SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Memo (20240216 - 20240724 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

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							ALIMENTO TERMINADO							
						LAVADO		DESINFECCION		COCCIÓN			COCCIÓN		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/o/u unidades)	PESO NETO (g/o/u unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °c INICIAL	°c FINAL	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1-3-26	Desayuno	Agua de Panela	Panela	2000	2000	✓			✓	✓		40	79	77	10	10	10	10	—		
1-3-26	Desayuno	Huevo pericos	Huevos	2500	2500	✓		✓		✓		35	81	79	10	9	9	9	—		
1-3-26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	5000	12000	✓			✓	✓		35	76	75	10	9	10	10	—		
1-3-26	Desayuno	Patilla Picada	Patilla	3500	3500	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	10	10	10	—		
1-3-26	Desayuno	Jacho Tal cual	Jacho.	10000	10000	✓		✓		✓		45	81	79	10	9	9	9	—		
1-3-26	Almuerzo	Pechuga salsa	Pechuga	12000	10000	✓			✓	✓		50	87	85	10	10	10	9	—		
1-3-26	Almuerzo	Arroz con Zanahoria	Arroz	8000	8000	✓			✓	✓		40	79	77	9	10	10	10	—		
1-3-26	Almuerzo	Ensalada Pico gallo	Ensalada.	4500	4000	✓		✓			✓	NA	48	49	10	10	10	9	—		
1-3-26	Almuerzo	Puré papa criolla	Papa.	8000	8000	✓			✓	✓		45	79	77	10	10	9	9	—		
1-3-26	Almuerzo	Sopa/Arroz	Carne.	7000	6000	✓			✓	✓		45	81	80	10	9	10	10	—		
1-3-26	Almuerzo	Jugo/Mora	Mora.	2500	2500	✓		✓			✓	NA	46	49	10	10	10	10	—		
1-3-26	Onces	Sorbete Mango	Mango	3000	3000	✓		✓		✓		NA	47	50	10	10	10	10	—		
1-3-26	Cena	Filete Pescado	Pescado	12000	10000	✓			✓	✓		40	81	80	10	9	9	9	—		
1-3-26	Cena	Arroz con coco	Arroz	5000	12000	✓			✓	✓		30	79	77	9	10	10	10	—		
1-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3500	3000	✓		✓			✓	NA	46	50	9	10	10	10	—		
1-3-26	Cena	Torta/plátano	Plátano	7000	7000	✓			✓	✓		40	79	76	10	10	10	9	—		
1-3-26	Cena	Sopa/Arroz	Curre	7000	6000	✓			✓	✓		50	81	79	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Orlenis Mora TIPO DE DOCUMENTO: PEP No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 134550 CARGO: Operario

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marelis Acosta TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311202 CARGO: coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Memo (20240321816 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/oz/ unidades)	PESO NETO (g/oz/ unidades)	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	
2-3-26	Desayuno	Cafe con leche	leche	10000	10000	/			/	/		40	83	80	10	10	10	10	/		
2-3-26	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	2500	25000	/		/		/		45	76	75	10	10	10	9	/		
2-3-26	Nocturno	Leche caliente	leche	10000	10000	/		/		/		40	81	80	9	10	10	9	/		
2-3-26	Nocturno	Fresa picada	Fresa	3000	3000	/		/			/	NA	47	50	10	9	10	9	/		
2-3-26	Almuerzo	Carne cerdo	Carne.	7000	7000	/			/	/		50	81	79	10	9	10	10	/		
2-3-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz	10000	10000	/			/	/		35	67	65	10	9	9	10	/		
2-3-26	Almuerzo	Papaya Ahuyama	Ahuyama	8500	3000	/		/		/		40	72	70	10	9	10	10	/		
2-3-26	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	papa	800	8000	/			/	/		45	73	70	10	9	9	10	/		
2-3-26	Almuerzo	Sopa Guineo	Carne.	7000	5000	/			/	/		50	82	80	10	9	10	10	/		
2-3-26	Almuerzo	Jugo/Juego	Mango.	3500	3000	/		/			/	NA	46	50	10	9	10	10	/		
2-3-26	Onces	Cocada Harina Platano	Platano	6500	6000	/		/			/	40	82	80	10	9	10	10	/		
2-3-26	Onces	Papaya picada	papaya	9000	9000	/		/		/		NA	79	77	10	10	9	10	/		
2-3-26	Cena	Pollo/Guisado	Pollo	7000	7000	/			/	/		50	8.0	7.9	10	10	9	10	V		
2-3-26	Cena	Arroz/Blanco	Arroz	10000	10000	/			/	/		35	8.0	7.8	10	10	10	10	/		
2-3-26	Cena	Tajada Tomate	Tomate	2000	2000	/		/			/	NA	49	50	10	10	10	10	V		
2-3-26	Cena	Tajada Platano	Platano	7000	7000	/		/		/		45	8.0	7.9	10	10	10	10	V		
2-3-26	Cena	Ajiaco	Pollo	12000	5000	/			/	/		50	8.0	7.9	10	10	10	10	V		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Moira TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1345550 CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maeda Acosta TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311202 CARGO: Auxiliadora

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: Marzo (2024)12-18 - 09/08/2024
Pagina: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO g/cc/ unidades)	PESO NETO g/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR: Escala entre 1 a 10	ALIMENTO TERMINADO: OLOR: Escala entre 1 a 10	ALIMENTO TERMINADO: SABOR: Escala entre 1 a 10	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO: Escala entre 1 a 10	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD: SI	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
3-3-26	DESAYUNO	Colada Recuperada	LECHE	10000	10000	V		✓		✓		40	79	77	10	10	9	9	—		
3-3-26	DESAYUNO	HUEVOS TOTTILLO	HUEVOS	2500	2500	✓		✓		✓		40	80	79	10	10	9	9	—		
3-3-26	DESAYUNO	ARROS BLANCO	ARROS	7000	7000	✓		✓		✓		35	66	65	10	10	9	10	—		
3-3-26	DESAYUNO	Patilla/Picada	Patilla	4500	4500	✓		✓		✓		NA	46	50	10	10	10	9	—		
3-3-26	NUEVES	Cuajada	CUAJADA	2500	2500	✓		✓		✓		NA	47	49	6	9	9	9	—		
3-3-26	NUEVES	Picado Frutas	mango melon	3000	3000	✓		✓		✓		NA	62	64	10	10	9	10	—		
3-3-26	ALMUERZO	COMIDA DE RES	CARNE	7000	7000	✓			✓	✓		45	70	74	10	10	9	10	—		
3-3-26	ALMUERZO	ARROS BLANCO	ARROS	8000	8000	✓			✓	✓		40	67	69	10	9	9	10	—		
3-3-26	ALMUERZO	Rodajas de tomate	tomate	2500	2500	✓		✓			✓	NA	66	67	10	10	9	10	—		
3-3-26	ALMUERZO	Platano maduro	Platano	5000	5000	✓		✓		✓		45	55	68	10	10	10	10	—		
3-3-26	ALMUERZO	COZUELO FINO	CARNE	8000	8000	✓			✓	✓		50	81	79	10	10	10	10	—		
3-3-26	ALMUERZO	Limonada	LIMON	2000	2000	✓		✓			✓	NA	45	50	10	10	10	10	—		
3-3-26	ONCES	TE EN LECHE	LECHE	10000	10000	✓		✓		✓		45	79	75	10	10	9	10	—		
3-3-26	CENA	SPAGUETTY	CREMA DE LECHE	1500	1500	✓			✓	✓		45	75	70	10	10	9	10	—		
3-3-26	CENA	ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE	2000	2000	✓		✓		✓		50	69	65	10	10	10	10	—		
3-3-26	CENA	PAPA-CHUPE	PAPA	6000	6000	✓		✓		✓		NA	67	66	10	10	9	10	—		
3-3-26	CENA	PIERNA DE POLLO	POLLO	10000	10000	✓			✓	✓		45	69	65	10	10	9	10	—		
3-3-26	CENA	SOPA DE COLLARO	CARNE	8000	8000	✓			✓	✓		50	82	70	10	9	10	10	—		
4-3-26	DESAYUNO	CAFE EN LECHE	LECHE	10000	10000	✓		✓		✓		45	81	80	10	10	10	10	—		
4-3-26	DESAYUNO	QUESUCA DESAYUNO	QUESO	2500	2500	✓		✓		✓		NA	79	77	10	10	10	10	—		
4-3-26	DESAYUNO	MANGO PIÑA	MANGO PIÑA	3000	3000	✓		✓		✓		NA	113	115	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA NOVOA | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130750 | CARGO: COCINERA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA AGUDELO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1131202 | CARGO: COORDINADORA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20246721316 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR: Cumple antes 2 a 10	COLOR: Cumple antes 2 a 10	SABOR: Cumple antes 2 a 10	SABOR: Cumple antes 2 a 10	ASPECTO: Cumple antes 2 a 10	ASPECTO: Cumple antes 2 a 10	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
4-3-26	Nocturno	Batido Banano-Avena	Tache	10000	10000	✓		✓			✓	N.A	46	50	10	10	9	9			✓		
4-3-26	Almuerzo	Filete de Pescado	Pescado	12000	10000	✓			✓	✓		45	93	77	10	10	9	10			✓		
4-3-26	Almuerzo	Arroz Con coco	Arroz	8000	8000	✓			✓	✓		35	67	65	10	10	10	10			✓		
4-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada mixta	2500	2500	✓		✓		✓		N.A	48	50	10	10	10	9			✓		
4-3-26	Almuerzo	Torta Platano	Platano	6000	6000	✓			✓	✓		45	93	77	10	10	9	9			✓		
4-3-26	Almuerzo	Sopa cabeza pertela	Carne.	10000	10000	✓			✓	✓		50	85	80	10	10	9	9			✓		
4-3-26	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba.	2500	2500	✓		✓			✓	NA	49	50	10	10	9	10			✓		
4-3-26	Onces	Ensalada Mixta con Yogurt	Yogurt	2500	2500	✓		✓			✓	NA	49	50	10	10	10	10			✓		
4-3-26	Cena	Carne Cerdo Asada	Carne	10000	10000	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10			✓		
4-3-26	Cena	Arroz con Spaghetti	Arroz	8000	8000	✓			✓		✓	NA	80	79	10	10	10	10			✓		
4-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada mixta	2500	2500	✓		✓			✓	NA	44	50	10	10	10	10			✓		
4-3-26	Cena	Yuca Cocida	Yuca	6000	6000	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10			✓		
4-3-26	Cena	Sopa Cachita	Carne.	10000	10000	✓			✓	✓		50	80	79	10	10	10	10			✓		
5-3-26	Desayuno	Agua de Panela	Panela	2000	2000	✓			✓	✓		45	79	77	10	10	10	10			✓		
5-3-26	Desayuno	Changua con huevo	Tache.	10000	10000	✓			✓	✓		45	83	80	10	9	10	9			✓		
5-3-26	Desayuno	Compota Pera Manzana	pera - Manz.	3000	3000	✓			✓	✓		40	47	50	10	9	9	10			✓		
5-3-26	Nocturno	Ensalada con Fruta	Queso.	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	49	50	9	10	10	9			✓		
5-3-26	Almuerzo	Carne Cerdo Asada	Carne.	6000	6000	✓			✓	✓		50	81	79	10	10	9	9			✓		
5-3-26	Almuerzo	Arroz con Arvejas	Arroz	10000	10000	✓			✓	✓		35	72	69	10	9	10	9			✓		
5-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada.	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	96	99	10	9	10	10			✓		
5-3-26	Almuerzo	Papa Cocida	papa	6000	6000	✓			✓	✓		45	81	79	10	9	10	10			✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: P P T | CARGO: 130350

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.131.820.274 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PCR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20241)218 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA — OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms o unidades)	PESO NETO (gms o unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
5-3-26	Almuerzo	Cabeza Carbonero	Carne.	7000	6000	✓			✓		✓	50	81	77	10	9	10	✓		
5-3-26	Almuerzo	Jugo Lulo.	lulo	2350	2300	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	✓		
5-3-26	Onces	Colada	leche	10000	10000	✓		✓			✓	45	79	77	10	9	9	10	✓		
5-3-26	Cena	Carne en Salsa	Carne	7000	6000	✓			✓	✓		50	70	63	10	9	10	10	✓		
5-3-26	Cena	Arroz el Pimentón	Arroz	10000	10000	✓			✓		✓	35	69	60	10	9	10	10	✓		
5-3-26	Cena	Verduras/salteado	Verduras	3300	3300	✓		✓			✓	40	68	63	10	9	10	10	✓		
5-3-26	Cena	Papa a la Francesa	papa.	7000	7000	✓			✓	✓		45	65	65	10	9	10	10	✓		
5-3-26	cena	sopa / Patacon	Carne	8000	8000	✓			✓	✓		50	81	79	10	10	10	10	✓		
6-3-26	Desayuno	Cobet Avena	leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	83	80	10	9	9	9	✓		
6-3-26	Desayuno	Pupusa/Picada	pupusa	7350	7350	✓		✓			✓	NA	47	50	10	9	10	10	✓		
6-3-26	Desayuno	Emparedado de queso	Queso	2500	2500	✓		✓			✓	NA	49	50	10	10	10	9	✓		
6-3-26	Nueves	Sorbete Fresa	leche	10000	10000	✓		✓		✓		NA	46	49	9	9	10	10	✓		
6-3-26	Almuerzo	Pollo en Salsa Champiñon	leche.	10000	10000	✓		✓		✓		50	90	80	10	9	10	9	✓		
6-3-26	Almuerzo	Arroz con Zanahoria	Arroz.	11000	11000	✓			✓	✓		40	79	77	9	10	10	10	✓		
6-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3300	3300	✓		✓			✓	N.A	46	49	10	9	10	10	✓		
6-3-26	Almuerzo	pure de yuca	Crema leche	15000	15000	✓		✓		✓		95	79	76	10	9	10	10	✓		
6-3-26	Almuerzo	Sopa / carmelita	Carne.	7000	6000	✓			✓	✓		50	80	79	10	9	10	10	✓		
6-3-26	Almuerzo	Jugo / maracuya.	Maracuya.	3300	3300	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	10	✓		
6-3-26	Onces	Cafe con leche	leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	49	50	10	10	10	10	✓		
6-3-26	Onces	Fruta / picada	Fruta picada	7350	800	✓		✓			✓	35	49	50	10	10	10	10	✓		
6-3-26	Cena	Filete pescado	Pescado.	7000	6000	✓			✓	✓		40	80	79	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANGIE MORA — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1345361 — CARGO: OPERARIA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: MARCELA ACOSTA — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1135682 — CARGO: COORDINADORA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Memo (20)2412018 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/unidades)	PESO NETO (gr/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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Emitir entre 2 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: OLOR (Emitir entre 2 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: SABOR/ASPECTO (Emitir entre 2 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD SI	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6-3-26	Cena	Arroz al cilantro	Arroz	100cc	100cc	✓			✓	✓		35	80	99	10	10	10	✓		
6-3-26	Cena	Ensalada Agri-Dulce	Ensalada	350	350	✓		✓			✓	N.A	48	50	10	10	10	✓		
6-3-26	Cena	Puré de papa	Papa	600g	600g	✓			✓	✓		40	80	78	10	10	10	✓		
6-3-26	Cena	Sopa Avena	Carne.	800	800	✓			✓	✓		50	89	99	10	10	10	✓		
7-3-26	Desayuno	Café con tacha	Leche	100cc	100cc	✓		✓		✓		40	79	77	10	10	9	✓		
7-3-26	Desayuno	Caldo papa con carne	Carne.	800	800	✓			✓	✓		50	81	99	10	9	9	10		
7-3-26	Desayuno	Patilla - Picapica	Patilla	250	250	✓		✓			✓	N.A	97	50	10	9	9	10		
7-3-26	Nuaces	Te con leche	Leche	100cc	100cc	✓		✓		✓		40	83	80	10	10	10	9		
7-3-26	Almuerzo	Sobre Barriga	Sobre Barriga	900	900	✓			✓	✓		50	63	99	10	10	10	10		
7-3-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz.	100g	100cc	✓			✓	✓		35.	79	65	10	10	10	9	✓	
7-3-26	Almuerzo	Calabaza Guisada	Calabaza.	350	350	✓		✓		✓		40	80	75	10	10	10	10	✓	
7-3-26	Almuerzo	papa al perejil	papa.	900	900	✓			✓	✓		45	75	60	10	10	10	10	✓	
7-3-26	Almuerzo	Sopa Verduras	Carne	800	800	✓			✓	✓		50	80	78	10	10	10	10	✓	
7-3-26	Almuerzo	Jugo / Mora	Mora.	250	250	✓		✓			✓	N.A	88	80	10	10	10	10	✓	
7-3-26	Onces	Sorbete Guanabana	Guanabana	600	600	✓		✓			✓	N.A	40	35	10	10	9	10	✓	
7-3-26	Cena	Carne Asada	Carne	800	800	✓			✓	✓		45	35	40	10	10	9	10	✓	
7-3-26	Cena	Arroz con lenteja	Arroz.	100cc	100cc	✓			✓	✓		35	80	75	10	10	10	10	✓	
7-3-26	Cena	Guacamole	Ajuacate.	250	250	✓		✓			✓	N.A.	80	60	10	10	10	10	✓	
7-3-26	Cena	papa - Chorriado	papa	900	900	✓			✓	✓		45.	45	43	10	10	10	10	✓	
7-3-26	Cena	Sopa - Lentejas	Carne.	600	600	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓	
8-3-26	Desayuno	Chocolate con leche	Leche	100cc	100cc	✓		✓		✓		45	80	79	9	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Peña | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53[illegible]30 | CARGO: [illegible]

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53[illegible]02 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Mario (2024)(18)(4) - (05)(6)(2024)
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA — OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR entre 2 y 10	ASPECTO entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
8-3-26	Desayuno	Empanatizado Queso	Queso	2500	2500	✓				✓	✓	40	80	78	9	10	10	10		✓		
8-3-26	Nueves	Ensalada frutas Yogurt	Yogurt.	3000	3000	✓		✓			✓	NA	4.5	4.3	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Almuerzo	Carne pollo	ras - pollo	6000	6000	✓				✓	✓	50	80	75	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Almuerzo	Arroz/blanco	Arroz	10000	10000	✓				✓	✓	35	80	75	10	9	10	10		✓		
8-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixto	Ensalada Mixto	3000	3000	✓		✓			✓	NA	4.5	4.3	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Almuerzo	Yuca cocido	Yuca	5000	5000	✓				✓	✓	45	80	79	9	10	10	10		✓		
8-3-26	Almuerzo	Sopa cuchuco	Carne	6000	6000	✓				✓	✓	50	80	80	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Almuerzo	Jugo/Guanabana	Guanabana	2000	2000	✓		✓			✓	NA	4.5	4.2	9	10	10	10		✓		
8-3-26	Cena	Colado Facula Avena	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		35	80	75	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Cena	Carne res	ras.	6000	6000	✓				✓	✓	45	80	79	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Cena	Arroz/pejanto	Arroz	10000	10000	✓				✓	✓	35	80	83	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Cena	papeta/ahuyama	Ahuyama	5000	5000	✓		✓			✓	15	81	78	10	9	10	10		✓		
8-3-26	Cena	Papa criolla/ pernil	papa.	7000	7000	✓				✓	✓	40	83	79	10	10	10	10		✓		
8-3-26	Cena	Sopa/cuchuco	Carne.	6000	6000	✓				✓	✓	50	80	75	10	10	10	10		✓		
9-3-26	Desayuno	Colado Avena	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	81	76	10	9	10	9		✓		
9-3-26	Desayuno	Huevos Pericos	Huevos	2500	2300	✓				✓	✓	45	76	77	10	9	9	9		✓		
9-3-26	Desayuno	Arroz/Blanco	Arroz	10000	10000	✓				✓	✓	35	91	84	10	9	10	10		✓		
9-3-26	Desayuno	Fruta - picada	Fruta	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	47	50	9	10	10	10		✓		
9-3-26	Nuevos	Leche caliente	leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	79	77	10	9	10	10		✓		
9-3-26	Nueves	Mango/picado	Mango	3000	3000	✓		✓			✓	N.A	47	50	10	10	10	9		✓		
9-3-26	Almuerzo	Carne-res Hulida	Carne.	7000	7000	✓			✓	✓		45	81	79	9	10	10	10		✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: PPT — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1 3[illegible]6 — CARGO: Operativa

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1 3[illegible]2 — CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024)/1816 - 09/09/2024
Página: 2 de 3

SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (día/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gmo unidades)	PESO NETO (gmo unidades)	ALIMENTO DE PROCESO						TIEMPO EN MINUTOS	COCCION		TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO				OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			INICIAL °C	FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO	
9-3-26	Almuerzo	Arroz / Blanco	Arroz	10000	10000	✓			✓	✓		35	77	75	10	9	10	10	✓		
9-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	✓		✓			✓	NA	47	50	9	10	10	10	✓		
9-3-26	Almuerzo	Tajadas de Platano	Platano	7000	7000	✓		✓		✓		45	80	80	10	10	10	9	✓		
9-3-26	Almuerzo	Cazuela frijoles	Carne	6000	6000	✓		✓		✓		50	83	80	9	10	10	9	✓		
9-3-26	Almuerzo	Naranjada	Naranja	2500	2500	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	9	✓		
9-3-26	Onces	Sorbete Cereza	Leche	10000	10000	✓			✓		✓	NA	47	49	10	9	10	10	✓		
9-3-26	Onces	Pechuga Sobrehumpi	Pechuga	10000	10000	✓			✓	✓		45	80	79	10	9	10	10	✓		
9-3-26	On	Arroz / Zanahoria	Arroz	9000	9000	✓			✓	✓		35	79	77	9	9	10	10	✓		
9-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3500	3500	✓		✓			✓	NA	47	50	9	10	10	10	✓		
9-3-26	Cena	Yuca cocida	Yuca	7000	7000	✓			✓	✓		40	79	76	10	9	10	10	✓		
9-3-26	Cena	Sopa / Cornelito	Carne	6000	6000	✓			✓	✓		50	81	80	10	10	10	9	✓		
10-3-26	Desayuno	Chocolate en taza	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		40	79	81	10	10	9	10	✓		
10-3-26	Desayuno	Caldo Pescado	Pescado	12000	12000	✓			✓	✓		45	73	72	10	9	10	10	✓		
10-3-26	Desayuno	Papaya Picada	papaya	5000	5000	✓		✓			✓	NA	49	50	10	9	10	10	✓		
10-3-26	Nocturno	Sorbete Mandarina	Leche	10000	10000	✓		✓		✓		NA	47	47	10	9	10	10	✓		
10-3-26	Almuerzo	Goulash Carne	Carne	6000	6000	✓			✓	✓		50	81	79	10	9	10	10	✓		
10-3-26	Almuerzo	Arroz al Pimentón	Arroz	10000	10000	✓			✓	✓		35	79	77	10	10	9	9	✓		
10-3-26	Almuerzo	Verduras Mixtas	Verdura	2500	2500	✓			✓	✓		45	69	67	10	10	9	10	✓		
10-3-26	Almuerzo	Papa Criolla Dorada	Papa	6000	6000	✓			✓	✓		45	71	69	10	10	10	10	✓		
10-3-26	Almuerzo	Sopa Conchitas	Carne	12000	12000	✓			✓	✓		50	81	79	10	10	10	9	✓		
10-3-26	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2500	2500	✓				✓	✓	NA	46	50	10	9	9	9	1		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Nova | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030 | CARGO: Cocina

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1131882 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha/ Mes: 2022/02/16 - 09/06/2014
Página 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIAMONCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A/O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaa)	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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
10-3-26	Oncas	Queso	Queso	250	250	✓		✓			✓	NA	47	50	10	10	9	10		✓	
10-3-26	Oncas	Agua de panela	Panela	200	200	✓			✓	✓		30	81	80	10	9	10	10		✓	
10-3-26	Oncas	Competa Huntano Bananino	Manzana-Banano	300	300	✓		✓		✓		45	49	49	10	10	9	10		✓	
10-3-26	Cena	Filete de pescado	pescado	120	120	✓			✓	✓		40	75	65	10	10	10	10	✓		
10-3-26	Cena	Arroz al pimenton	Arroz	100	100	✓			✓	✓		35	80	75	10	10	10	10	✓		
10-3-26	Cena	Ensalada campesina	Ensalada Campesina	250	250	✓		✓			✓	NA	63	42	10	10	10	10	✓		
10-3-26	Cena	Papa Criolla Picada	papa	200	200	✓			✓	✓		45	65	60	10	10	9	10	✓		
10-3-26	Cena	Sopa conchitas	Carne	60	60	✓			✓	✓		40	81	79	10	10	10	10	✓		
11-3-26	Desayuno	Cafe con Leche	Leche	100	100	✓		✓		✓		40	79	77	10	9	10	10		✓	
11-3-26	Desayuno	Huevos pericos	Huevos	250	250	✓		✓		✓		35	75	70	9	10	10	10		✓	
11-3-26	Desayuno	Arroz Blanco	Arroz	100	100	✓			✓	✓		35	76	75	9	9	10	9		✓	
11-3-26	Nueves	Bebida de Guanabana - Miel	Leche	100	100	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	10		✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: ppt | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1 30 316 | CARGO: operativa

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311180 2 | CARGO: coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045
Versión: 3
Fecha: Marzo 08/2019 - 29/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIURNO/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A)/O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escribir entre 2 y 10	ALIMENTO TERMINADO: OLOR Escribir entre 2 y 10	ALIMENTO TERMINADO: SABOR Escribir entre 2 y 10	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO Escribir entre 2 y 10	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD SI	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-3-26	Almuerzo	Arroz Horneado Pollo a las finas hierbas	Pollo	6000	6000	✓		✓	-			40	75	70	10	10	9	10	-		
11-3-26	Almuerzo	Arroz Atomatado	Arroz.	16000	16000	✓		✓	-			35	65	64	10	10	9	10	-		
11-3-26	Almuerzo	Patacon de Ahuyama - Anveja	Ahuyama	9000	9000	✓	✓		-			40	75	74	10	9	10	10	-		
11-3-26	Almuerzo	Platano con Queso - Bocadillo	Queso.	2500	2500	✓	✓				-	N.A	69	75	10	9	10	10	-		
11-3-26	Almuerzo	Sopa de Avena.	Carne.	6000	6000	✓		✓	✓			50	66	65	10	9	10	10	-		
11-3-26	Almuerzo	Jugo Lulo	Lulo	3000	3000	✓	✓			✓		N.A	47	38	10	10	9	10	-		
11-3-26	Onces	Pera Dulce	Fecha	1000	1000	✓	✓		✓			50	69	66	10	9	10	10	-		
11-3-26	Onces	Perfil Picado	Sandia	3000	3000	✓	✓			✓		N.A	47	50	10	9	10	10	-		
11-3-26	Cena	Carne res y Pollo Asado	Carne Pollo	6000	6000	✓		✓	✓			45	75	69	10	9	10	10	✓		
11-3-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	10000	10000	✓		✓	✓			35	79	65	10	9	10	10	✓		
11-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	3000	3000	✓	✓			✓		N.A	42	47	10	9	10	10	-		
11-3-26	Cena	Yuca Cocida	Yuca.	5000	5000	✓		✓	✓			50	76	80	10	9	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Rueda | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 830350 | CARGO: operaria.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.136.802 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-035
Versión: 3
Fecha Vigente: 09/04/2018 - 09/08/2018
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Escalas entre 1 y 10	Escalas entre 1 y 10	Escalas entre 1 y 10	Escalas entre 1 y 10			
11-3-26	Cena	Sopa cuchuco Mixto	Carne.	600	600	✓		✓		✓		40	79	76	10	9	10	10	—		
12-3-26	Desayuno	Changua con Huevo	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		45	81	79	10	9	10	10	—		
12-3-26	Desayuno	Agua de Panela	Panela	2500	1000	✓		✓		✓		40	82	79	10	9	10	9	—		
12-3-26	Almuerzo	Picado de Fruta Con Yogurth	Yogurth	3000	3000	✓		✓			✓	NA	97	99	9	9	10	10	—		
12-3-26	Almuerzo	Albondigas	Carne	600	600	✓			✓	✓		45	79	77	10	9	9	9	—		
12-3-26	Almuerzo	Spaguetty	Leche	1000	1000	✓		✓		—		45	81	79	9	10	10	10	—		
12-3-26	Almuerzo	Ensalada Bejas	Remolacha.	2500	2500	✓			✓	✓		45	46	49	9	10	10	10	—		
12-3-26	Almuerzo	Platano Cocido	Platano.	600	600	✓			✓	✓		45	71	70	10	9	9	9	—		
12-3-26	Almuerzo	Sopa/Lechudencia	Carne.	1000	1000	✓			✓	✓		50	81	79	10	9	10	10	—		
12-3-26	Almuerzo	Jugo Curuba	Curuba.	2500	2500	✓		✓			✓	NA	49	50	9	10	10	10	—		
12-3-26	Onces	Colada de Avena Guayaba	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		45	71	66	10	10	9	9	—		
12-3-26	Cena	Pollo en Salsa BBQ	pollo	1000	1000	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1 30 730 | CARGO: Operativo

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53 150 802 | CARGO: Coordinadora

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PS-243
Versión: 3
Fecha: Viernes, 20/04/2018 - 09/08/2024
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO D/ANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Escalar entre 1 y 10	OLOR Escalar entre 1 y 10	SABOR Escalar entre 1 y 10	ASPECTO Escalar entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12-3-26	Cena	Arroz al Cilantro	Arroz	1000	1000	✓			✓	-		35	75	65	10	10	9	10	✓		
12-3-26	Cena	Cubios/Guacado	Cubios	250	250	✓			✓	-		40	75	60	10	10	10	10	✓		
12-3-26	Cena	Papa/Guisada	Papa	800	800	✓			✓	-		45	80	65	10	10	10	10	✓		
12-3-26	Cena	Sopa/Verduras	Carne.	600	600	✓			✓	-		50	83	79	10	10	10	10	✓		
13-3-26	Desayuno	Tal an Lacha	Lacha	1000	1000	✓		✓		-		45	79	77	9	10	10	10	-		
13-3-26	Desayuno	Caldo papa Carne	Carne	600	600	✓			✓	-		50	81	79	9	9	10	10	-		
13-3-26	Desayuno	Compota Pera	Pera.	250	250	✓		✓		-		40	47	50	10	9	9	9	-		
13-3-26	Nocturno	Café con Lache	Lache	1000	1000	✓		✓		-		45	80	79	10	10	9	9	-		
13-3-26	Nocturno	Fruta picada con Crema Lache	Crema de Lache	150	150	✓		✓		-		N.A	98	50	9	9	10	10	-		
13-3-26	Almuerzo	Pollo Dorada	Pollo	600	600	✓			✓	-		45	79	77	10	9	10	9	-		
13-3-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	1000	1000	✓			✓	-		35	69	66	9	10	10	10	-		
13-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	250	250	✓		✓		-		NA	47	50	9	10	10	9	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Nova | TIPO DE DOCUMENTO: Pet | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.30310 | CARGO: Coperia

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.31.802 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-143
Versión: 3
Fecha: Mes: 05/04/2016 - 09/06/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO — OPERADOR: PUDESO

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	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	OBSERVACIONES
13-3-26	Almuerzo	Yuca cocida	Yuca	700	700	✓			✓	✓		45	81	79	10	9	9	10	✓		
13-3-26	Almuerzo	Sopa Fideos	Carne	600	600	✓			✓	✓		50	79	77	9	10	10	9	✓		
13-3-26	Almuerzo	Limonada	Limon.	2500	2500	✓		✓			✓	NA	47	50	9	10	10	10	✓		
13-3-26	Onces	Sorbete Guanabana	Leche	1000	1000	✓		✓			✓	NA	45	80	10	9	10	9	✓		
13-3-26	Cena	Carne de res Guisada	Carne.	600	600	✓			✓	✓		50	41	82	10	10	9	9	✓		
13-3-26	Cena	Arroz con Arveja	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35	79	77	9	9	10	10	✓		
13-3-26	Cena	Guiso de Ahuyama con Papa	Ahuyama	2500	2500	✓		✓			✓	40	47	50	10	9	10	9	✓		
13-3-26	Cena	Sopa Cebada Perlada	Carne.	600	600	✓			✓	✓		50	81	79	9	10	9	10	✓		
14-3-26	Desayuno	colada de harina- Platano	Leche	1000	1000	✓		✓			✓	45	85	79	10	10	9	9	✓		
14-3-26	Desayuno	Huevos Revueltos con Queso	Queso	2500	2500	✓		✓			✓	NA	98	50	9	9	10	10	✓		
14-3-26	Desayuno	Pasta Na	Sandia.	2500	2500	✓		✓			✓	NA	47	50	10	10	9	9	✓		
14-3-26	Onces	Leche Caliente	Leche.	1000	1000	✓		✓			✓	45	80	79	9	9	9	10	✓		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: PPT — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1303716 — CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311802 — CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Página 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO: SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO — OPERADOR: FUDESCA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD SI	ALIMENTO TERMINADO: ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14-3-26	Almuerzo	Carne de cerdo Picada	Carne.	600	600	✓				✓	✓	40	75	65	10	10	9	10	✓		
14-3-26	Almuerzo	Arroz con Zanahoria	Arroz	1000	1000	✓				✓	✓	35	75	60	10	10	10	10	✓		
14-3-26	Almuerzo	Guacamole	Aguacate.	250	250	✓		✓			✓	N.A	80	65	10	10	10	10	✓		
14-3-26	Almuerzo	Papa al Vapor	papa	800	800	✓			✓	✓		40	83	79	10	10	10	10	✓		
14-3-26	Almuerzo	Sopa lentejas	Carne.	600	600	✓			✓	✓		50	79	79	9	10	10	10	✓		
14-3-26	Almuerzo	Jugo de Piña	Piña.	250	250	✓		✓			✓	N.A	81	79	9	9	10	10	✓		
14-3-26	Onces	Sorbete de mango	Mango.	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	67	50	10	9	9	9	✓		
14-3-26	Cena	Carne de cerdo	Carne.	600	600	✓				✓	✓	45	80	79	10	10	9	9	✓		
14-3-26	Cena	Spaguetty	Spaguetty	300	300	✓				✓	✓	45	98	50	9	9	10	10	✓		
14-3-26	Cena	Ensalada Rusa.	Remolacha	250	250	✓				✓	✓	40	79	77	10	9	10	10	✓		
14-3-26	Cena	Papa en Salsa Criolla	Papa.	600	600	✓				✓	✓	45	79	79	9	10	9	10	✓		
14-3-26	Cena	Sopa Paticon	Carne.	800	800	✓				✓	✓	30	81	78	10	9	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53035FO — CARGO: OPERARIA

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53111802 — CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FUF-FOS-045
Versión: 3
Fecha Viene: 2022/07/01 Vence: 08/08/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIURNO/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUNDEVIS

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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
15-3-26	Desayuno	Café con leche	Leche	1Kg/Lcc	1Kg/Lcc	✓		✓		✓		40	79	78	10	10	9	9	✓		
15-3-26	Desayuno	Tamal	Tamal	2Un	2Un		✓		✓	✓		45	82	80	10	10	10	10			
15-3-26	Desayuno	Patilla Picada	Sandia	2cc/2cc	2cc/2cc	✓		✓			✓	N.A	4.2	2.0	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Desayuno	Sorbete Cuniba	Cuniba	2cc/2cc	2cc/2cc	✓		✓			✓	N.A	4.3	4.0	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Almuerzo	Carne y res En El cocido	Carne-res	6cc/6cc	6cc/6cc	✓			✓	✓		50	80	79	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	1cc/1cc	1cc/1cc	✓			✓	✓		35	79	65	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Almuerzo	Verduras En el Cocido	Verduras	2Un	2Un		✓				✓	45	80	75	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Almuerzo	Papa/Dorada	Papa.	6cc/6cc	6cc/6cc	✓			✓	✓		45	79	77	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Almuerzo	Sopa en el cocido	En el cocido.	2Un	2Un	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Almuerzo	Jugo/Mora	Mora.	2cc/2cc	2cc/2cc		✓		✓		✓	N.A	4.5	4.3	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Onces.	Colada Paisa Maiz Con Fresa	Leche	1cc/1cc	1cc/1cc	✓		✓		✓		90	80	75	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Cena	Carne de cerdo Agridulce	Carne	6cc/6cc	6cc/6cc	✓			✓	✓		45	85	80	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adrian Garcia | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130360 | CARGO: operario

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcos Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311862 | CARGO: Coordinador.

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: F-GP-PSS-XX
Versión: 1
Fecha: Marzo 30/2016
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO CIANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: PUEBLOS

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/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
15-3-26	Cena.	Arroz del perejil	Arroz	100	100	✓			✓	✓		45	75	60	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	250	250	✓		✓			✓	N.A	79	74	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Cena	Papa en Chope	Papa	600	600	✓			✓	✓		40	75	63	10	10	10	10	✓		
15-3-26	Cena.	Crema de Verduras	Carne	100	100	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
16-3-26	Desayuno	Colada de Fecula Maiz	Lecha	100	100	✓		✓		✓		40	71	77	10	10	10	10	✓		
16-3-26	Desayuno	Huevo cocido	Huevo	250	250	✓		✓		✓		45	76	75	9	9	10	10	✓		
16-3-26	Desayuno	Compota Manzana	Manzana	240	240	✓		✓			✓	N.A	47	50	9	10	10	10	✓		
16-3-26	Almuerzo	Chocolate en leche	Leche	100	100	✓		✓		✓		40	79	77	10	9	9	10	✓		
16-3-26	Almuerzo	Picado de patilla y Malan	Patilla-Malan	250	250	✓		✓			✓	N.A	47	50	9	10	10	10	✓		
16-3-26	Almuerzo	Carne de res a las finas	Carne.	60	60	✓			✓	✓		50	74	70	9	10	10	10	✓		
16-3-26	Almuerzo	Arroz, pajanto.	Arroz.	100	100	✓			✓	✓		35	66	65	10	9	10	10	✓		
16-3-26	Almuerzo	Pateca de Ahuyama-Aneja.	Ahuyama	250	250	✓		✓		✓		40	68	65	9	10	10	10	✓		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)
ALIMENTO TERMINADO

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Doriana Nora | TIPO DE DOCUMENTO: cc No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1303.00 | CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marca Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311602 | CARGO: Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Marzo 05/2021
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIURNO/CHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A)/O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 1 y 10	OLOR Escala entre 1 y 10	SABOR Escala entre 1 y 10	ASPECTO Escala entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
16-3-26	Almuerzo	Papa criolla al perejil	papa	7ucu	7ucu	✓			✓	-		40	79	76	10	10	9	10	✓	-	
16-3-26	Almuerzo	Sopa cocheco trigo	carne	6cu	6cu	✓			✓	-		45	77	75	10	9	10	10	✓	-	
16-3-26	Almuerzo	Jugo/mango	Mango	2scu	2scu	✓		-			-	N.A	47	50	9	10	10	10	✓	-	
16-3-26	Oncas	Colado de Avena con guayaba	Leche.	1ucu	1ucu	✓		✓		-		45	81	79	10	9	9	10	✓	-	
16-3-26	Cena	Carne de res guechada	Carne de res	6cu	6cu	✓			✓	-		40	69	60	10	9	10	10	✓	-	
16-3-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz	1ucu	1ucu	✓			✓	-		33	65	61	10	9	9	10	✓	-	
16-3-26	Cena	Ensalada campesina	Ensalada Campesina	3cu	3cu	✓		✓			-	N.A	41	50	10	9	10	10	✓	-	
16-3-26	Cena	Papa cocido con cascara Sopa arroz	papa.	5cu	5cu	✓			✓	-		40	65	62	10	10	10	10	✓	-	
16-3-26	Cena		Carne	6cu	6cu	✓				-	-	45	80	71	10	10	10	10	✓	-	
17-3-26	Desayuno	Lecha caliente	Lecha	1ucu	1ucu	✓		✓		✓		40	71	77	9	9	10	9	✓	-	
17-3-26	Desayuno	Caldo de papa con huevo	Carne	5cu	5cu	✓			✓	-		45	81	79	10	10	9	9	✓	-	
17-3-26	Desayuno	Papaya picada	Papaya.	3cu	3cu	✓		✓			-	N.A	47	50	9	9	9	10	✓	-	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mejia | TIPO DE DOCUMENTO: Per | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130360 | CARGO: operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1316802 | CARGO: coordinadora

ALCALDÍA MAYOR BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-145 Versión: 3 Fecha: Mes: 09/04/2018 - 09/05/2018 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 1 y 10	ALIMENTO TERMINADO: OLOR Evalúe entre 1 y 10	ALIMENTO TERMINADO: SABOR Evalúe entre 1 y 10	ALIMENTO TERMINADO: ASPECTO Evalúe entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
A-3-26	Almuerzo	Sorbete Mora	Tacha	100g	100g	✓		✓			✓	N.A	47	50	10	10	9	10	✓		
A-3-26	Almuerzo	Pollo Dorado	Pollo	110g	80g	✓			✓	✓		45	69	66	9	9	9	10	✓		
A-3-26	Almuerzo	Spaguetty	Spaguetty	40g	40g	✓			✓	✓		40	76	74	10	10	9	9	✓		
A-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	350	350	✓		✓			✓	N.A	46	50	9	10	10	9	✓		
A-3-26	Almuerzo	Papa Dorada	Papa	500	500	✓			✓	✓		40	75	73	9	10	9	10	✓		
A-3-26	Almuerzo	Sopa de Ahuyama	Carne	80g	80g	✓			✓	✓		50	81	79	10	9	9	10	✓		
A-3-26	Almuerzo	Jugo de Piña	Piña	300	300	✓		✓			✓	NA	48	50	10	9	9	9	✓		
A-3-26	Onces	Sorbete Cocacabana	Tacha	100g	100g	✓		✓			✓	N.A	45	43	10	10	10	10	✓		
A-3-26	Cena	Carne de Pando Naranja	Carne	80g	60g	✓			✓	✓		40	80	79	10	10	10	10	✓		
A-3-26	Cena	Arroz/Blanco	Arroz	100g	100g	✓			✓	✓		35	75	65	10	10	10	10	✓		
A-3-26	Cena	Tajada de Aguacate	Aguacate	250	250	✓		✓			✓	N.A	43	44	10	10	10	10	✓		
A-3-26	Cena	Papa Criolla Dorada	Papa	600	600	✓			✓	✓		45	70	65	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dorca Mojs | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136360 | CARGO: cocinera

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR / RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLÉPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311822 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Mes: 05/04/2018 - 08/08/2024
Página: 2 de 3

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIARIO/HE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO — OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	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	OBSERVACIONES
A-3-26	Cena.	Sopa de Guineo	Carne	600	600	✓		✓		✓		45.	81	80	10	10	10	10	-		
18-3-26	Desayno	chocolate en Jacha	Jacha	1000	1000	✓		✓		✓		40	79	77	10	9	10	10	-		
18-3-26	Desayno	Queso Campesino	Queso	250	250	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	10	-		
18-3-26	Desayno	Mango Picado	Mango.	300	300	✓		✓			✓	N.A	47	49	10	9	10	10	-		
18-3-26	Nocues	Batido de Banano	Jacha.	1000	1000	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	9	10	10	-		
18-3-26	Almuero	Carne de res - Molida	Carne.	600	600	✓			✓	✓		95	81	79	10	10	10	10	✓		
18-3-26	Almuero	Arroz al yerujil	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35	77	76	10	10	10	10	✓		
18-3-26	Almuero	Rodajas Tomate	Tomate.	250	250	✓		✓			✓	N.A	45	47	9	10	10	9	✓		
18-3-26	Almuero	papa salada	papa	600	600	✓			✓	✓		40	76	74	9	10	10	9	✓		
18-3-26	Almuero	Cafeteria de Arveja	Carne	700	700	✓			✓	✓		50	81	79	10	9	9	9	✓		
18-3-26	Almuero	Jugo de Guayaba	Guayaba.	300	300	✓		✓			✓	N.A	47	49	10	9	10	9	✓		
18-3-26	Onces	Arroz con leche	Jacha.	1000	1000	✓			✓	✓		95	79	77	10	9	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.143.860 — CARGO: Operaria

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.136.888.022 — CARGO: Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Secretaría Distrital de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-243 Versión: 3 Fecha: Mes: 05/04/2018 - 08/06/2018 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO — OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A/O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10			
18-3-26	Onces	Fresa picada	Fresa	2500	2500	✓		✓			✓	40	4.2	4.6	10	10	9	10	✓		
18-3-26	Cena	Filete de pescado	Pescado.	1200	1200				✓	✓		45	7.2	6.9	10	9	10	10	✓		
18-3-26	Cena	Arroz con coco	Arroz.	500	1000	✓			✓	✓		40	6.9	6.5	10	10	10	10	✓		
18-3-26	Cena	Ensalada de tomate lechuga	Ensalada MIXTA	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.6	5	10	9	9	10	✓		
18-3-26	Cena	torta Platano	Platano	4000	4000	✓			✓	✓		45	6.8	6.5	10	10	10	10	✓		
18-3-26	Cena	Sopa sabadi	Carne	5000	7000	✓			✓	✓		50	7.3	6.9	10	10	9	9	✓		
19-3-26	Desayuno	Colada de avena-Platano	Tacha.	1000	1000	✓			✓	✓		40	7.9	7.7	10	9	9	10	✓		
19-3-26	Desayuno	caldo de papa con carne	Carne.	6000	6000	✓		✓		✓		50	8.1	7.9	9	10	10	10	✓		
19-3-26	Nuevos	Te con Tacha	Tacha.	1000	1000	✓		✓		✓		45	7.9	7.7	9	9	10	10	✓		
19-3-26	Nuevos	Fresa picada	Fresa	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	4.7	5.0	9	10	10	10	✓		
19-3-26	Almuerzo	Filete/ Pescado	Pescado	1200	1200	✓			✓	✓		50	7.9	7.6	9	10	9	10	✓		
19-3-26	Almuerzo	Arroz al cilantro	Arroz	5000	5000	✓			✓	✓		35	6.9	6.6	10	10	10	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130560 — CARGO: Operaria.

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR - RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLÉPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311802.2 — CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-015
Versión: 3
Fecha: Mayo 12/2021/10/19 - 28/04/2024
Página: 1 de 3

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gmos - unidades)	PESO NETO (gmos - 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19-3-26	Almuerzo	Ensalada Agri-Dulce	Ensalada Mixta	250	250	✓			✓		✓	N.A	47	50	9	10	10	10	✓		
19-3-26	Almuerzo	Pure de papa	papa	600	600	✓			✓	✓		45	69	69	10	9	9	9	✓		
19-3-26	Almuerzo	Sopa de Avena	Carne	700	700	✓			✓	✓		50	71	69	9	10	10	10	✓		
19-3-26	Almuerzo	Jugo de Maracuya	Maracuya	200	200	✓		✓			✓	N.A	48	50	10	9	9	10	✓		
19-3-26	Onces	Flan	Leche	150	150	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10	✓		
19-3-26	Onces	papaya picada	papaya	250	250	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.0	10	10	10	10	✓		
19-3-26	Cena	Pollo Dorado	Pollo	900	600	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
19-3-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	100	100	✓			✓	✓		35	80	78	10	10	10	10	✓		
19-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	200	200	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.4	10	10	10	10	✓		
19-3-26	Cena	Yuca cocida	Yuca	900	400	✓			✓	✓		50	75	65	10	10	10	10	✓		
19-3-26	Cena	Sopa Fideos	Carne	700	700	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	✓		
20-3-26	Desayuno	Cafe con leche	Leche	100	100	✓			✓	✓		45	79	77	10	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mejia | TIPO DE DOCUMENTO: PPT | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130560 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Monica Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1315602 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PPS-010
Versión: 2
Fecha: Mayo 09/2018 - 09/05/2024
Página 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANICHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESCA

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/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 1 y 10	OLOR Escala entre 1 y 10	SABOR Escala entre 1 y 10	ASPECTO Escala entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20-3-26	Descanso	Caldo de papa con Pescado	Pescado	12co	12co	✓				✓	✓	40	77	75	10	9	9	9	✓		
20-3-26	Descanso	Papaya Picada	papaya	6co	4co	✓		✓			✓	NA	48	50	9	10	10	9	✓		
20-3-26	Nocturno	Sorbeta con Leche	Leche	1co	1co	✓		✓			✓	NA	49	50	9	10	10	10	✓		
20-3-26	Almuerzo	Carne de res - Salsa - Arroz	Carne	8co	6co	✓			✓	✓		50	79	77	9	10	10	10	✓		
20-3-26	Almuerzo	Arroz con pimenton	Arroz	1co	1co	✓			✓	✓		35	76	74	9	10	10	9	✓		
20-3-26	Almuerzo	Verduras Salteadas	Verduras Salteadas	250	250	✓			✓	✓		40	81	79	9	10	10	10	✓		
20-3-26	Almuerzo	Papas a la francesa	papas.	9co	7co	✓			✓	✓		45	80	77	10	9	9	10	✓		
20-3-26	Almuerzo	Sopa olla de pescado	Carne.	7co	6co	✓			✓	✓		45	79	76	10	9	10	10	✓		
20-3-26	Almuerzo	Jugo tomate Arbol	Tomate Arbol	250	250	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	10	✓		
20-3-26	Onces	Cundi	Leche	100	100	✓		✓		✓		40	79	77	10	9	10	10	✓		
20-3-26	Onces	Mango Picado	Mango	3co	3co	✓		✓			✓	NA	46	50	10	9	10	10	✓		
20-3-26	Cena	Sopa Aseada Carne de Cerdo	Carne	6co	6co	✓			✓	✓		50	79	77	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Dolly a Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 63030 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311[illegible]22 | CARGO: Coordinadora

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Integración Social
Subdirección Local Kennedy Carrera 78K No. 38A-51 Sur Teléfono 4104 100 Ext. 1104 y 1105 Fax 4104 100 Ext. 1104

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 1-IR-FOS-245
Versión: 3
Fecha: Viernes 03/04/2015 - 09/04/2014
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO — OPERADOR: FUDESU

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/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20-3-26	Cena	Carne de Cerdo Asada	Carne	700	560	✓			✓	-		45	68	65	10	10	9	9	✓		
20-3-26	Cena	Pasta en Salsa Roja	Pasta	200	200	✓			✓	-		40	77	70	10	10	10	10	✓		
20-3-26	Cena.	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	250	250	✓		✓			-	N.A	9.5	9.1	10	9	10	10	✓		
20-3-26	Cena.	Papa en Salsa - Criolla	Papa	600	600	✓			✓	✓		40	69	67	10	9	10	10	✓		
20-3-26	Cena	Sopa/Patacon	Carne	700	600	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
20-3-26	Cena	Jugo de Guayaba	Guayaba	250	250	✓		✓	✓	✓		NA	25	65	9	10	9	10	✓		
20-3-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	600	600	✓		✓				35	80	80	10	10	10	10	✓		
20-3-26	Cena	Ensalada de Aguacate	Aguacate	250	250	✓			✓			45	50	90	10	10	10	10	✓		
20-3-26	Cena	Ensalada de Pollo	Pollo	600	600		✓			✓		NA	85	83	10	10	10	10	✓		
20-3-26	Cena	Melon - Picado	Melon	250	250	✓		✓		✓		NA	35	78	9	10	9	10	✓		
20-3-26	Cena	Sopa de cebada pollo.	Carne	800	600	✓		✓				45	80	85	10	10	10	10	✓		
20-3-26	Cena	Pollo Guisado	Pollo	700	600		✓		✓	✓		60	75	90	9	10	10	9	✓		

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: RC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030350 — CARGO: Cocinera.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.151.8.922 — CARGO: coordinadora

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIARIO/CHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gmo/ unidades)	PESO NETO (gmo/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10			
21-3-26	Desayuno	Changua Avena	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	79	77	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo	2000	2000	✓		✓		✓		40	77	79	10	9	10	10	✓		
21-3-26	Refrigerio	Kumis	Kumis	2500	2500	✓			✓		✓	N.A.	47	50	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Almuerzo	Crema de Pollo	Crema	6000	6000	✓		✓		✓		45	80	79	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Almuerzo	Arroz con Hierbabuena	Arroz	1000	1000	✓		✓		✓		35	79	70	10	10	10	9	✓		
21-3-26	Almuerzo	Tajada de Aguacate	Aguacate	2500	2500	✓		✓			✓	N.A.	48	50	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Almuerzo	Queso Doblado	Queso	7000	7000	✓			✓	✓		45	80	78	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Almuerzo	Sopa Conchita	Crema	8000	7000	✓		✓		✓		50	80	79	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Almuerzo	Jugo Mora	Mora	2500	2500	✓		✓			✓	N.A.	47	50	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Almuerzo	Sorbeto de Curuba	Curuba	2000	2000	✓		✓		✓		N.A.	48	50	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Cena	Cocido Carne res- Cerdo	res- Cerdo	8000	7000	✓		✓		✓		50	80	79	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	1000	1000	✓		✓		✓		35	80	79	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ADRIANA MOLE | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136360 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136880226 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P.GE-PS9-3-FO
Versión: 3
Fecha: Marzo (2024/02/19 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARICELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/cc/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
21-3-26	Cena	Cocido Bogotasenca	Cocido Bogotasenca	8000	6000	✓		✓		-		50	80	79	10	10	10	10	✓		
21-3-26	Cena	Perpa Dorada	Perpa	7000	7000	✓			✓	-		45	80	79	10	10	10	10	✓		
22-3-26	Desayuno	Agua de Panel con leche	Leche	1000	1000	✓		✓		-		10	90	79	10	10	10	10	-		
22-3-26	Desayuno	Tamal	Tamal	3000	3000	✓			✓	-		50	80	79	10	10	10	10	-		
22-3-26	Desayuno	Pastilla o picada	pastilla	2500	2500	✓			✓		✓	NA	48	50	10	10	10	10	-		
22-3-26	Nocturno	Ensalada de Frutas	Ensalada de Frutas	3000	3000	✓		✓			✓	NA	49	50	10	10	10	10	-		
22-3-26	Nocturno	Yogurt	Yogurt	2500	2500	✓		✓			✓	NA	7.7	50	10	10	10	10	-		
22-3-26	Almuerzo	Carne de res - molida	Carne.	7000	6000	✓			✓	✓		40	79	50	10	10	10	10	-		
22-3-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	10000	10000	✓			✓	✓		35	79	50	10	10	10	10	-		
22-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Tomate	2500	2500	✓		✓			✓	NA	49	50	10	10	10	10	-		
22-3-26	Almuerzo	Platano cocido	platano	6000	6000	✓			✓	-		45	80	78	10	10	10	10	-		
22-3-26	Almuerzo	Cazuela de Frijol	Carne.	7000	6000	✓			✓	✓		50	80	79	10	10	10	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Avila | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130360 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maricela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130160 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: P.GA.P.SS.(47)
Versión: 3
Fecha: Mes/ Día/ Año: 09/09/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: PUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/ unidades)	PESO NETO (gramos/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C INICIAL	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO °C FINAL	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	OBSERVACIONES
22-3-26	Almuerzo	Limonada con Azucar	Limon	2000	2000	✓		✓			✓	NA	47	50	10	10	10	10	✓		
22-3-26	Onces	Colado de Maiz Fecula - Maiz	Leche	1000	1000	✓		✓			✓	40	80	79	10	10	10	10	✓		
22-3-26	Cena	Carne de Cerdo	Carne	900	600	✓			✓	✓		45	80	78	10	10	9	10	✓		
22-3-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35	80	79	10	10	10	10	—		
22-3-26	Cena	Porcion de Ahuyama	Ahuyama	3500	3500	✓		✓		✓		45	80	79	10	10	10	10	—		
22-3-26	Cena	Papa Chope.	Papa	2000	2000	✓			✓	✓		40	80	78	10	10	10	10	—		
23-3-26	Desayuno	Cafe con Leche	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	82	78	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Desayuno	Caldo de papa / Carne	Carne	600	600	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Almuerzo	Ensalada de Frutas	Ensalada de Frutas	3500	3500	✓		✓			✓	NA	45	43	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Almuerzo	Arroz	Arroz	2000	2000	✓		✓			✓	NA	44	40	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Almuerzo	Carne de res - Guisada	Carne	7000	7000	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Almuerzo	Porcion de Ahuyama / Arroz	Ahuyama	2000	2000	✓		✓		✓		40	75	60	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: Cedula | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030360 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53116008 | CARGO: Coordinadora

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Integración Social
Subsecretaría de Gestión Institucional
Dirección Corporativa

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Mes: (05/02/2016 - 09/06/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANONCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-3-26	Almuerzo	Papa en Salsa Criolla	papa	7000	7000	✓			✓	✓		40	45	46	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Almuerzo	Sopa de cebada perlada	Carne	6000	6000	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Almuerzo	Jugo de Mango	Mango	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	45	43	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Onces	Colada de Fecula Maiz	Leche	6000	6000	✓		✓		✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		
23-3-26	onces	Melon-Piado	Melon	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	45	42	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Cena	Pollo Guisado	pollo	6000	6000	✓			✓	✓		45	81	75	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35	80	70	10	10	10	10	✓		
23-3-26	cena	Tajada de Aguacate	Aguacate	2500	2500	✓		✓			✓	N.A	45	43	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Cena	Tajada de platano	Platano	7000	7000	✓		✓		✓		45	50	40	10	10	10	10	✓		
23-3-26	Cena	Ajiaco	pollo	12000	12000	✓			✓	✓		50	80	79	10	10	10	10	✓		
24-3-26	Desayno	Colada de Avena	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		44	73	70	10	9	9	10	✓		
24-3-26	Desayno	caldo de pechuga	pollo	7000	7000	✓			✓	✓		46	81	79	10	10	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1030360 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53116650 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha Vigente: 09/04/2018
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gmo/ unidades)	PESO NETO (gmo/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCION SI	COCCION NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 1 y 10	OLOR Evalúe entre 1 y 10	SABOR Evalúe entre 1 y 10	ASPECTO Evalúe entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
24-3-26	Descapro	Perpayá	Perpaya	5co	5co	~		~			~	N.A	41	50	10	10	10	10	~		
24-3-26	Almuerzo	Sorbete Fresa	Jacha	1000	1000	~		~			~	NA	45	49	10	10	10	10	~		
24-3-26	Almuerzo	Carne de Cerdo Asada	Carne.	600	600	~			~	~		45	284	10	9	9	10	10	~		
24-3-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	1040	1000	~			~	~		35	66	9	10	10	10	10	~		
24-3-26	Almuerzo	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta.	250	250	~		~			~	N.A	50	10	10	9	10	10	~		
24-3-26	Almuerzo	Papa Dorada	Papa	700	700	~			~	~		40	66.	10	10	10	10	10	~		
24-3-26	Almuerzo	Cazuela de Garbanzo	Manado.	1500	1500	~			~	~		45	24.	10	10	10	9	10	~		
24-3-26	Almuerzo	Limonada con Panela	Limon	200	200	~		~			~	N.A	50	50	10	10	9	10	~		
24-3-26	Onces	Chocolate con leche	Jacha	1000	1000	~		~		~		40	79	77	9	10	10	10	~		
24-3-26	Cena	Cando en Salsa champiñon	Carne.	700	600	~			~	~		45	76	75	10	10	9	10	~		
24-3-26	Cena	Arroz con Zanahoria	Arroz.	1000	1000	~			~	~		35	69	67	10	9	10	10	~		
24-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	250	250	~		~			~	N.A	48	49	10	10	10	10	~		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adilca Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52360 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53116068 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 5
Fecha Vigente: 09/04/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESCA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gRs/ unidades)	PESO NETO (gRs/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
24-3-26	Cena	Yuca cocida	Yuca	700	700	✓			✓	✓		45	79	76	10	9	9	10	—		
24-3-26	Cena	Sopa carmelita	Carne	600	600	✓			✓	✓		50	76	74	10	9	10	10	—		
25-3-26	Descapro	Tá en leche	leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	79	76	10	10	9	10	—		
25-3-26	Descapro	Caldo de papa (pechuga)	pollo	200	100	✓			✓	✓		45	81	78	10	10	9	10	—		
25-3-26	Descapro	Compota de Manzana	Manzana	200	200	✓		✓		✓		40	49	47	10	10	10	10	✓		
25-3-26	Almuerzo	Filete de pescado (salsa)	Pescado	100	100	✓				✓	✓	45	77	75	10	9	10	9	✓		
25-3-26	Almuerzo	Arroz al pimentón	Arroz	1000	1000	✓				✓	✓	35	69	67	10	9	9	10	✓		
25-3-26	Almuerzo	Ensalada campesina	Ensalada Mixta.	250	250	✓		✓			✓	N.A	48	50	9	9	10	9	✓		
25-3-26	Almuerzo	Papa criolla guisada	papa.	700	700	✓				✓	✓	45	71	77	10	10	10	10	✓		
25-3-26	Almuerzo	Sopa conchitas	Carne.	600	600	✓				✓	✓	45	81	79	10	9	10	10	✓		
25-3-26	Almuerzo	Jugo de piña	PIÑA	250	250	✓		✓			✓	N.A	49	50	10	9	10	10	✓		
25-3-26	Onces	Arroz con leche	leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	74	77	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.30360 | CARGO: cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53111206 | CARGO: coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 3 Fecha: Mano: (2024/12/19) - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (día/mes/año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramo/unidad)	PESO NETO (gramo/unidad)	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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	SABOR	ASPECTS	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10		
25-3-26	Onces	Fresa Picada	Fresa	2kg	2kg	✓		✓			✓	NA	47	50	10	10	9	9	—	
25-3-26	Cena	Pollo Acaramelado	Pollo	1kg	1kg	✓			✓	✓		45	77	69	10	10	9	9	✓	
25-3-26	Cena	Arroz al Perejil	Arroz	1kg	1kg	✓			✓	✓		35	69	65	10	10	9	9	✓	
25-3-26	Cena	Ensalada de Ahuyama	Ahuyama	1kg	3kg	✓		✓		✓		45	65	60	10	10	10	10	✓	
25-3-26	Cena	Papa Dorada	papa	7kg	7kg	✓			✓	✓		40	73	70	10	10	9	9	✓	
25-3-26	Cena	Sopa cachaco tinto	Carne	6kg	6kg	✓			✓	✓		45	80	75	10	9	9	10	✓	
26-3-26	Desayuno	Copa con Leche	Leche	1kg	1kg	✓		✓		✓		40	79	77	10	9	10	9	—	
26-3-26	Desayuno	Huevos Revueltos	Huevos	2kg	2kg	✓		✓		✓		40	69	65	10	10	9	10	—	
26-3-26	Nocaos	Sorbete de mora	Leche Mora	6kg	6kg	✓		✓			✓	NA	41	50	10	9	10	10	—	
26-3-26	Almuerzo	Pollo en salsa BBQ	Pollo	7kg	6kg	✓			✓	✓		40	80	79	10	10	10	10	✓	
26-3-26	Almuerzo	Arroz con Arvejoli	Arroz	1kg	1kg	✓			✓	✓		35	75	60	10	10	10	10	✓	
26-3-26	Almuerzo	Tajado de Platano	Platano	5kg	5kg	✓			✓	✓		40	70	65	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Nova | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1320360 | CARGO: Graciela

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53116088 | CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Mano: 0954021616 - 09/06/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
26-3-26	Almuerzo	Sopa de Verduras	Carne.	6cro	6cro	/			/	/		50	81	79	10	10	10	10	/		
26-3-26	Almuerzo	Jugo de Guanabana	Guanabana	250	280	/		/			/	N.A	43	41	10	10	10	10	/		
26-3-26	Onces	Peto de Maiz	Leche	200	200	/		/		/		50	80	79	10	10	10	10	-		
26-3-26	Cena	Sobre Barriga En salsa Criolla	Carne	6cro	6cro	/			/	/		50	80	79	10	10	10	10	-		
26-3-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	200	200	/			/	-		35	80	79	10	10	10	10	-		
26-3-26	Cena	Calabaza Guisada	Calabaza	300	300	/		/		-		40	80	79	10	10	10	10	-		
26-3-26	Cena	Papa al perejil	papa	400	400	/			/	-		40	80	79	10	10	10	10	-		
26-3-26	Cena	Sopa cuchuco trigo	Carne.	6cro	6cro	/			/	-		50	80	79	10	10	10	10	-		
27-3-26	Desayuno	Chocolate en leche	Leche	200	200	/		/		-		40	79	77	10	9	10	10	-		
27-3-26	Desayuno	Queso Doble - Crema	Queso	250	250	/		/			/	N.A	49	50	10	10	9	10	-		
27-3-26	Desayuno	Pastilla Picada	Sundia	6cro	6cro	/		/			/	N.A	48	49	10	10	9	10	-		
27-3-26	Nocturno	Leche caliente	Leche	200	200	/		/		/		40	81	79	10	10	9	10	-		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mura | TIPO DE DOCUMENTO: R.C No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1052380 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: C | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1211900 | CARGO: Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Código: PSE-PSS-043 Versión: 3 Fecha: Mes: 09/24/2014 - 09/09/2014 Página: 2 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO — OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gms/ unidades)	PESO NETO (gms/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TEMPERADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TEMPERADO: FINAL °c	ALIMENTO TEMPERADO: COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	BRILLO (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
27-3-26	Almuerzo	Carne de res En Bistec	Carne	600	600	✓		✓	✓			50	81	79	10	9	9	10	—		
27-3-26	Almuerzo	Arroz con Ajonjoli	Arroz	1000	1000	✓		✓	✓			35	73	70	10	9	10	10	—		
27-3-26	Almuerzo	Tortilla Acelga	Huevo	200	200	✓		✓		✓		45	76	75	10	10	10	10	—		
27-3-26	Almuerzo	Platano Maduro-cocido	Platano	700	700	✓		✓	✓			40	81	78	10	9	9	9	✓		
27-3-26	Almuerzo	Sopa pajanila	Pajanila	2500	2500	✓		✓	✓			45	79	77	10	10	9	9	—		
27-3-26	Almuerzo	Jugo Guayaba	Guayaba	200	200	✓		✓			✓	NA	99	50	10	9	10	10	—		
27-3-26	Onces	Te con Leche	Leche	200	200	✓		✓			✓	35	80	79	10	10	10	10	—		
27-3-26	Onces	Picado de Mango y papaya	Mango-papaya	250	250	✓		✓			✓	NA	99	50	10	10	10	10	✓		
27-3-26	Cena	Carne de Cerdo-Salsa Miel	Carne	600	600	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10	—		
27-3-26	Cena	Arroz al perejil	Arroz	900	900	✓			✓	✓		35	80	79	10	10	10	10	—		
27-3-26	Cena	Ensalada de Tomate	Tomate	300	300	✓		✓			✓	NA	99	50	10	10	10	10	—		
27-3-26	Cena	Papa en Chupe	papa	700	700	✓			✓	✓		40	80	79	10	10	9	10	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: Ppt — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130260 — CARGO: Apoyo

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52116660 — CARGO: Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Mario (2024/10/14 - 08/06/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml/ unidades)	PESO NETO (gr/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Cumple antes 2 y 10	OLOR Cumple antes 2 y 10	SABOR Cumple antes 2 y 10	ASPECTO Cumple antes 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
28-3-26	Desayuno	Colación Fécula - avena	leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	79	77	10	10	10	10	—		
28-3-26	Desayuno	Calido papa huevo	huevo	2500	2500	✓		✓		✓		50	81	79	10	10	9	9	—		
28-3-26	Nuevos	Cafe con leche	leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	79	76	10	9	10	10	—		
28-3-26	Nuevos	fruta picada	piña Banano	2X0	2X0	✓		✓			✓	NA	49	50	10	10	9	9	—		
28-3-26	Almuerzo	Carne cerdo Cocinada	Carne	600	600	✓			✓	✓		40	80	75	10	10	10	10	—		
28-3-26	Almuerzo	Arroz con Perejil	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		33	75	62	10	10	10	10	✓		
28-3-26	Almuerzo	Ensalada Tomate	tomate	2500	2X0	✓		✓			✓	NA	45	43	10	10	10	10	✓		
28-3-26	Almuerzo	papa/salado	papa	6000	6000	✓			✓	✓		45	80	78	10	10	10	10	—		
28-3-26	Almuerzo	entrada Alverja	Carne	7000	6000	✓			✓	✓		50	80	75	10	10	10	10	—		
28-3-26	Almuerzo	Jugo tomate Arbol	Tomate Arbol	2000	2000	✓		✓			✓	NA	45	43	10	10	10	10	✓		
28-3-26	Onces	Fruta con Queso	Queso	2500	2500	✓		✓			✓	NA	43	44	10	10	10	10	✓		
28-3-26	Cena	Carne res y pollo	res y pollo	9000	9000	✓			✓	✓		45	80	75	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora. TIPO DE DOCUMENTO: Cedula No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.233.60 CARGO: Cocinera.

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta TIPO DE DOCUMENTO: CC No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.031.8.060 CARGO: Coordinadora

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-145
Versión: 3
Fecha: Mes: 02/04/2018 - 09/08/2024
Página: 3 de 3

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANACHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ unidades)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE MINUTOS	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	COCCIÓN: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	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	OBSERVACIONES
28-3-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35	73	70	10	10	10	10	10		
28-3-26	Cena	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	2500	2500	✓			✓	✓		NA	44	30	10	10	10	10	10		
28-3-26	Cena	Yuca frita	Yuca	7000	7000	✓			✓	✓		45	73	70	10	10	10	10	10		
29-3-26	Desayuno	Te con Leche	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		40	80	75	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Desayuno	Huevos con Champinos	Huevos	2500	2500	✓		✓		✓		45	75	65	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Desayuno	Gluseado Fresa	Fresa	2000	2000	✓		✓			✓	N.A	4.5	4.4	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Nueces	Sorbete Yogurt Caballo	Leche	1000	1000	✓		✓			✓	N.A	4.4	4.3	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Almuerzo	Bistack a	Carne	6500	6500	✓			✓	✓		50	82	79	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Almuerzo	Wok de Verduras	Verduras	2500	2500	✓		✓		✓		45	45	43	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Almuerzo	Sopa Corchitos	Carne	7000	7000	✓			✓	✓		45	85	76	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Almuerzo	Arroz oriental	Arroz	1000	1000	✓			✓	✓		35	75	66	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Almuerzo	Yuca /salsa la	Yuca	6000	6000	✓			✓	✓		45	78	69	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.020.360 | CARGO: cocinera

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO COORDINADOR RESPONSABLE O DELEGADO PARA REALIZAR LA PRUEBA ORGANOLÉPTICA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Nidia Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: C | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.031.980.860 | CARGO: coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 3
Fecha: Inicio: 03/04/2024 - 08/05/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY
COORDINADOR O RESPONSABLE: MARICELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: PUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DD/MM/Año)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/ml/ unidades)	PESO NETO (g/ml/ 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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
24-3-26	Almuerzo	Jugo fariola	Fariola	250	250	✓		✓			✓	NA	63	45	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Onces	Yogurt	Yogurt	250	250	✓		✓			✓	NA	4.2	4.4	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Cena	Jugo/piña	Pina	300	300	✓		✓			✓	NA	4.5	4.6	10	6	10	10		✓	
29-3-26	Cena	Arroz rojo	Arroz	120	120	✓			✓	✓		35	65	60	10	10	10	10	✓		
29-3-26	Cena	Crema Zanahoria	Carne	600	600	✓			✓	✓		45	80	79	10	10	10	10		✓	
29-3-26	Cena	Papa rostica	Papa	300	300	✓		✓		✓		45	79	65	10	6	10	10	✓		
29-3-26	Cena	Ensalada Sabanera	Ensalada Sabanera	250	250	✓		✓			✓	NA	63	64	10	10	10	10	✓		
30-3-26	Desayuno	Café con leche	Leche	400	400	✓		✓		✓		35	75	70	10	9	10	10	✓		
30-3-26	Desayuno	Huevo Pericó	Huevo	250	250	✓		✓		✓		20	69	65	10	9	10	10	✓		
30-3-26	Desayuno	Granadilla	Granadilla	200	200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
30-3-26	Onces	Leche Caliente	Leche	400	400	✓			✓	✓		45	75	70	10	10	10	10	10		
30-3-26	Onces	Fresa picada y crema de leche	Fresa	250	250	✓			✓		✓	NA	4.2	4.6	10	9	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Maricela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: cc | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 130360 | CARGO: Operativo

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Merey Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1311860 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-247
Versión: 3
Fecha: Mes: 05/04/2016 - 09/05/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESCI

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/ml o unidad)	PESO NETO (gr/ml o unidad)	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	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	OBSERVACIONES
30-03-26	Almuerzo	Arroz Blanco	Arroz	1000	1000	/			/	/		45	70	68	10	10	9	9	/		
30-03-26	Almuerzo	Picado Mixto	Cerdo	700	700		/		/	/		40	75	70	10	9	10	9	/		
30-03-26	Almuerzo	Ensalada	Aguacate	2000	2000	/		/			/	NA	45	43	9	10	9	10	/		
30-03-26	Almuerzo	Jugo Mango	Mango	3500	3500	/		/		9		NA	44	43	10	9	10	9	/		
30-03-26	Almuerzo	Papa criolla dorada	Papa criolla	6000	6000		/		/	/		60	75	65	9	10	9	10	/		
30-03-26	Almuerzo	Sopa Guineo	Guineos	8000	8000	/		/		/		50	65	66	10	10	10	10	/		
30-03-26	Almuerzo	Jugo de mango	Mango	3500	3500	/		/			/	NA	43	44	10	9	10	10	/		
30-03-26	Onces	Croissant	Croissant	60	60		/		/	/		NA	NA	NA	10	9	10	9	/		
30-03-26	Onces	Pabana Picada	papaya	2500	2500	/		/		/		NA	45	43	9	10	9	10	/		
30-03-26	Cena	Pollo Guisado	pollo	9000	9000		/		/		/	50	82	79	10	10	10	10	/		
30-03-26	Cena	Arroz Blanco	Arroz	1000	1000	/		/		/		35	75	66	9	10	10	10	/		
30-03-26	Cena	Rodajas de Tomate Cebolla	tomate	2500	2500	/		/		/		43	42	43	10	9	9	10	/		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136360 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1136060 | CARGO: Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 3
Fecha: Mane 09/2018/18 - 09/08/2024
Página: 2 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE — UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARICELA ACOSTA PULIDO — OPERADOR: FUDESUL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD: SI	ACEPTABILIDAD: NO	OBSERVACIONES
															Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10			
30-03-26	Cena	Lasaña de Pollo	Pollo	700	600	✓		✓		✓		60	62	63	10	10	10	10	✓		
30-03-26	Cena	Arroz	Pollo	900	800	✓		✓		✓		50	65	68	9	10	9	10	✓		
31-03-26	Desayuno	Colada de Fruta de maiz.	Leche	1000	1000	✓		✓		✓		30	65	67	10	9	10	9	✓		
31-03-26	Desayuno	Huevo en tortilla	Huevo.	200	200	✓		✓		✓		15	66	60	9	10	10	10	✓		
31-03-26	Desayuno	Arroz blanco	Arroz	100	100	✓		✓		✓		60	70	68	10	9	9	9	✓		
31-03-26	Desayuno	Pastilla picada	Pastilla	250	250	✓		✓		✓		NA	92	43	9	10	10	10	✓		
31-03-26	Onces	Cuajada	cuajada	200	200	✓		✓		✓		NA	43	42	9	10	9	10	✓		
31-03-26	Onces	Picado de papaya y arch.	papaya y mejon.	350	350	✓		✓		✓		NA	41	43	10	9	9	10	✓		
31-03-26	Almuerzo	Cone de res molida	cone de res	800	800	✓		✓		✓		60	70	66	10	9	9	9	✓		
31-03-26	Almuerzo	Arroz blanco	Arroz blanco	100	100	✓		✓		✓		60	72	67	10	10	10	10	✓		
31-03-26	Almuerzo	Pierna pernil	pierna pernil	700	700	✓		✓		✓		40	68	65	9	9	10	10	✓		
31-03-26	Almuerzo	Salsa de frijoles	Frijoles	250	250	✓		✓		✓		45	65	69	9	9	9	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Adriana Mora — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1130360 — CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mercy Acosta — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1310660 — CARGO: Coordinadora

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-245
Versión: 3
Fecha: Mente 02/04/2018 - 09/08/2024
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: KENNEDY | SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: CUIDADO TRANSITORIO DIA/NOCHE | UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARCELA ACOSTA PULIDO | OPERADOR: FUDESOL

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gr/cc/ unidades)	PESO NETO (gr/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	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evaluar entre 2 y 10	OLOR Evaluar entre 2 y 10	SABOR Evaluar entre 2 y 10	ASPECTO Evaluar entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
31-03-26	ALMUERZO	Limonada con panela	limonada	350	350	✓		✓		✓		NA	63	4,2	9	9	9	9	X		
31-03-26	onces	Te a leche	leche.	200	200	✓		✓	✓			68	66	64	10	10	10	10	X		
31-03-26	onces	Mandarina	Mandarina	300	300	✓		✓			✓	NA	82	4,1	9	10	9	10	X		
31-03-26	cena	platicos pelados	pelado cena	900	900	✓			✓	✓		60	67	62	10	10	9	10	X		
31-03-26	cena	Spaguetis	Spaguetis	600	600	✓			✓	✓		62	68	66	10	9	10	10	X		
31-03-26	cena	Ensalada de Tomate lechuga.	Tomate y lechuga.	250	250	✓		✓		✓		NA	63	4,2	9	9	9	10	X		
31-03-26	cena	Papa en cope	en cop.	700	700	✓			✓	✓		30	68	66	9	10	9	10	X		
31-03-26	cena	Sopa de Ahuyama	Ahuyama.	350	350		✓		✓			45	64	62	10	10	10	10	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Andrea Maria | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.121.360 | CARGO: Cocinera

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

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marcela Acosta | TIPO DE DOCUMENTO: CC | No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.136.660 | CARGO: Nutricionista