ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
1/11/25	DESYUNO	colada de fecula de maiz	colada	21000cc	210ml	X		X		X		50min	85°	68°	9	8		8		9		X		
1/11/25	DESYUNO	huevos tortilla	huevos	3900g	39g	X		X		X		60min	92°	62º	9	8		8		9		X		
1/11/25	DESYUNO	arroz blanco	arroz	4500g	101	X		X		X		NA	NA	NA	9	8		8		9		X		
1/11/25	ALMUERZO	carne de res molida	carne	8500g	85g	X		X		X		60min	84°	75°	9	8		8		9		X		
1/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	4500g	101g	X		X		X		60min	79°	76°	9	8		8		9		X		
1/11/25	ALMUERZO	papa criolla dorada	papa criolla	2500g	25g	X		X		X		70min	93°	75°	9	8		8		9		X		
1/11/25	ALMUERZO	rodajas de tomate en vinagreta	ensalada	12000g	60gr																			
1/11/25	ALMUERZO	sopa de platano guineo	sopa	4600g	240cc	X		X		X		40min	-8	-8	9	8		8		9		X		
1/11/25	ONCES	jugo de mango	jugo	5300g	210ml	X		X		X		50min	89°	72º	9	8		8		9		X		
1/11/25	ONCES	te en leche	leche	21000cc	71gr	X		X		X		60min	98°	78°	9	8		8		9		X		
1/11/25	CENA	pechuga desmechada	pollo	7100g	71gr	X		X		X		60min	86°	88°	9	8		8		9		X		
1/11/25	CENA	arroz con espinacas	arroz	4500g	101g	X		X		X		60min	89°	88°	9	8		8		9		X		
1/11/25	CENA	sopa de fideos	sopa	3000g	240cc	X		X		X		50min	88°	82°	9	8		8		9		X		
1/11/25	CENA	aromatica de hierbas con maracuya	aromatica	2800g	210cc	X		X																

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
2/11/25	DESAYUNO	aguadepanela	panela	21000cc	210ml	X		X		X		60min	84°	68°	9	8		8		9		X		
2/11/25	DESAYUNO	changua con leche	huevo,papa, leche	4000gr	40g	X		X		X		60min	82°	62°	9	8		8		9		X		
2/11/25	DESAYUNO	compota	compota de pera	10500g	100g	X		X		X		NA	NA	60	9	8		8		9		X		
2/11/25	ALMUERZO	carne de cerdo caramelizado	carne de cerdo	7700	77gr	X		X		X		NA	NA	TA	9	8		8		9		X		
2/11/25	ALMUERZO	arroz con coco	arroz y coco	4500g	101gr	X		X		X		-8	-8	72	9	8		8		9		X		
2/11/25	ALMUERZO	ensalada de tomate con cilantro	tomate y cilantro	12000g	6g	X		X		x		60min	88°	78°	9	8		8		9		X		
2/11/25	ALMUERZO	torta de platano	platano, harina	7500g	60g	X		X		X		60min	78°	70°	9	8		8		9		X		
2/11/25	ALMUERZO	sopa de cebada perlada	sopa de cebada	3500g	240cc	X		X		X		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
2/11/25	ALMUERZO	jugo de lulo	lulo, dulce	5000g	210cc	X		X		X		60min	84°	83°	9	8		8		9		X		
2/11/25	ONCES	colada de fecula de maiz con banano	maizena y babano	21000cc	210cx	X		X		X		60min	85°	70°	9	8		8		9		X		
2/11/25	ONCES	torta negra de banano	harina banano	4000gr	40g	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
2/11/25	CENA	pollo a la jardinra	pollo, zanahoria,arveja	14900g	85g	X		X		X		60min	88°	76°	9	8		8		9		X		
2/11/25	CENA	ensalada campesina	sopa de arracacha	4800g	240cc	X		X		X		60min	88°	76°	9	8		8		9		X		
2/11/25	CENA	arroz atomatado	arroz y tomate	21000cc	210cc	X		X		X		60min	88°	75°	9	8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
3/11/25	DESAYUNO	AGUA DE PANELA	agua de panela	13000	210ml	X		X		X		60MIN	84°	68°	9	8		8		9		X		
3/11/25	DESAYUNO	CHANGUA	changua con huevo	6000	240ml	X		X		X		60 MIN	82°	62°	9	8		8		9		X		
3/11/25	DESAYUNO	AREPA	arepa	6000	60gr	X		X		X		NA	NA	79	9	8		8		9		X		
3/11/25	DESAYUNO	COMPOTA DE PERA Y MORA	PERA Y MORA	10500	105gr	X		X		X		NA	NA	TA	9	8		8		9		X		
3/11/25	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS	FRUTAS	13000	210cc	X		X		X		35	12	78	9	8		8		9		X		
3/11/25	ALMUERZO	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	PESCADO	10000	88gr	X		X		X		60 MIN	30	78°	9	8		8		9		X		
3/11/25	ALMUERZO	ARROZ CON COCO	ARROZ	4500	101gr	X		X		X		70 MIN	72°	70°	9	8		8		9		X		
3/11/25	ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA	12000	60gr	X		X		X		NA	25	4	9	8		8		9		X		
3/11/25	ALMUERZO	TORTA DE PLATANO	PLATANO	7500	50gr	X		X		X		60G	78°	70°	9	8		8		9		X		
3/11/25	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	CEBADA	1500	240ml	X		X		X		25	15	79	9	8		8		9		X		
3/11/25	ONCES	JUGO DE LULO	LULO	5300	210ml	X		X		X		NA	23	4	9	8		8		9		X		
3/11/25	ONCES	COLADA DE MAIZ	COLADA	13000	210ml	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
3/11/25	CENA	TORTA NEGRA CON BANANO	TORTA	14900	85gr	X		X		X		36 MIN	36	75	9	8		8		9		X		
3/11/25	CENA	POLLO A LA JARDINERA	POLLO	4500	101gr	X		X		X		60 MIN	35	68°	9	8		8		9		X		
3/11/25	CENA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA	12000	60gr	X		X		X		73 MIN	40	79	9	8		8		9		X		
3/11/25	CENA	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	4500g	101gr	X		X		X		60min												
3/11/25	CENA	SOPA DE PATACON	SOPA	3000g	240cc	X		X		X		70 min												
3/11/25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS CON UCHUVAS	AROMATICA	13000	210mil	X		X		X		15MIN	23	78°	9	8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

OBJETIVO

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
4/11/25	DESYUNO	colada de avena	avena	21000	210cc	X		X		X		40min	84º	68º	9	8		8		9		X		
4/11/25	DESYUNO	papaya picada	papaya	10000g	100gr	X		X		X		40min	82º	62º	9	8		8		9		X		
4/11/25	DESYUNO	emparedados de queso	queso pan	4000gr	100gr	X		X		NA		NA	4	9	9	8		8		9		X		
4/11/25	DESYUNO	pan tajado	pan	4800g	48g	NA	NA	X		NA		NA	NA	NA										
4/11/25	NUEVES	sorbete de de freijoa	freijoa	6300g	210cc	X		X		NA		40min	-6	TA	9	8		8		9		X		
4/11/25	NUEVES	mantecada	mantecada	4000gr	40g	X		X		X		60min	NA	NA	9	8		8		9		X		
4/11/25	ALMUERZO	pollo en salsa de champiños	pollo	14900g	85g	X		X		X		60min	87°	70º	9	8		8		9		X		
4/11/25	ALMUERZO	arroz con zanahoria	arroz	4500g	101gr	X		X		X		40min	89°	68°	9	8		8		9		X		
4/11/25	ALMUERZO	ensalada de zanhoria pepino	ensalada	12000g	60gr	X		X		X		40min	76º	83	9	8		8		9		X		
4/11/25	ALMUERZO	pure de yuca	pure	6000g	60gr	X		X		X		60min	78º	70º	9	8		8		9		X		
4/11/25	ALMUERZO	sopa carmelita	sopa	15000g	240cc	X		X		X		60min	4°	8°	9	8		8		9		X		
4/11/25	ALMUERZO	jugo de maracuya	jugo	5000g	210cc	X		X		X		40min	-6	-6	9	8		8		9		X		
4/11/25	ONCES	arroz con leche	arroz con leche	10000	77gr	X		X		X		60min	76°	75	9	8		8		9		X		
4/11/25	ONCES	fresa picada	fresa	10000g	100gr	X		X		X		40min	-6	-6	9	8		8		9		X		
4/11/25	CENA	carne de res picada	carne de res picada	10000g	62g	X		X		X		60min	88°	77°	9	8		8		9		X		
4/11/25	CENA	arroz blanco	arroz	4500g	101gr	X		X		X		60min	89°	79°	9	8		8		9		X		
4/11/25	CENA	sopa de saoncochito	sopa	5000g	50g	X		X		X		60min	90°	75°	9	8		8		9		X		
4/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturalescon mora	aromatica	8700g	210cc	X		X		X		40min	98°	79°	9	8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código:	FOR-PSS-243
Versión:	2
Fecha:	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS			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	
5/11/25	DESAYUNO	café en leche	café	13000ml	210ml	X		X		X		60MIN	84º	68º	9		8		8		9		X		
5/11/25	DESAYUNO	caldo de papa con carne	caldo	6000g	240cc	X		X		X		NA	-8	-8	9		8		8		9		X		
5/11/25	DESAYUNO	mogolla integral	pan	6000g	60gr	X		X		X		NA	NA	NA	9		8		8		9		X		
5/11/25	DESAYUNO	patilla picada	patilla	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	-6	9		8		8		9		X		
5/11/25	NUEVES	te en leche	LECHE	21000cc	210ml	X		X		X		60min	84°°	76°	9		8		8		9		X		
5/11/25	ALMUERZO	pan de maiz	pan	6000g	60gr	X		X		X		60min	87°	75°	9		8		8		9		X		
5/11/25	ALMUERZO	sobre barriga n salsacriolla	carne	10000gr	55g	X		X		X		60min	81°	76°	9		8		8		9		X		
5/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	79°	75°	9		8		8		9		X		
5/11/25	ALMUERZO	calabaza gisada	calabaza	10000gr	60gr	X		X		X		60min	76º	75°	9		8		8		9		X		
5/11/25	ALMUERZO	papa al perejil	papa	7500g	55g	X		X		X		60min	88°	75°	9		8		8		9		X		
5/11/25	ALMUERZO	sopa de verduras	sopa	7400g	240g	X		X		X		40min	-6	-6	9		8		8		9		X		
5/11/25	ONCES	jugo de mora	jugo	5000g	210ml	X		X		X		60min	86º	76°	9		8		8		9		X		
5/11/25	CENA	sorbete de guanabana	guanabana	9000g	210cc	X		X		X		60min	90°	75°	9		8		8		9		X		
5/11/25	CENA	mantecada	mantecada	3000g	30g	X		X		X		60min	80°	76°	9		8		8		9		X		
5/11/25	CENA	carne de cerdo bbq	cerdo	10000	77g	X		X		X		60min	95°	79°	9		8		8		9		X		
5/11/25	CENA	arroz al pimenton	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min													
5/11/25	CENA	sopa de mazorca	sopa	7400g	240g	X		X		X		60min													
5/11/25	CENA	aromaticas de hierbas naturales con uchuva	aromatica	8700gr	210cc	X		X		X		60min	91°	76°	9		8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
6/11/25	DESYUNO	chocolate en leche	chocolate	13000ml	210ml	X		X		X		60MIN	84º	68º	9	8		8		9		X		
6/11/25	DESYUNO	tamal	tamal	6000gr	54gr	X		X		X		60 MIN	82º	62º	9	8		8		9		X		
6/11/25	DESYUNO	arepa	arepa	4500gr	45g	X		X		X		**NA**	82º	62º	9	8		8		9		X		
6/11/25	DESYUNO	papaya picada	papaya	10000gr	100g	X		X		X		60min	12	6	9	8		8		9		X		
6/11/25	NUEVES	picado de frutas con yogurth	frutas	9100g	100g	X		X		X		60 MIN	78°	68°	9	8		8		9		X		
6/11/25	ALMUERZO	carne de res y pechuga picada	carne	10000gr	77g	X		X		X		60min	78°	75°	9	8		8		9		X		
6/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	4500gr	101g	X		X		X		60min	-8	-8	9	8		8		9		X		
6/11/25	ALMUERZO	ensalada de tomate lechuga y cebolla	ensalada	10000gr	60g	X		X		X		45MIN	81°!	73°	9	8		8		9		X		
6/11/25	ALMUERZO	yuca cocida	yuca	5000gr	50gr	X		X		X		60min	78º	70º	9	8		8		9		X		
6/11/25	ALMUERZO	sopa de cuchuco	sopa	7400g	240cc	X		X		X		45min	-6	-6	9	8		8		9		X		
6/11/25	ALMUERZO	jugo de guayaba	jugo	5000gr	210cc	X		X		X		NA	86º	72º	9	8		8		9		X		
6/11/25	ONCES	colada de fecula de maiz con mora	colada	1300g	210cc	X		X		X		60min	82°	76°	9	8		8		9		X		
6/11/25	ONCES	pan de queso	pan	6000gr	60g							NA	NA	NA	9	8		8		9		X		
6/11/25	CENA	ternera a las finas hierbas	ternera	10000gr	77g	X		X		X		60min	75°	68°	9	8		8		9		X		
6/11/25	CENA	arroz con ajonjoli	arroz	4500gr	101g	X		X		X		60min	75°	68°	9	8		8		9		X		
6/11/25	CENA	sopa de avena	sopa	7400g	240cc	X		X		X		60min	99°	76°	9	8		8		9		X		
6/11/25	CENA	agua de panela en leche	agua de panela en leche	1300g	210cc	X		X		X		60min	86°	78º	9	8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ó

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
7/11/25	DESYUNO	colada de avena	colada	13000ml	210ml	X		X		X		60min	84º	68º	9	8		8		9		X		
7/11/25	DESYUNO	huevos pericos	huevos	5400g	39g	X		X		X		60min	82º	62º	9	8		8		9		X		
7/11/25	DESYUNO	arroz nlanco	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	73	72	9	8		8		9		X		
7/11/25	DESYUNO	fresa picada	fresa	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
7/11/25	NUEVES	leche caliente	leche	13000ml	210ml	X		X		X		25	82°	76°	9	8		8		9		X		
7/11/25	ALMUERZO	mantecada	mantecada	3000g	30g	X		X		X		60min	81°	78º	9	8		8		9		X		
7/11/25	ALMUERZO	carne de res desmechadaen salsa criolla	carne	10000gr	77gr	X		X		X		60min	83°	78º	9	8		8		9		X		
7/11/25	ALMUERZO	arroz al perejil	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
7/11/25	ALMUERZO	ensalada campesina	ensalada	10000gr	60gr	X		X		X		60min	89°	78°	9	8		8		9		X		
7/11/25	ALMUERZO	papa cocida con cascara	papa	5500g	55g	X		X		X		60min	83°	75°	9	8		8		9		X		
7/11/25	ALMUERZO	sopa de arroz	sopa	30000g	240g	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
7/11/25	ALMUERZO	naranjada	naranja	5300g	210cc	X		X		X		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
7/11/25	ONCES	sorbete de curuba	curuba	5000g	210cc	X		X		X		NA	85°	76°	9	8		8		9		X		
7/11/25	ONCES	torta negra	torta	3000g	30g	X		X		X		60min	80°	76°	9	8		8		9		X		
7/11/25	CENA	pollo guisado	pollo	14900g	85g	X		X		X		60min	80°	79°	9	8		8		9		X		
7/11/25	CENA	arroz con zanahoria	arroz	4500gr	101gr	X						60min	80°	79°	9	8		8		9		X		
7/11/25	CENA	sopa de arracacha	sopa	4600g	240cc	x						60min	80°	79°	9	8		8		9		X		
7/11/25	CENA	leche caliente con miel	leche	21000cc	210cc	X						60min	80°	79°	9	8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
8/11/25	DESAYUNO	chocolate en leche	chococlate	13000ml	210ml	X		X		x		20min	84°	68°	9		8		8		9		X		
8/11/25	DESAYUNO	caldode pescado con papa	caldo	6000g	240	X		X		X		60min	72°	65°	9		8		8		9		X		
8/11/25	DESAYUNO	arepa	arepa	4500g	90g	X		X		X		60min	NA	NA	9		8		8		9		X		
8/11/25	DESAYUNO	papaya picada	papaya	10000g	100g	X		X				NA	NA	NA	9		8		8		9		X		
8/11/25	NUEVES	sorbete de maracuya	maracuya	9000gr	210g	X		X		X		40min	NA	NA	9		8		8		9		X		
8/11/25	ALMUERZO	pan de maiz	pan	6000g	60gr	X		X		X		NA	82	78°	9		8		8		9		X		
8/11/25	ALMUERZO	goulash de carne de res	carne	10000g	77g	X		X		X		60min	72°	70°	9		8		8		9		X		
8/11/25	ALMUERZO	arroz al pimenton	arroz	4500g	101gr	X		X		X		60min	NA	NA	9		8		8		9		X		
8/11/25	ALMUERZO	verdura mixta	verduras	10000g	60gr	X		X		X		60min	85°	75°	9		8		8		9		X		
8/11/25	ALMUERZO	papa criolla dorada	papaya	10000g	60gr	X		X		X		40min	80°	75°	9		8		8		9		X		
8/11/25	ALMUERZO	sopa de conchitas	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	4°	7°	9		8		8		9		X		
8/11/25	ALMUERZO	jugo de uva	jugo	5000g	210cc	X		X		X		40min	4°	7°	9		8		8		9		X		
8/11/25	onces	agua de panela con queso	agua de panela	1400g	210cc	X		X		X		60min	78	75	9		8		8		9		X		
8/11/25	onces	pan tajado	pan	6000g	60gr	X		X		X		NA	NA	68°	9		8		8		9		X		
8/11/25	onces	compota de manazana	manzana	10000g	100g	X		X		X		60min	83°	65°	9		8		8		9		X		
8/11/25	CENA	lengua en salsa	lengua	10000g	71g	X		X		X		60min	83°	70°	9		8		8		9		X		
8/11/25	CENA	arroz al pimenton	arroz	4500g	101gr	X		X		X		60min	83°	72°	9		8		8		9		X		
8/11/25	CENA	sopa de ahuyama	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	81	78°	9		8		8		9		X		
8/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturales con fresa	aromatica	8700g	210cc	X		X		X		60min	86°	78°	9		8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CHIPAQUE, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO INSTITUTO SAN JOSÉ DE CHIPAQUE

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
9/11/25	DESAYUNO	café en leche	café	13000ml	210ml	NA		X		X		60min	65°	60°	9	8		8		9		X		
9/11/25	DESAYUNO	emparedados de queso	queso	4000g	40g	NA		X		X		NA	82º	62º	9	8		8		9		X		
9/11/25	DESAYUNO	mandarina	fruta	10000gr	100gr	X		X		NA		NA	70°	65°	9	8		8		9		X		
9/11/25	NUEVES	batido de guanabana con miel	guanabana	6300g	210cc	X		X		NA	X	NA	NA	NA	9	8		8		9		X		
9/11/25	NUEVES	galleta de avena	galletas	4000g	40g	X		X		NA		NA	NA	NA	9	8		8		9		X		
9/11/25	ALMUERZO	pollo a las finas hierbas	pollo	10000gr	77gr	X		X		X		60min	85°	75°	9	8		8		9		X		
9/11/25	ALMUERZO	arroz atomatado	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	72º	70º	9	8		8		9		X		
9/11/25	ALMUERZO	poteca de ahuyama	ahuyama	12000gr	60gr	X		X		X	X	60min	na	15°	9	8		8		9		X		
9/11/25	ALMUERZO	platano con queso y bocadillo	platano	4000g	40g	X		X		X		60min	75°	70º	9	8		8		9		X		
9/11/25	ALMUERZO	sopa de avena	sopa	5000gr	240cc	X		X		X		60min	70°	65°	9	8		8		9		X		
9/11/25	ALMUERZO	jugo de lulo	jugo	5000gr	210cc	X		X		NA	X	40min	75°	70°	9	8		8		9		X		
9/11/25	ONCES	maiz peto dulce	peto	10000gr	100gr	X		X		X	X	60min	75°	65°	9	8		8		9		X		
9/11/25	ONCES	patilla	patilla	10000gr	100gr	X		X		NA		40min	75°	70°	9	8		8		9		X		
9/11/25	CENA	carne de res picada	carne	10000gr	77gr	X		X		X		60min	75°	65°	9	8		8		9		X		
9/11/25	CENA	tajada de aguacate	aguacate	6000g	60gr	X		X		NA		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
9/11/25	CENA	arroz blanco	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	82°	75°	9	8		8		9		X		
9/11/25	CENA	sopa de arracacha	sopa	5000gr	240g	X		X		X		60min	81°	65°	9	8		8		9		X		
9/11/25	CENA	aromatica de hierbas con fresa	aromatica	8700gr	210cc	X		X		X		60min	79°	65°	9	8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
10/11/25	DESAYUNO	agua de panela	agua de panela	1400g	210ml	NA		X		X		60min	84°	68°	9		8		8		9		X		
10/11/25	DESAYUNO	changua con huevo	changua	13000cc	240g	NA		X		X		60min	84°	NA	9		8		8		9		X		
10/11/25	DESAYUNO	tostadas	tostadas	4800g	48g	NA		X		X		NA	NA	62	9		8		8		9		X		
10/11/25	DESAYUNO	granadilla	granadilla	10000gr	100g	X		X		X		NA	6°	8°	9		8		8		9		X		
10/11/25	NUEVES	ensalada de frutas con yogurt	ensalada	9100g	100g	X		X		X		NA	-6	78°	9		8		8		9		X		
10/11/25	NUEVES	galletas de avaena	galletas	4000g	40g	NA		X		X		NA	84°	70°	9		8		8		9		X		
10/11/25	ALMUERZO	albondigas	albondigas	10000gr	85g	X		X		X		60min	84°	71°	9		8		8		9		X		
10/11/25	ALMUERZO	spaguetis	spaguetis	4500gr	101gr	NA		X		X		60min	88°	74	9		8		8		9		X		
10/11/25	ALMUERZO	ensalada roja con limony cilantro	ensalada	10000gr	60gr	X		X		X		40min	-6	76	9		8		8		9		X		
10/11/25	ALMUERZO	platano cocido	platano	6000g	60gr	X		X		X		60min	85°	8°	9		8		8		9		X		
10/11/25	ALMUERZO	sopa de menudencias	sopa de menudencia	5000g	240cc	X		X		X		60min	90°	8°	9		8		8		9		X		
10/11/25	ALMUERZO	jugo de curuba	jugo	5000g	210cc	X		X		X		NA	-6	75°	9		8		8		9		X		
10/11/25	ONCES	colada de avena con guayaba	colada	13000cc	210cc	X		X		X		60min	89°	75°	9		8		8		9		X		
10/11/25	ONCES	torta de banano	torta	4000g	40g	X		NA		X		60min	40°	35°	9		8		8		9		X		
10/11/25	CENA	filete de pescado	pescado	10000gr	88g	X		X				60min	89°	81°	9		8		8		9		X		
10/11/25	CENA	papa criolla dorada	papa	2500g	25g	X		X				60min	85°	78°	9		8		8		9		X		
10/11/25	CENA	sopa de verduras	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	82°	79	9		8		8		9		X		
10/11/25	CENA	leche caliente	leche	21000cc	210cc	X		X		X		60min	88°	65°	9		8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
11/11/25	DESAYUNO	te en leche	te	21000ml	210cc	X		X		X		60min	84°	68°	9		8		8		9		X		
11/11/25	DESAYUNO	caldo de papa con carne	caldo	8000g	240cc	X		X		X		60min	72°	65°	9		8		8		9		X		
11/11/25	DESAYUNO	mogolla	mogolla	6000gr	60gr	X		X		X		NA	NA	NA	9		8		8		9		X		
11/11/25	DESAYUNO	compota de pera con canela	compota	10000gr	100gr	X		X				60min	6°	8°	9		8		8		9		X		
11/11/25	NUEVES	cafe con leche	café	13000g	210cc	X		X		X		60min	87°	NA	9		8		8		9		X		
11/11/25	NUEVES	galleta	galletas	4000g	40g	X		X		X		NA	NA	NA	9		8		8		9		X		
11/11/25	NUEVES	fresa con con crema de leche	fresas	9100g	100gr	X		X		X		NA	-6	NA	9		8		8		9		X		
11/11/25	ALMUERZO	pollo drado colombia	pollo	14900g	85gr	X		X		X		60min	88°	79°	9		8		8		9		X		
11/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	85°	75°	9		8		8		9		X		
11/11/25	ALMUERZO	ensalada de zanhoria pepino coohombroy tomate	ensalada	12000gr	60gr	X		X		X		40min	-6	-6	9		8		8		9		X		
11/11/25	ALMUERZO	yuca cocida	yuca	6000gr	60gr	X		X		X		60min	88°	79°	9		8		8		9		X		
11/11/25	ALMUERZO	jugo de piña	jugo	5300g	210cc	X		X		X		40min	-6	-6	9		8		8		9		X		
11/11/25	ALMUERZO	sopa de lentejas	lentejas	1500g	240cc	X		X		X		60min	87°	76°	9		8		8		9		X		
11/11/25	ONCES	sorbete de guanabana	sorbete	6300g	210cc	X		X		X		40min	-6	-6	9		8		8		9		X		
11/11/25	ONCES	mantecada	mantecada	4000g	40g	X		X		X		60min	NA	NA	9		8		8		9		X		
11/11/25	cena	carne de cerdo desmechada	carne	10000gr	77g	X		X		X		60min	85°	71°	9		8		8		9		X		
11/11/25	cena	arroz con ajonjoli	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	81°	78°	9		8		8		9		X		
11/11/25	cena	sopa de patacon	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	88°	78°	9		8		8		9				
11/11/25	cena	aromatica de hierbas naturales con limon	aromatica	8700gr	210cc	X		X		X		60MIN	82°	75°	9		9	9	9	9	9		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
12/11/25	DESAYUNO	colada de harina de platano	colada	21000ml	210cc	X		X		X		60min	84°	68°	9		8		8		9		X		
12/11/25	DESAYUNO	huevos revueltos con queso	huevos	5400g	56g	X		X		X		60min	-6	-6	9		8		8		9		X		
12/11/25	DESAYUNO	pan de maiz	pan	6000g	60gr	X		X		X		NA	10°	10°	9		8		8		9		X		
12/11/25	DESAYUNO	patilla picada	patilla	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	-6	9		8		8		9		X		
12/11/25	NUEVES	leche cliente	leche	21000ml	210cc	X		X		X		60min	-6	-6	9		8		8		9		X		
12/11/25	NUEVES	mogolla integral	mogolla	6000g	60gr	X		X		X		60min	82°	75°	9		8		8		9		X		
12/11/25	NUEVES	granadilla	granadilla	10000gr	100gr	X		X		X		60min	80°	75°	9		8		8		9		X		
12/11/25	ALMERZO	carne de cerdo dorada	carne	10000g	77g	X		X		X		60min	-6	-6	9		8		8		9		X		
12/11/25	ALMERZO	arroz con zanhoria	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	79°	75°	9		8		8		9		X		
12/11/25	ALMERZO	guacamole	guacamole	6000g	60gr	X		X		X		60min	85°	75°	9		8		8		9		X		
12/11/25	ALMERZO	papa al vapor	papa	5500g	55g	X		X		X		45min	-6	-6	9		8		8		9		X		
12/11/25	ALMERZO	sopa de lentejas	sopa	5000g	240	X		X		X		60min	86°	82°	9		8		8		9		X		
12/11/25	ALMERZO	jugo de piña	jugo	10000gr	77gr	X		X		X		60gr	82°	75°	9		8		8		9		X		
12/11/25	ONCES	sorbete de mango	sorbete	4500gr	101gr	X		X		X		60min	81°	75°	9		8		8		9		X		
12/11/25	ONCES	galletas de avena	galletas	4000g	40g0	X		X		X		NA	NA	NA	9		8		8		9		X		
12/11/25	CENA	carne de res al cilantro	carne	10000g	77g	X		X		X		60min	88°	72°	9		8		8		9		X		
12/11/25	CENA	spaguetis	spaguetis	4500gr	101gr	X		X		X		60min	91°	76°	9		8		8		9		X		
12/11/25	CENA	sopa carmelita	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	81°	76°	9		8		8		9		X		
12/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturalescon maracuya	aromatica	8700gr	210cc	X		X		X		45 MIN	88°	75°	9		8		8		9		X		

spaguetis

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

:

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
13/11/25	DESAYUNO	café en leche	leche	21000g	210cc	X		X		X		60min	84º	68º	9	8		8		9		X		
13/11/25	DESAYUNO	huevos pericos	huevos	5400g	54g	X		X		X		60min	82º	62º	9	8		8		9		X		
13/11/25	DESAYUNO	arroz blanco	arroz	4500gr	101g	X		X		X		60min	NA	0	9	8		8		9		X		
13/11/25	DESAYUNO	granadilla	granadilla	10000gr	100gr	X		X		x		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
13/11/25	NUEVES	sorbete de curuba	curuba	13000ml	210cc	X		X		X		40mi	84°	75°	9	8		8		9		X		
13/11/25	NUEVES	mantecada	mantecada	4000g	40g	X		X		X		60min	82	78º	9	8		8		9		X		
13/11/25	ALMUERZO	cerdo en el cocido	cerdo	10000gr	77g	X		X		X		60min	79°	75°	9	8		8		9		X		
13/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	4500gr	101g	X		X		X		60min	94°	76°	9	8		8		9		X		
13/11/25	ALMUERZO	papa en el cocido	papa	7500gr	50gr	X		X		X		60min	87°	79°	9	8		8		9		X		
13/11/25	ALMUERZO	sopa en el cocido	verduras	24000gr	240cc	X		X		X		60min	87°	78°	9	8		8		9		X		
13/11/25	ALMUERZO	jugo de mora	mora	5000g	210cc	X		X		X		45min	-6	-6	9	8		8		9		X		
13/11/25	ONCES	colada de fecula de maiz con fresa	colada	13000g	210cc	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
13/11/25	ONCES	pan de maiz	pan	6000g	60g	X		X		X		NA	NA	NA	9	8		8		9		X		
13/11/25	CENA	pechuga gratinada	pechuga	10000gr	75g	X		X		X		60min	88°	76°	9	8		8		9		X		
13/11/25	CENA	arroz al perejil	arroz	4500gr	101g	X		X		X		60min	95°	76°	9	8		8		9		X		
13/11/25	CENA	sopa de arroz	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	88°	79°	9	8		8		9		X		
13/11/25	CENA	agua de panela en leche	agua de panela	1400g	210CC	X		X		X		45min	85°	75°	9	8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ___

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
14/11/25	DESAYUNO	colada de fecula de maiz	colada	13000ml	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68°	9	8		8		9		X		
14/11/25	DESAYUNO	huevo cocido	huevo	5400g	54g	X		X		X		60 MIN	82°	62°	9	8		8		9		X		
14/11/25	DESAYUNO	pan blando	pan	6000g	60gr																			
14/11/25	DESAYUNO	compota de manzana	manzana	10000gr	100gr	X		X		X		55	80	73	9	8		8		9		X		
14/11/25	NUEVES	chocolate en leche	chocolate	21000cc	210cc	X		X		X		0	9	12	9	8		8		9		X		
14/11/25	ALMUERZO	ponque tajado	ponque	3500g	35g	X		X		X		60 MIN	81	78°	9	8		8		9		X		
14/11/25	ALMUERZO	picado de patilla y melon	fruta	9100g	100gr	X		X		X		70 MIN	72°	70°	9	8		8		9		X		
14/11/25	ALMUERZO	carne de res a las finas hierbas	carne	10000gr	77gr	X		X		X		NA	4	7	9	8		8		9		X		
14/11/25	ALMUERZO	arroz pajarito	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60G	78°	70°	9	8		8		9		X		
14/11/25	ALMUERZO	poteca de ahuyama	verdura	12000g	60gr	X		X		X		45G	76°	73	9	8		8		9		X		
14/11/25	ALMUERZO	papa criolla al perejil	papa	5000gr	50g	X		X		X		0	4	9	9	8		8		9		X		
14/11/25	ONCES	sopa de cuchuco	sopa	5000gr	240g	X		X		X		25	9	12	9	8		8		9		X		
14/11/25	CENA	jugo de mango	jugo	5000gr	210cc	X		X		X		36 MIN	72	75	9	8		8		9		X		
14/11/25	CENA	colada de avena con guayaba	avena	13000cc	210cc	X		X		X		73 MIN	81	79	9	8		8		9		X		
14/11/25	CENA	galletas saborizadas	galletas	4000g	40g	X		X		X		60min	89°	78°	9	8		8		9		X		
14/11/25	CENA	carne de cerdo guisada	carne	10000gr	77gr	X		X		X		60min	89°	76°	9	8		8		9		X		
14/11/25	CENA	tortilla de verduras	verdura	5300g	53g	X		X		X		60min	87°	75°	9	8		8		8		X		
14/11/25	CENA	papa la francesa	papa	3500g	35g	X		X		X		60min	78°	74°	9	8		8		8		X		
14/11/25	CENA	sopa de verduras	5000g	240g		X		X		X		60min	81°	75°	9	8		8		8		X		
14/11/25	CENA	leche caliente	leche	2100g	210	X		X		X		60min	78°	74°		8		8		8		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
15/11/25	DESAYUNO	leche caliente	café	21000	210cc	X		X		X		60min	84°	68°	9	8		8		9		X		
15/11/25	DESAYUNO	caldo de papa con carne	caldo	6000g	240cc	X		X		X		60min	82°	62°	9	8		8		9		X		
15/11/25	DESAYUNO	pan hojaldrado	pan	6000g	60gr	X		X		X		NA	-6	TA	9	8		8		9		X		
15/11/25	DESAYUNO	papaya picada	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	TA	9	8		8		9		X		
15/11/25	NUEVES	sorbete de mora	sorbete	21000g	210g	X		X		X		0	-6	6	9	8		8		9		X		
15/11/25	NUEVES	galletas crker	gañlletas	1600	16g	X		X		X		60min	NA	NA	9	8		8		9		X		
15/11/25	ALMUERZO	pollo dorado colombinas	pollo	139g	88gr	X		X		X		60min	92°	82°	9	8		8		9		X		
15/11/25	ALMUERZO	spaguetis	spaguetis	4500gr	101gr	X		X		X		60min	92°	78°	9	8		8		9		X		
15/11/25	ALMUERZO	toamate cebolla lechuga	ensalada	10000gr	60gr	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
15/11/25	ALMUERZO	papa dorada	papa	2500	25g	X		X		X		60min	78°	75°	9	8		8		9		X		
15/11/25	ALMUERZO	sopa de ahuyama	sopa	4600g	240cc	X		X		X		60min	9	12	9	8		8		9		X		
15/11/25	ALMUERZO	jugo de piña	jugo	2100cc	210cc	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
15/11/25	ONCES	soberte de guanabana	sorbete	21000g	210cc	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
15/11/25	ONCES	torta negra	torta	3000g	30g	X		X		X		NA	NA	NA	9	8		8		9		X		
15/11/25	CENA	carne al pimenton	carne	10000gr	77g	X		X		X		60min	85°	76°	9	8		8		9		X		
15/11/25	CENA	arroz con zanahoria	arroz	4500	101gr	X		X		X		60min	85°	76°	9	8		8		9		X		
15/11/25	CENA	sopa de avena	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	82°	76°	9	8		8		9		X		
15/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturales con fresa	aromatica	13000gr	210cc	X		X		X		60min	88°	75°	9	8		8		8		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
16/11/25	DESAYUNO	chocolate en leche	chocolate	21000cc	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68°	9	8		8		9		X		
16/11/25	DESAYUNO	queso campesino	queso	4000gr	40gr	X		X		X		60min	68	62°	9	8		8		9		X		
16/11/25	DESAYUNO	arepa	arepa	4500gr	90g	X		X		X		45min	78°	75°	9	8		8		9		X		
16/11/25	DESAYUNO	mango picado	papaya	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
16/11/25	NUEVES	batido de banano	batido	21000g	210cc	X		X		X		45min	-6	-6	9	8		8		9		X		
16/11/25	NUEVES	mogolla integral	pan	6000gr	60gr	X		X		X		NA0	0	79	9	8		8		9		X		
16/11/25	ALMUERZO	carne de cerdo en salsa hawaina	carne	10000gr	77gr	X		X		X		60min	88°	78°	9	8		8		9		X		
16/11/25	ALMUERZO	arroz al perejil	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	86°	76°	9	8		8		9		X		
16/11/25	°	rodajas de tomate	ensalada	10000	60g	X		X		X		60min	88°	78°	9	8		8		9		X		
16/11/25	ALMUERZO	papa salada	papaya	9100g	100gr	X		X		X		60min	76°	74°	9	8		8		9		X		
16/11/25	ALMUERZO	cazuela de arveja verde seca	cazuelas	3500g	240g	X		X		X		60min	95°	81°	9	8		8		9		X		
16/11/25	ONCES	jugo de guayaba	jugo	5000g	210cc	X		X		X		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
16/11/25	ONCES	arroz con leche	arroz con leche	10000cc	210150g	X		X		X		NA	0	0	9	8		8		9				
16/11/25	CENA	fresa picada	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		60min	82°	76°	9	8		8		9		X		
16/11/25	CENA	carne de res desmechada a la bbq	carne	10000	77gr	X		X		X		60min	83°	78°	9	8		8		9		X		
16/11/25		tajada de platano	platano	4000gr	40gr																			
16/11/25	CENA	sopa de arroz	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	81°	78°	9	8		8		9		X		
16/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturales con tomate de arbol	aroatica	8700gr	210CC	x		x		x		60min	81°	79°	9	8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD				
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO		
17/11/25	DESAYUNO	colada de arina de platano con mora	colada	21000c	210cc	X		X		X		60min	75°	9	8		8		9		X	X			
17/11/25	DESAYUNO	caldo de papa con carne	caldo	6000gr	240cc	X		X		X		60min	86°	9	8		8		9		X	X			
17/11/25	DESAYUNO	te en leche	te	21000cc	210	X		X		X		60min	82°	9	8		8		9		X	X			
17/11/25	NUEVES	torta negra	torta negra	4000gr	40gr	X		X		X		NA	NA	9	8		8		9		X	X			
17/11/25	ALMUERZO	fresa picada	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		NA	NA	9	8		8		9		X	X			
17/11/25	ALMUERZO	filete de pscado dorado	pescado	100000	87g	X		X		X		60min	81°	9	8		8		9		X	X			
17/11/25	ALMUERZO	arroz al cilantro	aroroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	78°	9	8		8		9		X	X			
17/11/25	ALMUERZO	ensalada agri dulce	ensalada	10000	60g	X		X		X		60min	-6	-6	8		8		9		X	X			
17/11/25	ALMUERZO	pure de papa	papa	6500g	65g	X		X		X		60min	70°	81°	8		8		9		X	X			
17/11/25	ALMUERZO	sopa de avena	sopa	9000gr	210cc	X		X		X		60min	94°	78°	8		8		9		X	X			
17/11/25	onces	jugo de maracuya	jugo	10500ml	210ml	X		X		X		40min	-6	-6	8		8		9		X	X			
17/11/25	cena	flan	flan	10000gr	100gr	X		X		X		60min	-6	-6	8		8		9		X	X			
17/11/25	cena	papaya picada	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	-6	8		8		9		X	X			
17/11/25	cena	pollo en salsa colombinas	pollo	10000gr	88g	X		X		X		60min	92°	88°	8		8		9		X	X			
17/11/25	cena	arroz atomatado	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	82°	76°	8		8		9		X	X			
17/11/25	cena	sopa de ahuyama	sopa	5000g	240cc							60min	89°	79°	8		8		9		X	X			
17/11/25	cena	lech caliente	leche	21000cc	210cc	X		X		X		60min	83°	75°	9	0	8	0	9	0	X	X			

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

OBJETIVO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
18/11/25	DESAYUNO	café con leche	café	1400gr	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68°	9	8		8		9		X		
18/11/25	DESAYUNO	caldo de papa con pescado	caldo	6000gr	54gr	X		X		X		45min	82°	62°	9	8		8		9		X		
18/11/25	DESAYUNO	pan tajado integral	pan	6000gr	60gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
18/11/25	DESAYUNO	papaya picada	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
18/11/25	NUEVES	sorbete de curuba	sorbete	20000cc	60gr	X		X		x		0	12	12	9	8		8		9		X		
18/11/25	NUEVES	mantecada	mantecada	4000gr	40gr	X		X		X		60 MIN	81°	78°	9	8		8		9		X		
18/11/25	ALMUERZO	carne de resen salsa chimichurri	carne de	10000gr	77g	X		X		X		45min	78°	76°	9	8		8		9		X		
18/11/25	ALMUERZO	verduras salteadas	verduras	12000gr	60gr	X		X		X		40	-6	-6	9	8		8		9		X		
18/11/25	ALMUERZO	papa ala francesa	papa	3500g	35g	X		X		X		75gr	55gr	83	9	8		8		9		X		
18/11/25	ALMUERZO	sopa de patacon	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	78°	75°	9	8		8		9		X		
18/11/25	ALMUERZO	jugo de tomate de arbol	jugo	5000g	210cc	X		X		X		45min	-6	-6	9	8		8		9		X		
18/11/25	ONCES	candil	LECHE	21000c	210cc	X		X		X		60MIN	88°	79°	9	8		8		9		X		
18/11/25	ONCES	maiz pira	maiz pira	10000gr	60gr	X		X		X		45min	84°	60°	9	8		8		9		X		
18/11/25	ONCES	mango picado	fruta	10000gr	88gr	X		X		X		45min	82°	76°	9	8		8		9		X		
18/11/25	CENA	pollo dorado	pollo	15000g	65g	X		X		X		60min	82°	78°	9	8		8		9		X		
18/11/25	CENA	arroz blanco	arroz	4500g	101g	X		X		X		60min	82°	80°	9	8		8		9		X		
18/11/25	CENA	sopa carmelita	sopa	5000g	240cc	X		X		X		60min	84°	75°	9	8		8		9		X		
18/11/25	CENA	aromatica	aromatica	10500ml	210cc	X		X		X		60min	83°	78°	9	8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
19/11/25	DESAYUNO	colada de avena	colada	21000cc	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68°	9	8		8		9		X		
19/11/25	DESAYUNO	huevos en tortilla pan rollo	huevos	5400g	39g	X		X		X		60 MIN	82°	62°	9	8		8		9		X		
19/11/25	DESAYUNO	mandarina	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
19/11/25	DESAYUNO	kumis	lacteo	10000gr	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
19/11/25	NUEVES	galletas saborizada	galletas	9100gr	60gr	X		X		X		NA	4	6	9	8		8		9		X		
19/11/25	ALMUERZO	granadilla	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		60 MIN	82	78°	9	8		8		9		X		
19/11/25	ALMUERZO	carne de cerdo al ajillo	carne	10000	77gr	X		X		X		70 MIN	72°	70°	9	8		8		9		X		
19/11/25	ALMUERZO	arroz con ajonjoli	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		NA	4	9	9	8		8		9		X		
19/11/25	ALMUERZO	tajada de aguacate	aguacate	12000	60gr	X		X		X		45G	76°	70	9	8		8		9		X		
19/11/25	ALMUERZO	yuca dorada	yuca	6000gr	60gr	X		X		X		60G	78°	70°	9	8		8		9		X		
19/11/25	ALMUERZO	sopa de conchicatas	sopa	5000g	240cc	X		X		X		NA	4	15	9	8		8		9		X		
19/11/25	ONCES	jugo de mora	jugo	5000g	210cc	X		X		X		NA	4	10	9	8		8		9		X		
19/11/25	CENA	sorbete de curuba	sorbete	105000g	210cc	X		X		X		36 MIN	79	75	9	8		8		9		X		
19/11/25	CENA	torta negra de banano	torta	4000g	40g	X		X		X		60 MIN	73	68°	9	8		8		9		X		
19/11/25	CENA	carne de rs al cilantro	carne	10000gr	77gr	X		X		X		45 MIN	81	78°	9	8		8		9		X		
19/11/25	CENA	sopa de cuchuco	sopa	5000g	240cc																			
19/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturales con lulo	aromatica	8700gr	210cc	X		X		X		60min	82°											

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
20/11/25	DESYUNO	agua de panela en leche	LECHE	10500ml	210cc	X		X		X		60min	84º	75°	9		8		8		9		X		
20/11/25	DESYUNO	tamal	tamjal	6000gr	54gr	X		X		X		60min	85°	6	9		8		8		9		X		
20/11/25	DESYUNO	arepa	arepa	3000gr	60gr	X		X		X		NA	0	0	9		8		8		9		X		
20/11/25	DESYUNO	patilla picada	fruta	10000gr	100gr	X		X		X		NA	-6	-6	9		8		8		9		X		
20/11/25	NUEVES	ensalda de frutas	frutas	10500gr	210cc	X		X		X		60min	83°	75°	9		8		8		9		X		
20/11/25	ALMUERZO	galletas wafer	galletas	10000gr	77gr	X		X		X		60min	83°	78º	9		8		8		9		X		
20/11/25	ALMUERZO	pollo guisado	pollo	4500gr	101gr	X		X		X		60min	82°	75°	9		8		8		9		X		
20/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	12000gr	60gr	X		X		X		NA	4	6	9		8		8		9		X		
20/11/25	ALMUERZO	rodajas de tomate	ensalada	7500gr	55gr	X		X		X		NA	-6	-6	9		8		8		9		X		
20/11/25	ALMUERZO	tajada de platano	platanop	3500gr	70G	X		X		X		60min	80°	77°	9		8		8		9		X		
20/11/25	ALMUERZO	limonada con azucar	limonada	5000gr	210cc	X		X		X		45min	-6	-6	9		8		8		9		X		
20/11/25	ONCES	colada de fecula de maiz	colada	21000ml	210cc	X		X		X		45min	-6	-6	9		8		8		9		X		
20/11/25	CENA	galletas wafer	galletas	1600g	16g	X		X		X		60min	82°	75°	9		8		8		9		X		
20/11/25	CENA	filete de pescado	pescado	10000gr	88g	X		X		X		60min	85°	79°	9		8		8		9		X		
20/11/25		arroz con espinacas	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		60min	81°	79°	75°		9		8		8		X		
20/11/25	CENA	sopa de patacon	sopa	6000gr	20 GR	X		X		X		60min	81°	78º	9		8		8		9		X		
20/11/25	CENA	aromatica con fresa	aromatica	8700gr	210cc	X		X		X		60min	81°	75°	9		8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
21/11/25	DESYUNO	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	10500gr	210cc	X		X		X		60MIN	84°	80	9	8		8		9		X		
21/11/25	DESYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO DE PAPA CON CARNE	6000gr	54gr	X		X		X		35	82°	73	9	8		8		9		X		
21/11/25	DESYUNO	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	4500gr	101gr	X		X		X		60 MIN	75	70	9	8		8		9		X		
21/11/25	DESYUNO	GRANADILLA	GRANADILLA	100gr	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
21/11/25	NUEVES	GALLETAS	GALLETAS	21000ml	210cc	X		X		X		0	6	10	9	8		8		9		X		
21/11/25	ALMUERZO	ENSALADA D FRUTAS	ENSALADA D FRUTAS	10000gr	77gr	X		X		X		60 MIN	82	78°	9	8		8		9		X		
21/11/25	ALMUERZO	CARNE DE RES	CARNE DE RES	4500gr	101gr	X		X		X		70 MIN	75	70°	9	8		8		9		X		
21/11/25	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON ESPINACA	7500gr	50gr	X		X		X		45G	85	83	9	8		8		9		X		
21/11/25	ALMUERZO	POTECA DE HAUYAMA	POTECA DE HAUYAMA	10000gr	70gr	X		X		X		60G	78°	70	9	8		8		9		X		
21/11/25	ALMUERZO	PAPA SALADA	PAPA SALADA	5000g	210cc	X		X		X		NA	8	12	9	8		8		9		X		
21/11/25	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA	SOPA DE CEBADA	10500ml	210cc	X		X		X		NA	4	6	9	8		8		9		X		
21/11/25	ALMUERZO	LIMONADA	LIMONADA	10000gr	77gr	X		X		X		45 MIN	86°	72°	9	8		8		9		X		
21/11/25	ONCES	COLADA	COLADA	4500gr	101gr	X		X		X		60 MIN	72	68°	9	8		8		9		X		
21/11/25	ONCES	PAN ROLLO	PAN ROLLO	6000gr	240cc	X		X		X		60min	87°	78°	9	8		8		9		X		
21/11/25	ONCES	MELON	MELON	1400gr	210cc	X		X		X		60min	81°	75°	9	8		8		9		X		
21/11/25	CENA	PECHUGA	PECHUGA	10500ml	210cc	X		X		X		NA	4	6	9	8		8		9		X		
21/11/25	CENA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL PEREJIL	10000gr	77gr	X		X		X		45 MIN	86°	72°	9	8		8		9		X		
21/11/25	CENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	4500gr	101gr	X		X		X		60 MIN	72	68°	9	8		8		9		X		
21/11/25	CENA	AROMATICA	AROMATICA	6000gr	240cc	X		X		X		60min	87°	78°	9	8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
22/11/25	DESAYUNO	colada de avena	colada	10500gr	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68°	9		8		8		9		X		
22/11/25	DESAYUNO	huevos pericos	huevos	6000gr	54gr	X		X		X		29	82°	62°	9		8		8		9		X		
22/11/25	DESAYUNO	pan hojaldrado	pan	6000gr	60gr	X		X		X		NA	TA	TA	9		8		8		9		X		
22/11/25	DESAYUNO	papaya picad	frutas	10000gr	100gr	X		X		X		NA	9	10	9		8		8		9		X		
22/11/25	NUEVES	sorbete de fresa	fresa	10500ml	210cc	X		X		X		NA	9	9	9		8		8		9		X		
22/11/25	NUEVES	croisasant	croissant	6000gr	77gr	X		X		X		60 MIN	81	78°	9		8		8		9		X		
22/11/25	ALMUERZO	carne de cerdo en salsa de miel	carne	4500gr	101gr	X		X		x		70 MIN	72°	70°	9		8		8		9		X		
22/11/25	ALMUERZO	arroz ajonjoli	arroz	4500gr	60gr	X		X		X		NA	4	6	9		8		8		9		X		
22/11/25	ALMUERZO	esnaslada de tomate cebolla lechuga	ensalda	10000gr	60gr	X		X		X		45G	88	83	9		8		8		9		X		
22/11/25	ALMUERZO	papa dorada	papa	6500gr	65gr	X		X		X		60G	78°	70°	9		8		8		9		X		
22/11/25	ALMUERZO	cazuela de garbanzo con menudo	cazuela	6000gr	240cc	X		X		X		0	4	10	9		8		8		9		X		
22/11/25	ALMUERZO	jugo de mango	jugo	5000gr	210cc	X		X		X		45 MIN	-6	-6	9		8		8		9		X		
22/11/25	ONCES	chocolate en leche	chocolate	10500gr	210cc	X		X		X		60min	81°	75°	9		8								
22/11/25	ONCES	arepa	arepa	30gr	30gr	X		X		X		NA	NA	NA	9		8		8		9		X		
22/11/25	CENA	carne de res a las finas hierbas	carne	100gr	77gr	X		X		X		36 MIN	76	75	9		8		8		9		X		
22/11/25	CENA	calabaza guisda	verdura	120gr	60gr	X		X		X		60 MIN	75	68°	9		8		8		9		X		
22/11/25	CENA	arroz blancosopa de fideos	arroz	5000gr	35gr	X		X		X		60 MIN	82	68°	9		8		8		9		X		
22/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturales con lulo	aromaticas	6000gr	240cc	X		X		X		45MIN	81	79	9		8		8		9		X		
22/11/25	CENA			10500ml	210cc	X		X		X		60min	81°	75°	9		8		8		9				

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
23/11/25	DESAYUNO	café en leche	leche	10500ml	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68	9	8		8		9		X		
23/11/25	DESAYUNO	huevos pericos	huevos	6000gr	60gr	X		X		X		NA	6	8	9	8		8		9		X		
23/11/25	DESAYUNO	arroz blanco	arroz	3000gr	30gr	X		X		X		25	72	65	9	8		8		9		X		
23/11/25	DESAYUNO	granadilla	granadilla	1000gr	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
23/11/25	NUEVES	sorbete de curuba	curuba	5000gr	210cc	X		X		X		0	78	75	9	8		8		9		X		
23/11/25	ALMUERZO	mantecada	mantecada	13900gr	88gr	X		X		X		60 MIN	82	78°	9	8		8		9		X		
23/11/25	ALMUERZO	cerdo en el cocido	cerdo	4500gr	101gr	X		X		X		70 MIN	72°	70°	9	8		8		9		X		
23/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	12000gr	60gr	X		X		X		40	80	78	9	8		8		9		X		
23/11/25	ALMUERZO	papa en el cocido	papa	7500gr	50gr	X		X		X		45G	89	83	9	8		8		9		X		
23/11/25	ALMUERZO	sopa en el cocido	verduras	6000gr	240cc	X		X		X		60G	78°	70°	9	8		8		9		X		
23/11/25	ALMUERZO	jugo de mora	mora	5000gr	210cc	X		X		X		0	4	9	9	8		8		9		X		
23/11/25	ONCES	colada de fecula de maiz con fresa	colada	210cc	210cc	X		X		X		45 MIN	86°	72º	9	8		8		9		X		
23/11/25	CENA	pan de maiz	pan	10000gr	77gr	X		X		X		36 MIN	85	75	9	8		8		9		X		
23/11/25	CENA	pechuga gratinada	pechuga	4500gr	101 gr	X		X		X		73 MIN	85	79	9	8		8		9		X		
23/11/25	CENA	arroz al perejil	arroz	6000gr	240cc	X		X		X		45 MIN	73	70	9	8		8		9		X		
23/11/25	CENA	sopa de arroz	sopa	8700gr	210cc	x		x		x		60min	78°	75°	9	8		8		9		x		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Ferney Castro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO												OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
24/11/25	DESAYUNO	te en leche	te	21000ml	210cc	210cc		X		X		60MIN	84°	82	9		8		8		9		X		
24/11/25		caldo de papa con pechuga	caldo	4000gr	40gr	X		X		X		60 MIN	82°	73	9		8		8		9		X		
24/11/25	DESYUNO	pan blando	pan	3000gr	30gr	X		X		X		NA	TA	TA	9		8		8		9		X		
24/11/25	DESYUNO	compota de pera	compota	10000gr	100gr	X		X			x	NA	-6	-6	9		8		8		9		X		
24/11/25	NUEVES	sorbeta de guanabana	sorbete	21000ml	210cc	X		X		X		0	8	12	9		8		8		9		X		
24/11/25	NUEVES	croissant	croissant	3000gr	30gr	X		X		X		60 MIN	85	82	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	filete de pescado en salsa criolla	pescado	10000gr	77gr	X		X		X		70 MIN	89	85	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	arroz al pimento	arroz	4500gr	101gr	X		X		X		40	4	10	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	ensalada campesina	ensalada	12000gr	60gr	X		X		X		45G	80	79	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	papa criolla guisada	papa	5500gr	55gr	X		X		X		60G	78°	70	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	sopa conchita	sopa	6000gr	240cc	X		X		X		0	4	10	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	jugo de piña	jugo	210gr	210gr	X		X		X		45 MIN	4	9	9		8		8		9		X		
24/11/25	ONCES	café en leche	café	21000gr	210cc	X		X		X		36 MIN	70	69	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	mogolla integral	mogolla	10000gr	100gr	X		X		X		60 MIN	82	72	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	mango picado	fruta	10000gr	56gr	X		X		X		45 MIN	85	78°	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	colombinas de pollo	pollo	7500gr	50gr	X		X		X		60min	85°	76°	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	arroz blanco	arroz	6000gr	240cc	X		X		X		60min	80°	75°	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	sopa de ahuyama	sopa	6000gr	240cc	X		X		X		0	4	10	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	leche calienta	leche	8700gr	210cc	X		X				60min	81°	76°	9		0		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Vanesa Ibañez Navarro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
24/11/25	DESAYUNO	café en leche	café	10500gr	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68°	9		8		8		9		X		
24/11/25	DESAYUNO	huevos	huevos	6000gr	240cc	X		X		X		20	65	64	9		8		8		9		X		
24/11/25	DESAYUNO	pan tajado integral	pan tajado integral	21000cc	210cc	X		X		X		39	78	76	9		8		8		9		X		
24/11/25	DESAYUNO	banano	banano	10000gr	100gr	X		X		X		60 MIN	79	78°	9		8		8		9		X		
24/11/25	NUEVES	sorbete de mora	sorbete de mora	4500gr	101gr	X		X		X		70 MIN	72°	70°	9		8		8		9		X		
24/11/25	NUEVES	pan de queso	pan de queso	12000gr	60gr	X		X		X		NA	4	6	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	pollo en salsa bbq	pollo en salsa bbq	5500gr	55gr	X		X		X		45G	76°	74	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	arroz al cilantro	arroz al cilantro	6000gr	240cc	X		X		X		60G	78°	76	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	cubios guisados	cubios guisados	5000gr	210cc	X		X		X		0	6	12	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	tajadas de platano	tajadas de platano	10000cc	240cc	X		X		X		45 MIN	86°	72°	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	sopa de verdura	sopa de verdura	15000gr	85gr	X		X		X		36 MIN	77	75	9		8		8		9		X		
24/11/25	ALMUERZO	jugo de guanabana	jugo de guanabana	4500gr	101gr	X		X		X		60 MIN	70	68°	9		8		8		9		X		
24/11/25	ONCES	maiz peto	maiz peto	6000gr	240cc	X		X		X		73 MIN	82	79	9		8		8		9		X		
24/11/25	ONCES	uvas	uvas	4500 gr	100gr	X		X		X		60 MIN	79	78°	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	ternera guisa	ternera	10000 GR	71 gr	X		X		X		73 MIN	82	79	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	verduras mixtas	verduras mixtas	15000gr	85gr	X		X		X		36 MIN	77	75	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	arroz con zanhoria	arroz con zanahoria	6000gr	240cc	X		X		X		60G	78°	76	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	sopa de avena	sopa de avena	5000gr	210cc	X		X		X		0	6	12	9		8		8		9		X		
24/11/25	CENA	te en leche	te en leche	21000cc	210cc	X		X		X		45 MIN	23	89	9		8		8		9		X		

NOMBRE Y APELLIDOS__CAMILO RODRIGUEZ__TIPO DE DOCUMENTO__CC___NUMERO DE DOCUMENTO__1012454024___CARGO__TECNICO EN ALIMENTOS__

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Vanesa Ibañez Navarro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR		OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
26/11/25	DESAYUNO	cholate en leche	chocolate	6000	60gr	X		X		X		60 MIN	82º	62º	9		8		8		9		X		
26/11/25	DESAYUNO	queso doble crema	queso	6000	30 GR	X		X		X		35	68	65	9		8		8		9		X		
26/11/25	DESAYUNO	tostadas	tostada	6000	30 GR	X		X		X		35	70	65	9		8		8		9		X		
26/11/25	DESAYUNO	patilla	fruta	10000	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9		8		8		9		X		
26/11/25	NUEVES	leche caliente	leche	21000	60 GR	X		X		X		0	9	12	9		8		8		9		X		
26/11/25	ALMUERZO	ponque tajado	ponque	10000	77gr	X		X		X		70 MIN	72º	70º	9		8		8		9		X		
26/11/25	ALMUERZO	granadilla	fruta	4500	45gr	X		X		X		40	80	78	9		8		8		9		X		
26/11/25	ALMUERZO	carne de res en bisteck	carne	12000	60gr	X		X		X		45G	85	83	9		8		8		9		X		
26/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	3000	70G	X		X		X		60G	78º	70º	9		8		8		9		X		
26/11/25	ALMUERZO	tortilla de acelga	acelgas	24000	8GR	X		X		X		50	79	73	9		8		8		9		X		
26/11/25	ONCES	platano maduro cocido	platano	10500	20 GR	X		X		X		NA	4	9	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	sopa de pajarilla	sopa	13000	88gr	X		X		X		36 MIN	77	75	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	jugo de guayaba	jugo	4500	101gr	X		X		X		73 MIN	86	79	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	te en leche	leche	24000	240cc	X		X		X		45 MIN	80	78º	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	torta de queso	torta	6000	60gr	X		X		X		46 MIN	80	79º	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	mango picado y papaya	fruta	10000	100gr	X		X		X		47 MIN	80	80º	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	goulas de carne de cerdo	cerdo	10000	77gr	X		X		X		48 MIN	80	81º	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	arroz pajarito	arroz	4500	101gr	X		X		X		49 MIN	80	82º	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	sopa de guineo	sopa	130000	240	X		X		X		50 MIN	80	83º	9		8		8		9		X		
26/11/25	CENA	aromatica de hirbas naturales	aromatica	210000	210	X		X		X		51 MIN	80	84º	9		8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Vanesa Ibañez Navarro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN					COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
27/11/25	DESAYUNO	colada de maiz con mora	colada	10500	210cc	X		X		X		60 MIN	82º	62º	9	8		8		9		X		
27/11/25	DESAYUNO	caldo de papa con huevo	caldo	6000	54gr	X		X		X		NA	4	10	9	8		8		9		X		
27/11/25	DESAYUNO	pan blado	pan	4800	60gr	X		X		X		NA	70	62	9	8		8		9		X		
27/11/25	NUEVES	café en leche	café	10500	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
27/11/25	NUEVES	mantecada	mantecada	20000	200cc	X		X		X		NA	8	10	9	8		8		9		X		
27/11/25	NUEVES	picado de piña	fruta	10000	77gr	X		X		X		60 MIN	80	78º	9	8		8		9		X		
27/11/25	ALMUERZO	carne de cerdo desmechada	carne	4500	101gr	X		X		X		70 MIN	72º	70º	9	8		8		9		X		
27/11/25	ALMUERZO	pasta en salsa	pasta	12000	60gr	X		X		X		40	4	10	9	8		8		9		X		
27/11/25	ALMUERZO	ensalada picogallo	ensalada	7000	40gr	X		X		X		45G	83	76	9	8		8		9		X		
27/11/25	ALMUERZO	pure de papa criolla	papa	9000	240cc	X		X		X		60G	78º	70º	9	8		8		9		X		
27/11/25	ALMUERZO	sopa de avena	sopa	5000	210cc	X		X		X		NA	8	12	9	8		8		9		X		
27/11/25	ALMUERZO	jugo de mora	jugo	21000	210cc	X		X		X		45 MIN	86º	72º	9	8		8		9		X		
27/11/25	ONCE	sorbete de mango	sorbete	10000	20 GR	X		X		X		45 MIN	86º	72º	9	8		8		9		X		
27/11/25	ONCE	pan blando	pan	4500	101gr	X		X		X		36 MIN	79	73	9	8		8		9		X		
27/11/25	CENA	carnede resen salsade champiñojnes	carne	9000	240cc	X		X		X		60 MIN	72	68º	9	8		8		9		X		
27/11/25	CENA	platano cocido	platano	6000	60gr	X		X		X		60min	81°	75°		8		8		9		X		
27/11/25	CENA	sopa de arroz	sopa	5000	240cc	X		X		X		60min	87°	78°		8		8		9		X		
27/11/25	CENA	leche caliente	leche	21000	210cc	X		X		X		60min	81	78º	9	8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE:Angie Vanesa Ibañez Navarro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		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	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO													
28/11/25	DESAYUNO	café en leche	café	10500	210cc	X		X		X		60MIN	70	68°	9	8		8		9		X		
28/11/25	DESAYUNO	caldo de papa con pechuga	caldo	6000	60gr	X		X		X		60 MIN	82°	62°	9	8		8		9		X		
28/11/25	DESAYUNO	pan de maiz	pan	3000	30gr	X		X		NA		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
28/11/25	DESAYUNO	granadilla	fruta	10000	100gr	X		X		NA		NA	50	48	9	8		8		9		X		
28/11/25	NUEVES	leche	leche	9100	60gr	X		X		X		60min	6	10	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	galletas de leche	galletas	14000	85gr	X		X		X		NA	NA	NA	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	fresas picadas con crema de leche	frutas	4500	101gr	X		X		NA		-6	-6	70°	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	carne de cerdo a la naranja	carne	12000	60gr	X		X		X		60min	85°	79°	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	7500	40gr	X		X		X		60min	85°	75°	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	tajada de aguacate	aguacate	7000	40gr	X		X		X		60min	78°	70°	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	papa criolla dorada	papa	8000	8gr	X		X		X		60min	89°	81°	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	sopa de guineo	sopa	2000	20gr	X		X		X		60min	94°	85°	9	8		8		9		X		
28/11/25	ALMUERZO	jugo de mango	jugo	10000	88gr	X		X		X		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
28/11/25	ONCES	colada de arina de nplatano	colada	4500	101gr	X		X		X		60min	82°	79°	9	8		8		9		X		
28/11/25	ONCES	croissant	croissant	9000	240cc	X		X		NA		NA	-6	-60	9	8		8		9		X		
28/11/25	ONCES	papaya picada	fruta	10000	100gr	X		X		NA		60min	-6	-6	9	8		8		9		X		
28/11/25	CENA	filete de pescado dorado	pescado	10000	88gr	X		X		X		60min	84°	77°	9	8		8		9		X		
28/11/25	CENA	verduras salteadas	verduras	12000	60gr	X		X		X		60min	79°	75°	9	8		8		9		X		
28/11/25	CENA	arroz al cilantro	arroz	4500	101gr	X		X		X		60min	81°	76°	9	8		8		9		X		
28/11/25	CENA	sopa de verduras	sopa	5000	240cc	X		X				60min	79°	75°	9	8		8		9		X		
28/11/25	CENA	aromatica de hierbas naturales	aromaticas	8700	210cc	X		X				60min	80°	79°	9	8		8		9		X		

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE: Angie Vanesa Ibañez Navarro OPERADOR: REMAPAZ

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
29/11/25	DESYUNO	colada de maiz	colada	10500	210cc	X		X		X		60min	68°	68°	9	8		8		9		X		
29/11/25	DESYUNO	huevos tortillas	huevos	6000	60gr	X		X		X		60min	62°	62°	9	8		8		9		X		
29/11/25	DESYUNO	arroz blanco	arroz	4500	101gr	X		X		X		60min	73	73	9	8		8		9		X		
29/11/25	DESYUNO	patilla picada	frutas	10000	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
29/11/25	NUEVES	cuajada	cuajada	4000	40gr	X		X		X		NA	4	6	9	8		8		9		X		
29/11/25	NUEVES	pan queso	pan	6000	60gr	X		X		X		NA	78°	78°	9	8		8		9		X		
29/11/25	NUEVES	picado de papaya melon	frutas	12000	100gr	X		X		X		60min	70°	70°	9	8		8		9		X		
29/11/25	ALMUERZO	carne de res molida guisada	carne	10000	85gr	X		X		X		60min	78	78	9	8		8		9		X		
29/11/25	ALMUERZO	arroz blanco	arroz	4500	101gr	X		X		X		60min	72°	72°	9	8		8		9		X		
29/11/25	ALMUERZO	rodajas de tomate	ensalada	12000	60gr	X		X		X		60min	75	75	9	8		8		9		X		
29/11/25	ALMUERZO	platano maduro cocido	platono	6000	60gr	X		X		X		60min	6	6	9	8		8		9		X		
29/11/25	ALMUERZO	cazuela de frijol	frijol	3500	240cc	X		X		X		60min	79	79	9	8		8		9		X		
29/11/25	ALMUERZO	limonada con panela	limonada	5300	210cc	X		X		X		60min	78°	78°	9	8		8		9		X		
29/11/25	ONCES	te en leche	leche	21000	210cc	X		X		X		60min	78°	75°	9	8		8		9		X		
29/11/25	ONCES	gallletas dulces	galletas	4000	40gr	NA		X		NA		NA	-6	-6	9	8		8		9		X		
29/11/25	ONCES	mandarina	frutas	10000	100gr	X		X		NA		NA	-6		9	8		8		9		X		
29/11/25	CENA	pechuga mechada	pollo	10000	71GR	X		X		X		60min	82°	76°	9	8		8		9		X		
29/11/25	CENA	arroz con espinacas	arroz	4500	101GR	X		X		X		60min	73°	70°	9	8		8		9		X		
29/11/25	CENA	sopa de fideos	sopa	5000	240cc	X		X		X		60min	85°	79°	9	8		8		9		X		
29/11/25	CENA	aromatica de hiebas naturales	aromatica	8700	210cc	X		X		X		60min	82°	75°	9	8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO____1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 2 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: LA MESA, CUNDINAMARCA SERVICIO SOCIAL: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONA MAYOR UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN LAS GOLONDRINAS

COORDINADOR O RESPONSABLE:

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO										OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR		SABOR		ASPECTO		ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL ºc	FINAL ºc	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		Evalúe entre 2 y 10		SI	NO	
30/11/25	DESAYUNO	CAFÉ CON LECHE	Café	10500	210cc	X		X		X		60MIN	84°	68°	9	8		8		9		X		
30/11/25	DESAYUNO	CALDO DE PAPA CON CARNE	carne y papa	6000	54gr	X		X		X		60 MIN	82°	62°	9	8		8		9		X		
30/11/25	DESAYUNO	PAN DE MAIZ	pan	3000	30gr	X		X		X		15	25	60	9	8		8		9		X		
30/11/25	DESAYUNO	GRANADILLA	granadilla	10500	100gr	X		X		X		NA	TA	TA	9	8		8		9		X		
30/11/25	NUEVES	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	fruta con queso	21000	60 GR	X		X		X		35	12	72	9	8		8		9		X		
30/11/25	ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA	carne de res	10000	71gr	X		X		x		60 MIN	30	78°	9	8		8		9		X		
30/11/25	ALMUERZO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO, ESPINACAS	4500	101gr	X		X		X		70 MIN	72°	70°	9	8		8		9		X		
30/11/25	ALMUERZO	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	ahuyama y arveja	10000	60gr	X		X		X		NA	25	6	9	8		8		9		X		
30/11/25	ALMUERZO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	papa , cebolla y tomate	7500	55gr	X		X		X		45G	76°	83	9	8		8		9		X		
30/11/25	ALMUERZO	SOPA DE CEBADA PERLADA	papa. Cebada perlada, verdura, agua ,sal , proteina	3500	240cc	X		X		X		60G	78°	70°	9	8		8		9		X		
30/11/25	ALMUERZO	LIMONADA CON PANELA	limon, panela.	5000	210cc	X		X		X		NA	15	4	9	8		8		9		X		
30/11/25	ONCES	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	maizena, leche, dulce	10500	210cc	X		X		X		NA	9	9	9	8		8		9		X		
30/11/25	CENA	PECHUGA MECHADA	pechuga de pollo cocinada	10000	77gr	X		X		X		36 MIN	36	75	9	8		8		9		X		
30/11/25	CENA	ARROZ AL PEREJIL	arroz mas perejil	4500	101gr	X		X		X		60 MIN	35	68°	9	8		8		9		X		
30/11/25	CENA	SOPA DE VERDURAS	agua, papa. Verdiras proteina	9000	240cc	X		X		X		73 MIN	40	79	9	8		8		9		X		
30/11/25	CENA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	aromaticas, futa tomate de arebol	1000	210cc	X		X		X		45 MIN	23	78°	9	8		8		9		X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS_____JEIMY BRICEÑO _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC_____ NUMERO DE DOCUMENTO___1072429660___ CARGO: TECNOLOGO EN ALIMENTOS ____