201916960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de manzana	manzana	3.146,00	2.750	x			x	x		50	70	60	9	9	9	8	x		
21/06/2025	desayuno	colada de harina de platano	leche	28.890	2.750		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
21/06/2025	desayuno	caldo de papa con pollo	carne de pollo pechuga	8.025	6.600	x			x	x		n/a	75	62	9	9	8	9	x		
21/06/2025	nueves	sorbete de mora	leche	21.400	21.400		x	x			x	n/a	5	5	8	9	8	8	x		
21/06/2025	nueves	sorbete de mora	mora	8.322	7.700	x			x		x	n/a	5	5	9	9	9	8	x		
21/06/2025	almuerzo	sopa de cuchuco	carne de magra	321	321	x			x	x		80	78	60	9	9	9	9	x		
21/06/2025	almuerzo	higado de res encebollado	higado de res	12.100	12.100	x			x	x		60	70	62	9	8	9	9	x		
21/06/2025	almuerzo	verduras cocidas	verduras cocidas	n/a	n/a	x		x		x		60	5	5	9	9	8	9	x		
21/06/2025	almuerzo	arroz con fideos	arroz	8.025	7.700	x			x	x		60	75	62	9	9	9	8	x		
21/06/2025	almuerzo	platano maduro asado	platano maduro	17.833	11.000	x			x	x		60	74	62	9	9	9	8	x		
21/06/2025	almuerzo	jugo de guanaba	guanabana	10.700	7.700	x		x			x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
21/06/2025	onces	sorbete de fresa	leche	21.400	21.400		x	x			x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
21/06/2025	onces	sorbete de fresa	fresa	7.883	7.700	x		x			x	n/a	4	3	9	9	8	9	x		
21/06/2025	cena	sopa de patacon	carne de res magra	330	330	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
21/06/2025	cena	arroz atomatado	arroz	8.025	8.025	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
21/06/2025	cena	pechuga de pollo con champi	carne de pollo pechuga	14.712	12.100	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
21/06/2025	cena	ensalada hawaiana	ensalada hawaiana	n/a	n/a	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
21/06/2025	cena	papa criolla al vapor	papa criolla	10.700	10.700	x		x		x		60	75	60	9	9	9	9	x		
21/06/2025	cena	jugo de piña	piña	13.617	7.700	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 201916960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___AFUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: _____LA VICTORIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR:_____COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
20/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de papayuela	papayuela	5.944,00	3.500	x			x	x		50	70	60	9	9	9	8	x		
20/06/2025	desayuno	colada de fecula de maiz	leche	28.890	28.890		x	x		x		60	80	62	9	9	9	9	x		
20/06/2025	desayuno	huevos pericos	huevos	214 uni	214 uni		x		x	x		60	75	62	9	9	8	9	x		
20/06/2025	nueves	sorbete de maracuya	maracuya	24.966	20.900							n/a	5	6	9	9	9	9	x		
20/06/2025	nueves	sorbete de maracuya	leche	21.400	21.400		x	x		x		n/a	65	58	9	9	9	8	x		
20/06/2025	almuerzo	sopa de avena	carne de pollo pechuga	401	401	x			x	x		80	78	60	9	9	9	9	x		
20/06/2025	almuerzo	pechuga de pollo gratinada	carne de pollo pechuga	14.712	10.700	x			x	x		60	70	62	9	8	9	9	x		
20/06/2025	almuerzo	pepino guisado	pepino	8.322	7.700	x		x		x		30	70	60	9	9	8	9	x		
20/06/2025	almuerzo	papa dorada	papa comun	13.375	10.300	x		x		x		60	75	62	9	9	9	8	x		
20/06/2025	almuerzo	espaguettis	pasta alimenticia	7.490	7.490	x			x	x		60	74	62	9	9	9	8	x		
20/06/2025	almuerzo	jugo de feijoa	feijoa	7.490	7.700	x		x			x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
20/06/2025	onces	yogurt	yogurt	21.400	21.400	x			x		x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
20/06/2025	cena	sancocho	carne de res magra	321	321	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
20/06/2025	cena	carne de cerdo asado	carne de cerdo lomo	11.770	9.800	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
20/06/2025	cena	ensalada de zanahoria,piña	ensalada de zanahoria,piña	n/a	n/a	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
20/06/2025	cena	arroz con arverja	arroz	8.025	8.025	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
20/06/2025	cena	jugo de lulo	lulo	12.483	7.700	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		
19/06/2025	cena	jugo de uva	uva	1.150	1.150	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA MILLAN_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ____20916960_____ CARGO: ____TECNICO EN ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___LEONARDO SALAMANCA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1014206012_____ CARGO: __COORDINADOR_____

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
19/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de mora	mora	3.194,00	2.875	x			x	x		50	70	60	9	9	9	8	x		
19/06/2025	desayuno	chocolate en leche	leche	31.050	31.050		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
19/06/2025	desayuno	caldo de papa con carne	carne de res magra	6.900	6.900		x		x	x		n/a	75	62	9	9	8	9	x		
19/06/2025	nueves	ensalada de frutas	ensalada de frutas	n/a	n/a		x		x	x		n/a	65	58	9	9	9	8	x		
19/06/2025	almuerzo	cazuela de frijoles	frijol cargamanto	4.600	4.600	x			x	x		80	78	60	9	9	9	9	x		
19/06/2025	almuerzo	carne de res molida guisada	carne de res molida	12.650	12.650	x			x	x		60	70	62	9	8	9	9	x		
19/06/2025	almuerzo	arroz blanco	arroz	8.050	8.050	x		x		x		n/a	5	5	9	9	8	9	x		
19/06/2025	almuerzo	ensalada de lechuga	ensalada de lechuga	n/a	n/a	x		x		x		60	75	62	9	9	9	8	x		
19/06/2025	almuerzo	platano maduro con queso	platano maduro	19.167	11.500	x			x	x		60	74	62	9	9	9	8	x		
19/06/2025	almuerzo	jugo de guayaba	guayaba	10.732	8.050	x		x			x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
19/06/2025	onces	sorbete de banano	leche	23.000	23.000	x			x		x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
19/06/2025	onces	sorbete de banano	banano	11.500	8.050	x		x			x	n/a	4	3	9	9	8	9	x		
19/06/2025	cena	sopa de arracacha	carne de res magra	345	345	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
19/06/2025	cena	filete de merluza	merluza filete	17.250	13.800	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
19/06/2025	cena	ensalada de espinaca y mango	ensalada de espinaca y mango	n/a	n/a	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
19/06/2025	cena	arroz con cilantro	arroz	8.050	8.050	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
19/06/2025	cena	deditos de arracacha	arracacha	14.375	11.500	x		x		x		60	75	60	9	9	9	9	x		
19/06/2025	cena	jugo de uva	uva	1.150	1.150	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
18/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de maracuya	maracuya	152.10	152	x			x	x		50	70	60	9	9	9	8	x		
18/06/2025	desayuno	colada de avena	leche	31.590	31.590		x		x	x		60	80	62	9	9	9	9	x		
18/06/2025	desayuno	huevo cocido	huevo	234 uni	234 uni		x		x	x		n/a	75	62	9	9	8	9	x		
18/06/2025	nueves	leche caliente	leche	31.590	31.590		x		x	x		n/a	65	58	9	9	9	8	x		
18/06/2025	almuerzo	sopa de arroz	carne de pollo pechuga	438	351	x			x	x		80	78	60	9	9	9	9	x		
18/06/2025	almuerzo	carne de res alas finas hierbas	carne de res magra	12.870	12.870	x			x	x		60	70	62	9	8	9	9	x		
18/06/2025	almuerzo	tortilla de acelga	acelgas	n/a	n/a	x		x		x		n/a	5	5	9	9	8	9	x		
18/06/2025	almuerzo	papa al vapor perejil	papa	14.625	11.700	x		x		x		60	75	62	9	9	9	8	x		
18/06/2025	almuerzo	arroz pajarito	arroz	8.190	8.190	x			x	x		60	74	62	9	9	9	8	x		
18/06/2025	almuerzo	jugo de papaya	papaya	11.700	8.190	x		x			x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
18/06/2025	onces	sorbete de guanabana	leche	23.400	23.400	x			x		x	n/a	4	3	9	9	9	8	x		
18/06/2025	onces	sorbete de guanabana	guanabana	11.700	8.190	x		x			x	n/a	4	3	9	9	8	9	x		
18/06/2025	cena	sopa de fideos	carne de res magra	351	351	x			x	x		60	78	60	9	9	9	8	x		
18/06/2025	cena	carne de cerdo en salsa de piña	carne de cerdo lomo	12.870	12.870	x			x	x		60	70	63	9	8	9	9	x		
18/06/2025	cena	poteca de ahuyama	poteca de ahuyama	n/a	n/a	x		x		x		n/a	70	60	9	9	9	9	x		
18/06/2025	cena	platano maduro asado	platano	19.500	11.700	x			x	x		60	78	60	8	9	9	8	x		
18/06/2025	cena	arroz con pimenton	arroz	8.190	8.190	x		x		x		60	75	60	9	9	9	9	x		
18/06/2025	cena	jugo de manzana	manzana	9.634	8.190	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	8	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LINA MILLAN TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 CARGO: TECNICO EN ALIMENTOS

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: LEONARDO SALAMANCA TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 CARGO: COORDINADOR

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___AFUERA DE BOGOTA_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: _____LA VICTORIA_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: __LEONARDO SALAMANCA_____ OPERADOR:____COMUNIDAD DE VIDA SDIS 2025_____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17/06/2025	Bebida Caliente	aromatica de feijoa	feijoa	150.8	150.8	x			x	x		50	75	69	9	9	9	9	x		
17/06/2025	desayuno	agua de panela con leche	leche	31.320	31.320	x			x	x		60	80	68	9	9	9	9	x		
17/06/2025	desayuno	queso doble crema	queso doble crema	9.280	9.280		x		x		x	n/a	75	62	9	9	9	9	x		
17/06/2025	nueves	sorbete de uva	uva	9.022	8.120	x			x		x	n/a	5	5	9	9	9	9	x		
17/06/2025	nueves	sorbete de uva	leche	23.200	23.200		x		x		x	n/a	5	5	9	9	9	9	x		
17/06/2025	almuerzo	sopa de colicero	carne de res magra	348	348	x			x	x		80	78	72	9	9	9	9	x		
17/06/2025	almuerzo	pechuga de pollo asada	pechuga de pollo	15.950	12.760	x			x	x		60	70	65	9	8	9	9	x		
17/06/2025	almuerzo	calabaza guisada con arverja	calabaza	6.444	5.800	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	9	x		
17/06/2025	almuerzo	yuca cocida	yuca	14.500	11.600	x		x		x		60	89	68	9	9	9	8	x		
17/06/2025	almuerzo	arroz con zanahoria	arroz	8.120	8.120	x			x	x		60	80	72	9	9	9	8	x		
17/06/2025	almuerzo	jugo de melon	melon	16.240	8.120	x		x			x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
17/06/2025	onces	sorbete de guayaba	leche	23.200	23.200		x		x		x	n/a	4	3	9	9	9	9	x		
17/06/2025	onces	sorbete de guayaba	guayaba	10.826	8.120	x		x			x	n/a	4	3	9	9	8	9	x		
17/06/2025	cena	crema de ahuyama	carne de res magra	348	348	x			x	x		60	78	72	9	9	9	9	x		
17/06/2025	cena	sobrebarriga en salsa	carne de res gorda	12.760	12.760	x			x	x		60	70	65	9	8	9	9	x		
17/06/2025	cena	zanahoria rallada con tomate	zanahoria rallada con tomate	n/a	n/a	x		x		x		n/a	80	69	9	9	9	9	x		
17/06/2025	cena	pure de papa	papa	14.500	11.600	x			x	x		60	78	70	8	9	9	9	x		
17/06/2025	cena	arroz blanco	arroz	8.120	8.120	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	9	x		
17/06/2025	cena	jugo de mango	mango	16.240	8.120	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	9	x		

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ____LINA MILLAN_____ TIPO DE DOCUMENTO:____CC_____Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: ___20916960 _____ CARGO: ___TECNICO EN ALIMENTOS_____

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __LEONARDO SALAMANCA_____ TIPO DE DOCUMENTO:_____CC_____No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____1014206012_____ CARGO: __COORDINADOR_____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOP-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: AFUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO PARA LA COMUNIDAD HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: LA VICTORIA

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO							
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/06/2025	Bebida Caliente	Aromatica de fresa	fresa	3.053,00	2.900	x			x	x		40	75	69	9	9	9	9	x		
16/06/2025	desayuno	colada de fecula de maiz	leche	31.320	31.320	x			x	x		50	80	68	9	9	9	9	x		
16/06/2025	desayuno	huevos revueltos	huevos	232 uni	232 uni		x		x	x		60	75	62	9	9	9	9	x		
16/06/2025	nueves	kumis	kumis entero	23.200	23.200		x		x		x	n/a	5	4	9	9	9	9	x		
16/06/2025	almuerzo	sopa de conchitas	carne de res magra	1.160	1.160	x			x	x		80	78	72	9	9	9	9	x		
16/06/2025	almuerzo	carne de res en salsa	carne de res magra	12.760	12.760	x			x	x		60	70	65	9	8	9	9	x		
16/06/2025	almuerzo	rodajas de tomate con perejil	rodajas de tomate con perejil	N/A	N/A	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	9	x		
16/06/2025	almuerzo	platano maduro asado	platano maduro	19.333	11.600	x		x		x		60	89	68	9	9	9	8	x		
16/06/2025	almuerzo	arroz con espinaca	arroz	8.120	8.120	x			x	x		60	80	72	9	9	9	8	x		
16/06/2025	almuerzo	jugo de tomate de arbol	tomate de arbol	13.533	8.120	x		x			x	n/a	5	4	9	8	9	9	x		
16/06/2025	onces	sorbete de maracuya	leche	23.200	23.200		x		x		x	n/a	4	3	9	9	9	9	x		
16/06/2025	onces	sorbete de maracuya	maracuya	27.066	8.120		x	x			x	n/a	4	3	9	9	8	9	x		
16/06/2025	cena	sopa de cuchuco de trigo	carne de res magra	348	348	x			x	x		60	78	72	9	9	9	9	x		
16/06/2025	cena	pechuga de pollo en salsa	pechuga de pollo	15.950	15.950	x			x	x		60	70	65	9	8	9	9	x		
16/06/2025	cena	papa cocida en cascara	papa comun	11.600	11.600	x		x		x		50	80	69	9	9	9	9	x		
16/06/2025	cena	arroz con ajonjoli	arroz	8.120	8.120	x			x	x		60	78	70	8	9	9	9	x		
16/06/2025	cena	ensalada roja con mayonesa	remolacha	5.800	4.640	x		x			x	n/a	5	5	9	9	9	9	x		
16/06/2025	cena	jugo de curuba	jugo de curuba	16.240	8.120	x		x			x	n/a	4	3	8	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: TIPO DE DOCUMENTO: No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CARGO:

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: F
Versión: 3
Fecha: M
Página: 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						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
15/06/2025	Bebida Caliente	Aromática de papayuela	Papayuela	NA	3000		x		x	x		50	79	76	8	8	8	9	x	
15/06/2025	Desayuno	Agua de panela	Agua de panela	NA	NA	x			x	x		50	80	72	8	8	8	8	x	
15/06/2025	Desayuno	Tamal	Tamal	1174	1174		x		x	x		110	88	78	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Desayuno	Melon	Melon	17400	13500	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
15/06/2025	Nueves	Sorbete de lulo	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Nueves	Sorbete de Lulo	Lulo	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Almuerzo	Sancocho	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	84	78	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Almuerzo	Carne de cerdo asado	Carne de cerdo	13000	13000	x			x	x		55	79	71	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Almuerzo	Ens. Zanahoria, piña crema de leche y wos pasas	Ens. Zanahoria, piña crema de leche, wos pasas	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
15/06/2025	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	80	71	8	8	8	8	x	
15/06/2025	Almuerzo	Jugo de manzana	Manzana	12000	8500	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
15/06/2025	Onces	Sorbete de feijoa	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Onces	Sorbete de feijoa	Feijoa	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Onces	Sandwich integral tostado con queso	Queso doble crema	5000	5000		x		x	x		25	NA	NA	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Cena	Sopa de avena	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	86	77	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Cena	Filete de magra a la plancha	Filete de mojarra	16000	16000	x			x	x		40	73	68	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Cena	Ens. aguacate, lechuga tomate y cebolla	Ens. aguacate, lechuga tomate y cebolla	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Cena	Papa criolla chamcada	Papa criolla	15000	13000	x		x		x		45	76	72	9	9	9	9	x	
15/06/2025	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	77	70	8	8	8	8	x	
15/06/2025	Cena	Jugo de pera	Pera	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: F
Versión: 3
Fecha: M
Página: 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						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
14/06/2025	Bebida Caliente	Aromática de mora	Mora	NA	3000		x		x	x		50	78	70	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Desayuno	Colada de harina de Plátano	Leche	32000	32000	x		x		x		60	87	78	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Desayuno	Queso Campesino	Queso Campesino	9200	9200		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Desayuno	Uchuvas	Uchuva	NA	12500	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Nueves	Sorbete de guayaba	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Nueves	Sorbete de guayaba	Guayaba	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Almuerzo	Cazuela de frijoles	Frijol Cargamanto	6000	6000	x			x	x		65	86	79	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Almuerzo	Carne de res molida guisada	Carne de res, molida	12800	12800	x			x	x		55	79	72	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Almuerzo	Ens. lechuga, tomate aguacate y cilantro	Ens. lechuga, tomate aguacate y cilantro	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Almuerzo	Plátano madro con queso	Plátano maduro	17200	12900	x		x		x		50	80	72	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	82	76	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Almuerzo	Jugo de papaya	Papaya	19000	9000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Onces	Sorbete de mora	Mora	8300	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Onces	Sorbete de mora	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Cena	Sopa de harina de trigo	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	84	78	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Cena	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de Pollo	15200	12300	x			x	x		50	78	72	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Cena	Ensalada de architas	Pasta alimenticia	3000	3000		x		x	x		30	4	4	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Cena	Papa al vapor	Papa Común	16100	12200	x		x		x		50	78	72	9	9	9	9	x	
14/06/2025	Cena	Arroz con cilantro	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	77	73	8	8	8	8	x	
14/06/2025	Cena	Jugo de fresa	Fresa	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FO
Versión: 3
Fecha: Mar
Página: 1 d

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		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
13/06/2025	Bebida caliente	Aromatica de pera	Pera	NA	3000		x		x	x		50	80	72	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Desayuno	Colada de avena	Leche	32000	32000	x		x		x		60	86	76	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Desayuno	Caldo de papa con pollo	Pechuga de pollo	6000	6000	x			x	x		65	82	75	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Desayuno	Mandanna	Mandanna	14000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Nueves	Sorbete de guanabana	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Nueves	Sorbete de guanabana	Guanabana	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Almuerzo	Sopa de cebada Perlada	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	86	78	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Almuerzo	Pechuga de Pollo sudada	Pechuga de Pollo	15100	12400	x			x	x		50	81	73	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Almuerzo	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Almuerzo	Papa dorada	Papa Común	14700	11300	x		x		x		83	76	70	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	80	75	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Almuerzo	Jugo de piña	Piña	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Onces	Sorbete de curuba	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Onces	Sorbete de Curuba	Curuba	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Cena	Crema de Cebolla				x		x		x		60	86	78	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Cena	Higado de res enceballado	Higado de res	13000	13000	x			x	x		55	79	70	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Cena	Pepino guisado	Pepino de guso	NA	11000		x		x	x		45	76	69	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Cena	Yuca cocida	Yuca	NA	11000		x		x	x		50	80	69	8	8	8	8	x	
13/06/2025	Cena	Arroz con arveja verde	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	77	70	9	9	9	9	x	
13/06/2025	Cena	Jugo de tomate arbol	Tomate de arbol	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: F
Versión: 1
Fecha: M
Página: 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						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
12/06/2025	Bebida caliente	Aromática de piña	Piña	NA	3000		x		x	x		50	80	74	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Desayuno	Colada de fécula de maíz	Leche	32000	32000	x		x		x		60	86	79	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Desayuno	Huevos con mazorca	Huevos	228 g	228 g	x		x		x		45	76	68	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Desayuno	Banano	Banano	14000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Nueves	Kumis	Kumis	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Nueves	Patilla	Patilla	26000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Almuerzo	Sopa de mazorca	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	82	78	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Almuerzo	Filete de merluza a la plancha	Filete de merluza	16300	16300	x			x	x		45	76	69	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Almuerzo	Ensalada pepino y tomate	Ensalada pepino y tomate	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Almuerzo	Patacón	Plátano Verde	16400	12000	x		x		x		50	73	66	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Almuerzo	Arroz con pideos	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	81	73	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Almuerzo	Jugo de lulo	Lulo	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Onces	Sorbete de maracuya	Leche	23000	23000		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Onces	Sorbete de maracuyá	Maracuyá	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Cena	Cazuela de garbanzos	Garbanzos	6000	6000	x			x	x		65	86	79	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Cena	Carne de cerdo cocido	Carne de cerdo	13000	13000	x			x	x		55	80	71	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Cena	Verduras cocidas con mayonesa	Verduras cocidas con mayonesa	NA	NA	x		x		x		45	4	4	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Cena	Pure de papa	Papa Común	15800	11700	x		x		x		50	73	66	8	8	8	8	x	
12/06/2025	Cena	Arroz con guandolí	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	80	76	9	9	9	9	x	
12/06/2025	Cena	Jugo de Uva	Uva	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:
Versión:
Fecha: M
Página:

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
11/06/2025	Bebida caliente	Aromática de manzanna	Manzanna	3000	3000	x		x		x		50	80	74	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Desayuno	Chocolate en leche	leche	32000	32000	x		x		x		60	88	79	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Desayuno	Queso doble crema	Queso doble crema	9100	9100		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Desayuno	Arepa de maiz	Harina de maiz, Arroz	5700	5700		x		x	x		45	76	66	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Desayuno	Papaya	Papaya	16200	13700	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Nueves	Sorbete de fresa	leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
11/06/2025	xlueves	Sorbete de fresa	Fresa	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Almuerzo	Sopa de verduras	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	82	76	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Almuerzo	Carne a la boloñesa	Carne de res, molida	12600	12600	x			x	x		55	86	74	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Almuerzo	Ens. Espinaca, papaya mango y crema de leche.	Ens. Espinaca, papaya mango y crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Almuerzo	Deditos de arracacha	Arracacha	NA	11000		x		x	x		55	82	76	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Almuerzo	Espaguettis	Pasta alimenticia	8000	8000		x		x	x		60	80	73	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Onces	leche caliente	leche	32000	32000	x		x		x		50	82	76	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Onces	Mango	Mango	17000	13700	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Cena	Sopa de avena	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	82	79	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Cena	Pechuga de pollo a las finas hierbas	Pechuga de pollo	15000	12400	x			x	x		50	81	76	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Cena	Ensalada de tomate con perejil	Tomate	8300	NA	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Cena	Plátano con bocadillo	Plátano maduro	16200	12000	x		x		x		48	77	73	9	9	9	9	x	
11/06/2025	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	81	76	8	8	8	8	x	
11/06/2025	Cena	Jugo de feijoa	Feijoa	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millan | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:
Versión:
Fecha:
Página:

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la poblaciòn Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS															DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO					
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD	
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalue entre 2 y 10	OLOR Evalue entre 2 y 10	SABOR Evalue entre 2 y 10	ASPECTO Evalue entre 2 y 10	SI	NO
10/06/2025	Bebida caliente	Aromática de uchuva	Uchuva	NA	3000		x		x	x		50	81	74	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Desayuno	Leche caliente con miel	Leche	32000	32000	x		x		x		55	88	76	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Desayuno	Huevo cocido	Huevos	228 u	228 u	x		x		x		45	78	69	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Desayuno	Pera	Pera	15500	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Nueves	Sorbete de curuba	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Nueves	Sorbete de Curuba	Curuba	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Almuerzo	Sopa de arroz de trigo	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	86	79	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Almuerzo	Pechuga de Pollo en salsa blanca	Pechuga de Pollo	15000	12300	x			x	x		55	82	76	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Almuerzo	Verduras salteadas (zanahoria, calabacin, apio)	Verduras salteadas (zanahoria, calabacin, apio)	NA	NA	x		x		x		45	79	72	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	NA	11000		x		x	x		55	78	69	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Almuerzo	Arroz al perejil	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	82	75	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Onces	Sorbete de lulo	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Onces	Sorbete de lulo	Lulo	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Cena	Sopa de arroz	Carne de res, magra	400	400	x		x		x		60	87	79	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Cena	Carne de res en bistec	Carne de res, magra	13000	13000	x			x	x		55	81	74	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Cena	Habichuelas con huevo	Huevos	30 u	30 u	x		x		x		45	76	70	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Cena	Papa al vapor con perejil	Papa Común	14000	12100	x		x		x		50	79	68	8	8	8	8	x	
10/06/2025	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	83	76	9	9	9	9	x	
10/06/2025	Cena	Jugo de melón	Melón	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leidy Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 27916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: F
Versión: 3
Fecha: Ma
Página: 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO					
						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
09/06/2025	Bebida Caliente	Aromática de manzana	Manzana	3000	3000	x		x		x		50	79	70	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Desayuno	Colada Fécula de maiz	leche	32000	32000	x		x		x		60	88	79	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Desayuno	Caldo de papa con carne	Carne de res, magra	6000	6000	x			x	x		60	79	70	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Desayuno	Granadilla	Granadilla	14300	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Nueves	Sorbete de feijoa	leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Nueves	Sorbete de feijoa	Feijoa	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Almuerzo	Sopa de fideos	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	82	75	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Almuerzo	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo	13000	13000	x			x	x		55	79	72	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Almuerzo	Pepino guisado	Pepino de guiso	NA	11000		x		x	x		45	72	66	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Almuerzo	Tajada de platano	Plátano maduro	16000	12000	x		x		x		45	74	67	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Almuerzo	Arroz paisanto	Arroz	8300	8300	x			x	x		60	78	70	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Almuerzo	Jugo de uva	Uva	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Onces	Yogurt	Yogurt	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Onces	Mandarina	Mandarina	16000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Cena	Sopa de calicero	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	84	76	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Cena	Carne de res mechada	Carne de res, magra	13000	13000	x			x	x		55	76	69	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Cena	zanahoria rallada con tomate y perejil	zanahoria rallada con tomate y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Cena	Papa criolla chircada	Papa criolla	14000	14000	x		x		x		45	76	70	9	9	9	9	x	
09/06/2025	Cena	Arroz blanco	Arroz	8300	8300	x			x	x		60	77	69	8	8	8	8	x	
09/06/2025	Cena	Jugo de maracuyá	Maracuyá	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916990 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-I
Versión: 3
Fecha: Memo
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
08/06/2025	Bebida caliente	Aromatica de pera	Pera	3000	3000	X		X		X		50	79	72
08/06/2025	Desayuno	Agua de panela	Agua de panela	NA	NA	X			X	X		55	80	74
08/06/2025	Desayuno	Tamal	Tamal	117 u	117 u		X		X	X		98	86	79
08/06/2025	Desayuno	Melon	Melón	14500	12300	X		X			X	NA	NA	NA
08/06/2025	Nueves	Sorbete de guayaba	Leche	23000	23000	X		X			X	NA	4	4
08/06/2025	Nueves	Sorbete de guayaba	Guayaba	NA	8300		X		X		X	NA	4	4
08/06/2025	Almuerzo	Sopa de avena	Carne de res, magra	400	400	X			X	X		60	82	77
08/06/2025	Almuerzo	Filete de mojarra a la plancha	Filete de mojarra	16500	16500	X			X	X		45	75	65
08/06/2025	Almuerzo	Ens. zanahoria, manzana mango y crema de leche	Ens. zanahoria, manzana mango y crema de leche	NA	NA	X		X			X	NA	4	4
08/06/2025	Almuerzo	Papa criolla Frita	Papa criolla	14600	12000	X		X		X		45	76	70
08/06/2025	Almuerzo	Arroz con arveja verde	Arroz	8300	8300	X			X	X		60	79	71
08/06/2025	Almuerzo	Jugo de tomate de arbol	Tomate de arbol	NA	8300		X		X		X	NA	4	4
08/06/2025	Onces	Leche caliente	Leche	32000	32000	X		X		X		50	78	69
08/06/2025	Onces	Mango	Mango	14600	12700	X		X			X	NA	NA	NA
08/06/2025	Cena	Sopa de arroz	Pollo	400	400	X			X	X		60	79	75
08/06/2025	Cena	Pechuga de pollo con guiso	Pechuga de Pollo	15100	13200	X			X	X		50	80	70
08/06/2025	Cena	Ens. techuga, tomate zanahoria y perejil	Ens. techuga, tomate zanahoria y perejil	NA	NA	X		X			X	NA	4	4
08/06/2025	Cena	Plátano maduro con queso	Plátano maduro	16900	11800	X		X		X		45	72	65
08/06/2025	Cena	Arroz con guisito	Arroz	8300	8300	X			X	X		60	79	71
08/06/2025	Cena	Jugo de mora	Mora	NA	8300		X		X		X	NA	4	4

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR

ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	O
Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
8	8	9	8	X		
8	8	8	8	X		
9	9	9	9	X		
8	8	8	8	X		
8	8	8	8	X		
8	8	8	8	X		
9	9	9	9	X		
8	8	8	8	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
9	9	9	9	X		
8	8	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P
Versión: 3
Fecha: Memo I
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR — ALIMENTO TERMINADO: 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	OB
07/06/2025	Bebida Caliente	Aromática papayuela	Papayuela	3000	3000		x		x	x		50	79	71	8	8	8	8	x		
07/06/2025	Desayuno	Colada de avena	Leche	32000	32000	x		x		x		55	84	78	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Desayuno	Caldo de pajarilla	Pajarilla de res	6000	6000	x			x	x		60	83	78	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Desayuno	Pera	Pera	14000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
07/06/2025	Nueves	Sorbete de guanbana	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Nueves	Sorbete de guanbana	Guanbana	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Almuerzo	Mondongo	Mondo de res	6000	6000	x			x	x		60	82	76	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo en salsa de verduras	Pechuga de pollo	15200	12600	x			x	x		50	77	69	8	8	8	8	x		
07/06/2025	Almuerzo	Ens. aguacate, tomate lechuga y cebolla cabezona	Ens. aguacate, tomate lechuga y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	4	5	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Almuerzo	Papa chip	Papa común	14100	11900	x		x		x		45	73	66	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	78	71	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Almuerzo	Jugo de fresa	Fresa	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x		
07/06/2025	Onces	Kumis	Kumis	23000	23000	x		x			x	NA	4	5	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Onces	Granadilla	Granadilla	14500	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x		
07/06/2025	Cena	Sopa cuchuco de cebada	Carne de res	400	400	x			x	x		60	81	73	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Cena	Carne de cerdo gratinada	Carne de cerdo	13000	13000	x			x	x		55	77	69	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Cena	Calabaza guisada con arveja verde	Calabaza guisada con arveja verde.	NA	NA	x		x		x		45	71	65	8	8	8	8	x		
07/06/2025	Cena	Deditos de arracacha	Arracacha	NA	10000		x		x	x		50	74	65	9	9	9	9	x		
07/06/2025	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	80	72	8	8	8	8	x		
07/06/2025	Cena	Jugo de piña	Piña	NA	8300	x			x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR
Versión: 3
Fecha: Mem
Página: 1 de

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
06/06/2025	Bebida caliente	Aromatica de feijoa	Feijoa	3000	3000	x		x		x		50	81	76	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Desayuno	Chocolate en leche	Leche.	32000	32000	x		x		x		60	88	79	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Desayuno	Queso doble crema	Queso doble Crema	9300	9300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Desayuno	Arepa de maiz	Harina Precocida Blanca	5700	5700		x		x	x		40	76	68	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Desayuno	Uvas	Uvas	14000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Nueves	Sorbete de feijoa	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Nueves	Sorbete de feijoa	Feijoa	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Almuerzo	Sopa de harina trigo	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	82	74	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Almuerzo	Albondigas en salsa	Carne molida res	13000	13000	x			x	x		60	85	71	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Almuerzo	Ens. Roja con mayonesa	Ens. Roja con mayonesa	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Almuerzo	Papa al vapor con perejil	Papa común	16000	13100	x		x		x		55	78	69	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Almuerzo	Espaguettis	Pasta alimenticia	7000	7000		x		x	x		60	76	70	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Almuerzo	Jugo de pera	Pera	9000	8200	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Onces	Sorbete de Curuba	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Onces	Sorbete de Curuba	Curuba	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Cena	Sopa cebada Pelada	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	86	79	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Cena	Carne de res a las finas hierbas	Carne de res, magra	13000	13000	x			x	x		55	80	74	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Cena	Ens. Pepino y tomate	Ens. pepino y tomate	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Cena	Platano maduro asado	Platano maduro	14800	12000	x		x		x		50	78	70	9	9	9	9	x	
06/06/2025	Cena	Arroz atomatado	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	81	74	8	8	8	8	x	
06/06/2025	Cena	Jugo de mango	Mango	13200	8300	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR
Versión: 3
Fecha: Mem
Página: 1 de

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
05/06/2025	Bebida Caliente	Aromática de maracuya	Maracuyá	NA	3000		x		x	x		50	80	76	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Desayuno	Colade fécula de maiz	Leche	32000	32000	x		x		x		60	86	79	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Desayuno	Caldo de papa con pollo	Pechuga de pollo	NA	6000	x			x	x		65	82	76	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Desayuno	Uchuvas	Uchuvas	NA	14000	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Nueves	Sorbete de mango	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Nueves	Sorbete de mango	Mango	NA	9000		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Almuerzo	Sopa de arroz	Carne de res	400	400	x			x	x		60	81	72	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Almuerzo	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Pechuga de Pollo	15000	12800	x			x	x		50	79	70	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Almuerzo	Ens. Espinaca, mango fresa y miel	Ens. Espinaca, mango fresa y miel	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Almuerzo	Tajada de plátano	Platano maduro	16000	NA	x		x		x		45	70	66	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	73	68	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Almuerzo	Jugo de mora	Mora	NA	8000		x		x		x	NA	3	4	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Onces	Yogurt	Yogurt	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Onces	Papaya	Papaya	18600	12050	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Cena	Crema de verduras	Carne de res, mogo	400	400	x			x	x		65	89	78	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Cena	Sobrebarriga en salsa	Carne de res, garda	13000	13000	x			x	x		55	79	70	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Cena	Verduras cocidas	Verduras cocidas	NA	NA	x		x		x		40	72	65	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Cena	Papa criolla al vapor	Papa criolla	12000	12000	x		x		x		45	75	66	9	9	9	9	x	
05/06/2025	Cena	Arroz al perejil	Arroz	8200	8200	x			x	x		60	76	68	8	8	8	8	x	
05/06/2025	Cena	Jugo de lulo	Lulo	NA	8000		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P
Versión: 3
Fecha: Memo I
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OE
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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	
04/06/2025	Bebida caliente	Aromática de piña	Piña	3000	3000		x		x	x		50	78	70	8	8	8	8	x		
04/06/2025	Desayuno	Agua de panela con leche	Leche	32000	32000	x		x		x		55	84	76	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Desayuno	Huevos revueltos	Huevos	240	240	x		x		x		45	72	66	8	8	8	8	x		
04/06/2025	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	5400	5400	x			x	x		50	78	70	8	8	8	8	x		
04/06/2025	Desayuno	Fresas	Fresas	14500	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Nueves	Sorbete de uva	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Nueves	Sorbete de uva	Uva	NA	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Almuerzo	Sopa de patacón	Carne de res, magra	400	400	x			x	x		60	86	79	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Almuerzo	Carne de cerdo asada	Carne de cerdo	13000	13000	x			x	x		55	80	74	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Almuerzo	Ens. Zanahoria, Piña crema de leche uvas pasas	Ens. Zanahoria, Piña crema de leche uvas pasas	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Almuerzo	Papa criolla chamuscada	Papa criolla	12600	12600	x		x		x		45	76	70	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Almuerzo	Arroz con espinaca	Arroz	8300	8300	x			x	x		60	79	71	8	8	8	8	x		
04/06/2025	Almuerzo	Jugo de guayaba	Guayaba	8300	8300		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Onces	Sorbete de feijoa	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Onces	Sorbete de feijoa	Feijoa	NA	8300	x			x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Cena	Sopa de conchitas	Carne de res magra	400	400	x			x	x		60	82	76	8	8	8	8	x		
04/06/2025	Cena	Pechuga de Pollo a la jardinera	Pechuga de pollo	16000	13100	x			x	x		50	78	71	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Cena	Ens. Espinaca, papaya mango y crema leche	Ens. Espinaca, papaya mango, crema de leche	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Cena	Puré de papa	Papa Común	15400	12300	x		x		x		55	78	69	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Cena	Arroz con pideos	Arroz	8300	8300	x			x	x		60	76	68	9	9	9	9	x		
04/06/2025	Cena	Jugo de papaya	Papaya	16200	8300	x		x			x	NA	4	4	8	8	8	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-P
Versión: 3
Fecha: Memo I
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO						OB
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
03/06/2025	Bebida Caliente	Aromática de fresa	Fresa	3000	3000		x		x	x		50	79	76	8	8	8	8	x		
03/06/2025	Desayuno	Colada de avena	Leche	31000	31000	x		x		x		60	79	70	9	9	9	9	x		
03/06/2025	Desayuno	Caldo de papa con carne	Carne de res, magra	6000	6000	x			x	x		60	84	79	9	9	9	9	x		
03/06/2025	Desayuno	Patilla	Patilla	22000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	-		
03/06/2025	Nueves	Agua de panela	Agua de panela	NA	NA	x			x	x		50	80	76	8	8	8	8	^		
03/06/2025	Nueves	Queso campesino	Queso campesino	9200	9200		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	^		
03/06/2025	Almuerzo	Sopa de lentejas	Lentejas	6000	6000	x			x	x		60	80	73	9	9	9	9	x		
03/06/2025	Almuerzo	Carne de res en salsa	Carne de res, magra	13000	13000	x			x	x		55	78	71	9	9	9	9	x		
03/06/2025	Almuerzo	Ens. lechuga, tomate zanahoria y perejil	Ens. lechuga, tomate zanahoria y perejil	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	^		
03/06/2025	Almuerzo	Plátano maduro asado	Plátano maduro	17000	12600	x		x		x		45	76	71	9	9	9	9	^		
03/06/2025	Almuerzo	Arroz con cilantro	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	81	72	9	9	9	9	^		
03/06/2025	Almuerzo	Jugo de tomate de arbol	Tomate de arbol	NA	8000		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x		
03/06/2025	Onces	Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	NA	NA	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	^		
03/06/2025	Cena	Sopa de mazorca	Carne de res, magra	350	350	x			x	x		60	81	76	8	8	8	8	x		
03/06/2025	Cena	Filete de merluza a la plancha	Filete de merluza	18000	18000	x			x	x		45	76	69	8	8	8	8	x		
03/06/2025	Cena	Tortilla de espinaca	Espinaca	13000	NA	x		x		x		40	71	65	9	9	9	9	x		
03/06/2025	Cena	Yuca cocida	Yuca	NA	12000		x		x	x		55	76	70	8	8	8	8	x		
03/06/2025	Cena	Arroz pajanto	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	79	72	9	9	9	9	^		
03/06/2025	Cena	Jugo de guanabana	Guanabana	NA	8000		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR
Versión: 3
Fecha: Mem
Página: 1 de

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADO					
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO					
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	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
02/06/2025	Bebida Caliente	Aromática de mango	Mango	NA	3000		x		x	x		50	80	73	8	8	8	8	x	
02/06/2025	Desayuno	Colada de harina de plátano	Leche	32000	32000	x		x		x		60	86	79	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Desayuno	Huevos con mayorca	Huevos	2324	2324	x		x		x		50	79	70	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Desayuno	Mandarina	Mandarina	14000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	8	8	8	8	x	
02/06/2025	Nueves	Sorbete de guayaba	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Nueves	Sorbete de guayaba	Guayaba	NA	8000		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Almuerzo	Ajiaco	Pechuga de Pollo	350	350	x			x	x		60	80	74	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Almuerzo	Pechuga de Pollo a las finas hierbas	Pechuga de Pollo	15200	12600	x			x	x		50	78	70	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Almuerzo	Tajada de aguacate	Aguacate	9000	NA	x		x			x	NA	NA	NA	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Almuerzo	Arroz con gongolí	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	79	72	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Almuerzo	Jugo de maracuyá	Maracuyá	NA	8000		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Onces	Sorbete de guanabana	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Onces	Sorbete de guanabana	Guanabana	NA	8000		x		x		x	NA	4	4	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Cena	Sopa de avena	Carne de res, magra	350	350	x			x	x		55	82	76	8	8	8	8	x	
02/06/2025	Cena	Carne de cerdo guisada	Carne de cerdo	13000	13000	x			x	x		60	79	74	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Cena	Verduras salteadas zanahoria, calabacin, apio	Verduras salteadas zanahoria, calabacin, apio	NA	NA	x		x		x		45	72	68	8	8	8	8	x	
02/06/2025	Cena	Croqueta de yuca	Yuca	NA	12000		x		x	x		50	78	73	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	76	70	9	9	9	9	x	
02/06/2025	Cena	Jugo de melón	Melón	NA	8000		x		x		x	NA	4	4	8	8	8	8	x	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-
Versión: 3
Fecha: Memo I202
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Fuera de Bogotá | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Servicio de Comunidad de Vida para la población Habitante de Calle | UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Vida La Victoria

COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca | OPERADOR: Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c
01/06/2025	Bebida Caliente	Aromatica de Uchuva	Uchuva	3000	3000		x		x	x		50	81	78
01/06/2025	Desayuno	Agua de panela	Agua de panela	NA	NA		x		x	x		55	80	79
01/06/2025	Desayuno	Tamal	Tamal	1184	1184		x		x	x		95	86	76
01/06/2025	Desayuno	Melon	Melon	16500	14200	x		x			x	NA	NA	NA
01/06/2025	Nueves	Kumis	Kumis	24000	24000	x		x			x	NA	4	4
01/06/2025	Nueves	Pera Picada	Pera	15000	NA	x		x			x	NA	NA	NA
01/06/2025	Almuerzo	Sopa de verduras	Carne de res	400	400	x			x	x		60	82	76
01/06/2025	Almuerzo	Filete de mojarra a la plancha	Filete de mojarra	18000	18000	x			x	x		45	76	70
01/06/2025	Almuerzo	Ens. aguacate, lechuga, tomate y cebolla cabezona	Ens. aguacate, lechuga, tomate y cebolla cabezona	NA	NA	x		x			x	NA	4	4
01/06/2025	Almuerzo	Tajada de platano	Platano maduro	17200	13200	x		x		x		50	76	71
01/06/2025	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	80	74
01/06/2025	Almuerzo	Jugo de pera	Pera	8000	8000	x			x		x	NA	4	4
01/06/2025	Onces	Sorbete de lulo	Leche	23000	23000	x		x			x	NA	4	4
01/06/2025	Onces	Sorbete de lulo	Lulo	8000	8000		x		x		x	NA	4	4
01/06/2025	Cena	Crema de calabaza	Carne de res	400	400	x			x	x		55	82	80
01/06/2025	Cena	Pechuga de pollo asada	Pechuga de pollo	15200	12700	x			x	x		50	79	70
01/06/2025	Cena	Ensalada de conchitas	Ensalada de conchitas	NA	NA		x		x	x		40	4	4
01/06/2025	Cena	Papa dorada	Papa Comun	15400	12100	x		x		x		55	81	72
01/06/2025	Cena	Arroz al perejil	Arroz	8000	8000	x			x	x		60	79	71
01/06/2025	Cena	Jugo de curuba	Curuba	NA	8000		x		x		x	NA	4	4

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A)

ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO
Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		
8	8	8	8	✓	
8	8	8	8	✓	
9	9	9	9	✓	
8	8	8	8	✓	
9	9	9	9	✓	
8	8	8	8	✓	
9	9	9	9	✓	
9	9	9	9	✓	
8	8	8	8	✓	
9	9	9	9	✓	
9	9	9	9	✓	
8	8	8	8	✓	
9	9	9	9	✓	
9	9	9	9	✓	
8	8	8	8	✓	
9	9	9	9	✓	
9	9	9	9	✓	
7	7	7	7	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Lina Carolina Millán | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 20916960 | CARGO: Técnico en alimentos

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Leonardo Salamanca | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1014206012 | CARGO: Coordinador

Evaluación de características organolépticas

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ, SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE
UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA		
DIRECCIÓN:	VEREDA LA VICTORIA - FINCA GRANJA LA VICTORIA	TELÉFONO:	3123695648
FECHA (dd/mm/aaaa):	06/06/2025	OPERADOR:	CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Chocolate en leche	Chocolate en leche	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	8	8	9		
		3	9	9	8	8	9		
Queso doble crema	Queso doble crema	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arepa de maíz	Arepa de maíz	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	9	9	9	9	9		
Uvas	Uvas	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Katherine Christiansen

NOMBRES Y APELLIDOS: DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca

NOMBRES Y APELLIDOS: LEONARDO SALAMANCA

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ, SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE
UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA		
DIRECCIÓN:	VEREDA LA VICTORIA - FINCA GRANJA LA VICTORIA	TELÉFONO:	3123695648
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/06/2025	OPERADOR:	CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de arroz	Sopa de arroz	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	8	9		
Carne de res en bistec	Carne de res en bistec	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Habichuelas con huevo	Habichuelas con huevo	1	9	9	9	8	9	3	
		2	9	9	9	8	9		
		3	9	9	9	8	9		
papa al vapor con perejil	papa al vapor con perejil	1	10	10	9	10	10	3	
		2	10	10	9	10	10		
		3	10	10	9	10	10		
Arroz Con Zanahoria	Arroz con zanahoria	1	10	10	10	9	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	9	10		
Jugo de Melón	Jugo de Melón	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Katherine Christiansen

NOMBRES Y APELLIDOS: DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca

NOMBRES Y APELLIDOS: LEONARDO SALAMANCA

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ, SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE
UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA		
DIRECCIÓN:	VEREDA LA VICTORIA - FINCA GRANJA LA VICTORIA	TELÉFONO:	3123695648
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/06/2025	OPERADOR:	CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Agua de Panela con leche	Agua de Panela con leche	1	10	10	9	10	10	3	
		2	10	10	9	10	10		
		3	10	10	9	10	10		
Queso doble crema	Queso doble crema	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Mogolla integral	Mogolla integral	1	9	9	10	9	9	3	
		2	9	9	10	9	9		
		3	9	9	10	9	9		
Pera	Pera	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Katherine Christiansen

NOMBRES Y APELLIDOS: DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca

NOMBRES Y APELLIDOS: LEONARDO SALAMANCA

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ, SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE
UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA		
DIRECCIÓN:	VEREDA LA VICTORIA - FINCA GRANJA LA VICTORIA	TELÉFONO:	3123695648
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/06/2025	OPERADOR:	CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Colada de Avena	Colada de Avena	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Caldo de papa con carne	Caldo de papa con carne	1	9	10	10	10	10	3	
		2	9	10	10	10	10		
		3	9	10	10	10	10		
Pan rollo	Pan rollo	1	9	9	9	10	9	3	
		2	9	9	9	10	9		
		3	9	9	9	10	9		
Patilla	Patilla	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Katherine Christiansen

NOMBRES Y APELLIDOS: DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Leonardo Salamanca

NOMBRES Y APELLIDOS: LEONARDO SALAMANCA

Inspección plan de muestreo porciones servidas

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ, SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL:	AD DE VIDA PARA POBLACION	UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	6/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	116	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	122226	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		DESAYUNO		NÚMERO DE MENÚ:	12	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
29 A 60 AÑOS	8	CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	270	PESO O VOLUMEN	270	272	270	270	271	270	270	270													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	100,7	100,0	100,0	100,4	100,0	100,0	100,0														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	80	PESO O VOLUMEN	80	80	80	80	80	81	82	83													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	101,3	102,5	103,8														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	AREPA DE MAIZ	AREPA DE MAIZ	100	PESO O VOLUMEN	100	102	100	101	102	100	100	100													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	100	101	102	100	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	UVAS	UVAS	120	PESO O VOLUMEN	120	123	120	125	120	120	120	122													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102,5	100	104,2	100	100	100	101,7														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Katherine Christiansen

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1070782500

CARGO: Nutricionista

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Lorenzo Salamanca

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1007[illegible]12

CARGO: Lider del Servicio

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ, SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL:	AD DE VIDA PARA POBLACION	UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	10/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	113	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	122226	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	CENA	NÚMERO DE MENÚ:	16	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
29 A 60 AÑOS	8	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	240	PESO O VOLUMEN	240	242	240	240	240	240	240	241													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	100,8	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,4														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	CARNE DE RES EN BISTEC	CARNE DE RES EN BISCTEC	78	PESO O VOLUMEN	78	80	78	78	78	78	79	79													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	102,6	100,0	100,0	100,0	100,0	101,3	101,3														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3														
29 A 60 AÑOS	8	HABICHUELAS CON HUEVOS	HABICHUELAS CON HUEVOS	70	PESO O VOLUMEN	70	71	70	72	70	72	71	70													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101,4	100	102,9	100	102,9	101,4	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	99	PESO O VOLUMEN	99	98	99	97	99	99	100	98													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	98,99	100	97,98	100	100	101	98,99														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	165	PESO O VOLUMEN	165	165	167	165	165	165	165	165													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	101,2	100	100	100	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	JUGO DE MELON	JUGO DE MELON	270	PESO O VOLUMEN	270	270	270	272	271	271	271	271													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100,7	100,4	100,4	100,4	100,4														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Katherine Christiansen
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1070782500
CARGO: Nutricionista

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Leonardo Salamanca
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1070960912
CARGO: Líder del Servicio

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ. SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL:	AD DE VIDA PARA POBLACIÓN	UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	17/06/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	116	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	122226	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	DESAYUNO	NÚMERO DE MENÚ:	2	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
29 A 60 AÑOS	8	AGUA DE PANELA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	180	PESO O VOLUMEN	180	180	180	181	180	180	180	180													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	100,0	100,0	100,6	100,0	100,0	100,0	100,0														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	80	PESO O VOLUMEN	80	82	80	80	80	81	80	80													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	102,5	100,0	100,0	100,0	101,3	100,0	100,0														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3														
29 A 60 AÑOS	8	MOGOLLA INTEGRAL	MOGOLLA INTEGRAL	60	PESO O VOLUMEN	60	60	60	60	60	60	60	60													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100	100	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	PERA	PERA	120	PESO O VOLUMEN	120	125	123	120	120	125	121	120													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104,2	102,5	100	100	104,2	100,8	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Katherine Christiansen

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1070782500

CARGO: Nutricionista

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Leonardo Sabogal

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1014206612

CARGO: Líder de Servicio

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-2
Version: 3
Fecha: Memo I2023 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	FUERA DE BOGOTÁ, SASAIMA CUNDINAMARCA	SERVICIO SOCIAL:	AD DE VIDA PARA POBLACIÓ	UNIDAD OPERATIVA:	COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	24/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	113	CODIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	122226	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	DIANA KATHERINE CHRISTIANSEN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	DESAYUNO	NÚMERO DE MENÚ:	9				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTA CUMPLE	NO
29 A 60 AÑOS	8	COLADA DE AVENA	COLADA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN	270	270	270	271	272	270	27	270													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	100,0	100,0	100,4	100,7	100,0	10,0	100,0														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO DE PAPA CON CARNE	240	PESO O VOLUMEN	240	240	242	240	240	240	240	240													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100,0	100,0	100,8	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3														
29 A 60 AÑOS	8	PAN ROLLO	PAN ROLLO	60	PESO O VOLUMEN	60	60	60	62	60	61	60	60													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	103,3	100	101,7	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
29 A 60 AÑOS	8	PATILLA	PATILLA	120	PESO O VOLUMEN	99	98	99	97	99	99	100	98													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82,5	81,67	82,5	80,83	82,5	82,5	83,33	81,67														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Katherine Christiansen
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1070782500
CARGO: Nutricionista

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Leonardo Tiznado Salamanca
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1014206078
CARGO: Líder del Servicio

Control de temperatura de equipos de refrigeración

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Código: FOR-PSS Versión: 1 Fecha: Memo I202 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA V

AÑO: 2025 MES: Junio

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HA CALLE 2024

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

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
0
-1
-2
-3
-4
-5

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Millán CARGO: Técnico en alimentos

OBSERVACIONES: Nevera # 7

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Código: FOR-PSS
Versión: 1
Fecha: Memo I202
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA

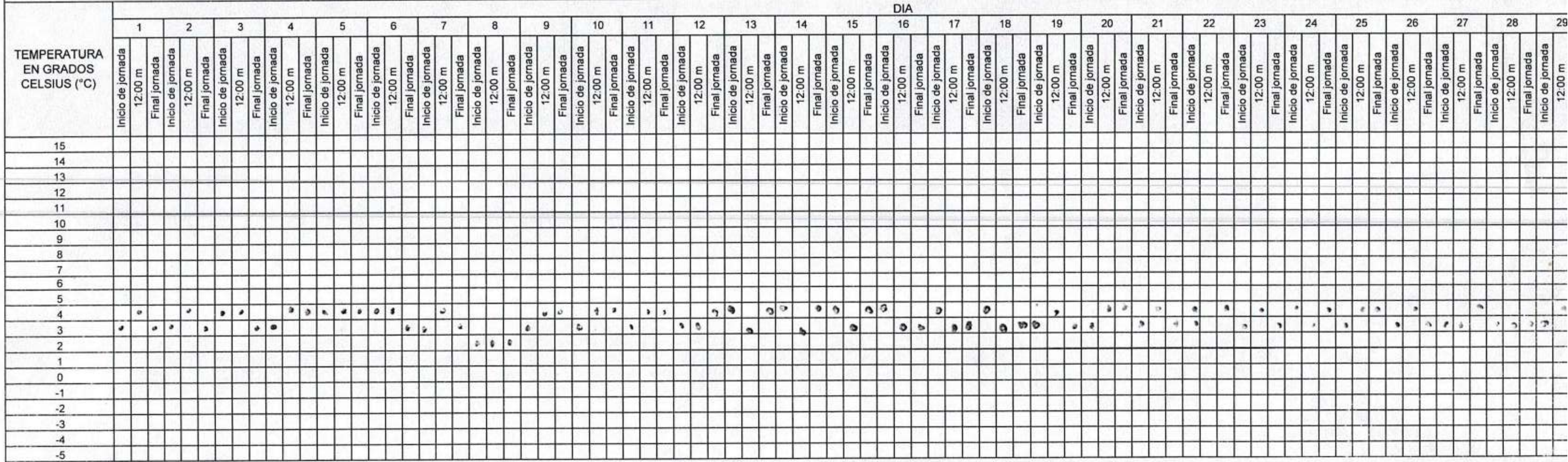
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA V

AÑO: 2025 MES: Junio

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HAB CALLE 2024



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Millán CARGO: Técnico en Cocina

OBSERVACIONES: Nevera # 6 Lácteos

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE

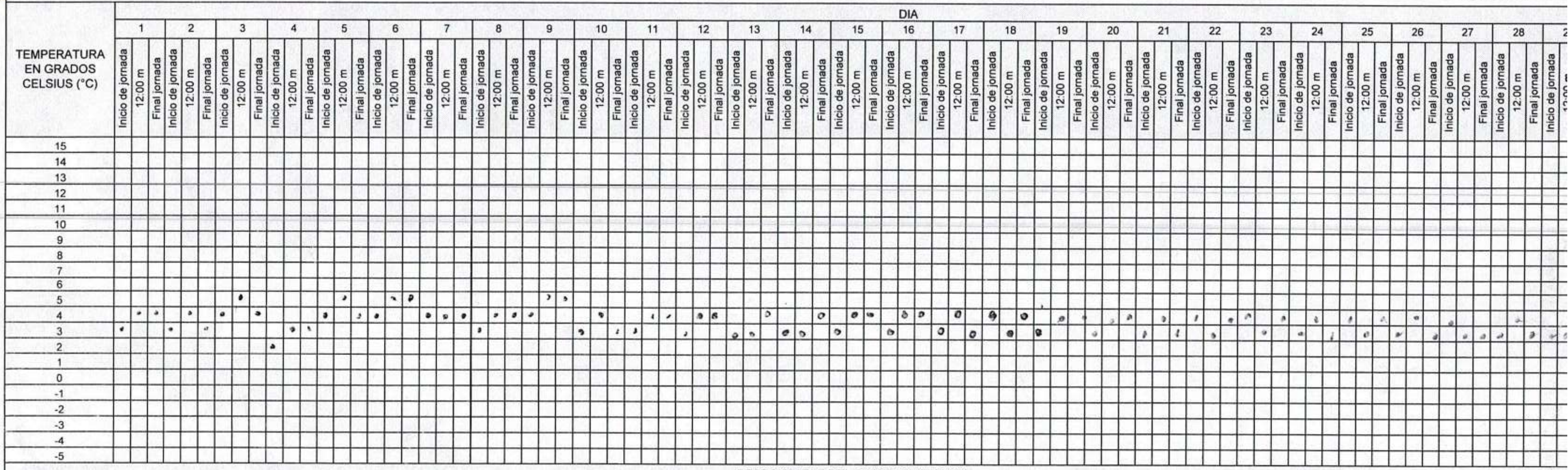
UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA

AÑO: 2025

MES: Junio

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HA CALLE 2024



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Millán

CARGO: Tecnico en alimentos

OBSERVACIONES: Nevera # 2, Hortalizas

Control de temperatura de equipos de congelación

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Código: FOR-PSS-239 Versión: 1 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICT

AÑO: 2025 MES: Junio COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITA CALLE 2024

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

DIA

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17			•																	•						•	•		•	•
-18		•			•			•	•	•	•	•		•		•	•	•			•		•	•	•			•		
-19	•			•		•	•						•		•				•			•								
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	11			12			13			14			15			16			17			18			19			20		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17		•			•			•			•			•	•		•			•			•		•	•	•	•	•	
-18	•		•	•		•	•		•	•		•	•			•		•	•		•	•		•						•
-19																														
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	21			22			23			24			25			26			27			28			29		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																											
-6																											
-7																											
-8																											
-9																											
-10																											
-11																											
-12																											
-13																											
-14																											
-15																											
-16																											
-17	•		•		•	•	•				•		•	•		•		•		•		•		•	•	•	•
-18		•		•				•	•	•		•			•		•		•		•		•				
-19																											
-20																											
-21																											
-22																											
-23																											
-24																											
-25																											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Millán CARGO: Técnico en alimentos

OBSERVACIONES: Nevera # 3 Carne de res

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: FOR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Memo I2024005021 – 22/02
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE
UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICT

AÑO: 2025 MES: Junio
COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA
OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITA CALLE 2024

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

DIA

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17														•			•	•		•			•			•	•		•	•
-18		•	•		•			•	•		•	•	•		•	•			•		•			•	•			•		
-19	•			•		•	•			•												•								
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	11			12			13			14			15			16			17			18			19			20		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17		•	•		•	•			•			•			•	•			•		•		•		•		•		•	
-18	•			•			•	•		•	•		•	•			•	•		•		•		•		•		•		•
-19																														
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	21			22			23			24			25			26			27			28			29		
	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada	Inicio de jornada	12:00 m	Final jornada
-5																											
-6																											
-7																											
-8																											
-9																											
-10																											
-11																											
-12																											
-13																											
-14																											
-15																											
-16																											
-17	•		•	•						•		•		•		•			•		•		•		•		•
-18		•			•	•	•	•	•		•		•		•		•	•		•		•		•		•	
-19																											
-20																											
-21																											
-22																											
-23																											
-24																											
-25																											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Millán CARGO: Técnico en alimentos

OBSERVACIONES: Nevera #4 Carne de Cerdo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Código: FOR-PSS-239 Versión: 1 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICT

AÑO: 2025 MES: Junio COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITA CALLE 2024

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

DIA

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	1 Inicio de jornada	1 12:00 m	1 Final jornada	2 Inicio de jornada	2 12:00 m	2 Final jornada	3 Inicio de jornada	3 12:00 m	3 Final jornada	4 Inicio de jornada	4 12:00 m	4 Final jornada	5 Inicio de jornada	5 12:00 m	5 Final jornada	6 Inicio de jornada	6 12:00 m	6 Final jornada	7 Inicio de jornada	7 12:00 m	7 Final jornada	8 Inicio de jornada	8 12:00 m	8 Final jornada	9 Inicio de jornada	9 12:00 m	9 Final jornada	10 Inicio de jornada	10 12:00 m	10 Final jornada
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17														•						•										
-18			•					•			•	•	•		•		•				•		•	•		•			•	
-19		•			•				•	•						•		•	•			•			•		•	•		•
-20	•			•		•	•																							
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	11 Inicio de jornada	11 12:00 m	11 Final jornada	12 Inicio de jornada	12 12:00 m	12 Final jornada	13 Inicio de jornada	13 12:00 m	13 Final jornada	14 Inicio de jornada	14 12:00 m	14 Final jornada	15 Inicio de jornada	15 12:00 m	15 Final jornada	16 Inicio de jornada	16 12:00 m	16 Final jornada	17 Inicio de jornada	17 12:00 m	17 Final jornada	18 Inicio de jornada	18 12:00 m	18 Final jornada	19 Inicio de jornada	19 12:00 m	19 Final jornada	20 Inicio de jornada	20 12:00 m	20 Final jornada
-5																														
-6																														
-7																														
-8																														
-9																														
-10																														
-11																														
-12																														
-13																														
-14																														
-15																														
-16																														
-17																									•				•	
-18		•	•			•			•			•	•		•		•	•			•		•	•		•	•	•		•
-19	•			•	•		•	•		•	•			•		•			•	•		•								
-20																														
-21																														
-22																														
-23																														
-24																														
-25																														

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	21 Inicio de jornada	21 12:00 m	21 Final jornada	22 Inicio de jornada	22 12:00 m	22 Final jornada	23 Inicio de jornada	23 12:00 m	23 Final jornada	24 Inicio de jornada	24 12:00 m	24 Final jornada	25 Inicio de jornada	25 12:00 m	25 Final jornada	26 Inicio de jornada	26 12:00 m	26 Final jornada	27 Inicio de jornada	27 12:00 m	27 Final jornada	28 Inicio de jornada	28 12:00 m	28 Final jornada	29 Inicio de jornada	29 12:00 m	29 Final jornada
-5																											
-6																											
-7																											
-8																											
-9																											
-10																											
-11																											
-12																											
-13																											
-14																											
-15																											
-16																											
-17				•				•																			
-18		•	•		•	•	•		•		•	•		•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•
-19	•									•			•				•						•				
-20																											
-21																											
-22																											
-23																											
-24																											
-25																											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Millán CARGO: Técnico en alimentos

OBSERVACIONES: Nevera # 5 Pollo - Pescado

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Código: FOR-PSS-239 Versión: 1 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/ Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICT

AÑO: 2025 MES: Junio

COORDINADOR O RESPONSABLE: LEONARDO SALAMANCA

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITA CALLE 2024

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C) (scale -5 to -25), readings marked per DIA:

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

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Millán CARGO: Técnico en alimentos

OBSERVACIONES: Nevera #1 Frutas 08/06/2025 lavado y desinfección nevera

Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Código: FOR-PSS-248
Versión: 1
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023

SUBDIRECCION LOCAL: FUERA DE BOGOTÁ / SASAIMA CUNDINAMARCA | **SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:** SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA LA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE | **UNIDAD OPERATIVA:** COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

DIRECCIÓN: VEREDA LA VICTORIA - FINCA GRANJA LA VICTORIA | **TELÉFONO:** 3123695648

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

FECHA: (30/06/2025)
ENERO: ____ FEBRERO: ____ MARZO: ____ ABRIL: ____ MAYO: ____ JUNIO: 24 / 2025 JULIO: ____
AGOSTO: ____ SEPTIEMBRE: ____ OCTUBRE: ____ NOVIEMBRE: ____ DICIEMBRE: ____

FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	17/10/2024	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%	No. ACTA VP 2024- 068		SUBRED	GOBERNACIÓN DE CUNDI
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED	

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación						C							
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas						C							
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.						C							
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.						C							
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.						C							
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.						C							

2. PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.						C							
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.						C							
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable						C							
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones						C							
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)						C							
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.						C							
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)						C							
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.						C							
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.						C							
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.						C							

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)						C							
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)						C							

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENT												OBSERVACIONE
		En	F	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes						C							
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.						C							
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).						C							Se evidencia que los alimentos día de hoy cumplen con lo establecidos FOR PS
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).						C							Se evidencia que los alimentos día de hoy cumplen con lo establecidos FOR PS
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.						C							
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante						C							

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa						C							
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.						C							
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.						C							
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.						C							
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.						C							
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.						C							
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.						C							
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.						C							
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.						C							
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.						C							