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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **N/A** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMUNIDAD DE CUIDADO** UNIDAD OPERATIVA: **SAN JOSE**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **YENIFER TATIANA MURCIA** OPERADOR: **FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA**

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						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	
01-08-24	desayuno	Café leche	Leche	14	14		X		X	X		50	87.9	43.1	9	9	9	9	X		
01-08-24	desayuno	caldo carne	Carne res	20	20		X		X	X		55	93.7	51.5	9	9	9	9	X		
01-08-24	Almuerzo	Carne res guisada	Carne res	20	20		X		X	X		55	90.9	53.2	9	9	9	9	X		
01-08-24	Almuerzo	Sopa crema de ahuyama	Ahuyama	14	14		X		X	X		50	87.6	48.9	9	9	9	9	X		
01-08-24	cena	Pechuga rechada	Pechuga	20	20		X		X	X		55	91.5	46.8	9	9	9	9	X		
01-08-24	cena	Arroz al perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	89.3	45.2	9	9	9	9	X		
02-08-24	desayuno	Huevos pericos	Huevos	120	120		X		X	X		45	85.9	40.8	9	9	9	9	X		
02-08-24	desayuno	Colada de Avena	Leche	16	16		X		X	X		50	88.3	43.9	9	9	9	9	X		
02-08-24	Almuerzo	Carne cerdo guisada	Carne cerdo	20	20		X		X	X		55	93.7	51.4	9	9	9	9	X		
02-08-24	Almuerzo	Papa dorada	Papa	14	14		X		X	X		50	86.4	46.2	9	9	9	9	X		
02-08-24	cena	Carne de res guisada	Carne res	20	20		X		X	X		55	93.2	51.4	9	9	9	9	X		
02-08-24	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	88.3	42.2	9	9	9	9	X		
03-08-24	desayuno	Te en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	85.3	39.8	9	9	9	9	X		
03-08-24	desayuno	Caldo con Pechuga	Pechuga	20	20		X		X	X		55	91.4	50.2	9	9	9	9	X		
03-08-24	Almuerzo	Filete pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	87.8	48.5	9	9	9	9	X		
03-08-24	Almuerzo	Papa criolla guisada	Papa criolla	14	14		X		Y	Y		50	89.7	45.2	9	9	9	9	X		
03-08-24	Cena	Colombina dorada	Pollo	100	100		X		X	X		55	92.1	50.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **YEISON FELIPE CASTELLANOS** TIPO DE DOCUMENTO: **CEDULA** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: **TECNICO EN GASTRONOMIA**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código	FOR-PSS-243
Versión	7
Fecha	Memo I202303942 - 20/12/2023
Página	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **N/A** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMUNIDAD DE CUIDADO** UNIDAD OPERATIVA: **SAN JOSE**

COORDINADOR O RESPONSABLE **YENIFER TATIANA MURCIA** OPERADOR: **FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA**

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	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
03.08.24	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		30	88.0	45.3	9	9	9	9	X		
04.08.24	desayuno	Huevos revueltos	Huevos	120	120		X		X	X		50	85.7	41.2	9	9	9	9	X		
04.08.24	desayuno	cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	89.1	45.9	9	9	9	9	X		
04.08.24	almuerzo	Pollo en salsa bbq	Pollo	100	100		X		X	X		55	93.4	50.6	9	9	9	9	X		
04.08.24	Almuerzo	Cubios guisados	Cubios	14	14		X		X	X		50	90.2	47.5	9	9	9	9	X		
04.08.24	Cena	ternera guisada	ternera	20	20		X		X	X		55	93.5	48.6	9	9	9	9	X		
04.08.24	Cena	Arroz con zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		50	89.2	43.7	9	9	9	9	X		
05.08.24	desayuno	chocolate en leche	chocolate	4	4		X		X	X		50	93.2	46.1	9	9	9	9	X		
05.08.24	desayuno	Queso doble crema	Queso	2	2	X			X		X	25	2.4	4.1	9	9	9	9	X		
05.08.24	almuerzo	Carne res bistek	carne res	20	20		X		X	X		55	94.1	52.7	9	9	9	9	X		
05.08.24	Almuerzo	platano maduro	platano	14	14		X		X	X		50	89.2	45.3	9	9	9	9	X		
05.08.24	cena	gaulas de cerdo	carne cerdo	20	20		X		X	X		55	92.4	51.5	9	9	9	9	X		
05.08.24	Cena	Arroz paserito	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.9	48.6	9	9	9	9	X		
06.08.24	desayuno	Colado de fecula	leche	16	16		X		X	X		50	90.3	42.7	9	9	9	9	X		
06.08.24	desayuno	caldo con huevo	huevo	100	100		X		X	X		55	93.7	52.6	9	9	9	9	X		
06.08.24	Almuerzo	Cerdo marchada	carne cerdo	20	20		X		X	X		55	94.1	53.5	9	9	9	9	X		
06.08.24	Almuerzo	papa en salsa criolla	papa	14	14		X		X	X		50	88.7	41.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **YEISON FELIPE CASTELLANOS** TIPO DE DOCUMENTO: **CEDULA** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: **TECNICO EN GASTRONOMIA**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **N/A** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMUNIDAD DE CUIDADO** UNIDAD OPERATIVA: **SAN JOSE**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **YENIFER TATIANA MURCIA** OPERADOR: **FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA**

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						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	
06.08.24	Cena	Filete de pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	87.5	43.9	9	9	9	9	X		
06.08.24	Cena	Puré de papa	papa	14	14		X		X	X		50	90.2	40.6	9	9	9	9	X		
07.08.24	desayuno	Agua panela leche	Leche	17	17		X		X	X		50	91.7	41.3	9	9	9	9	X		
07.08.24	desayuno	Huevos pericos	Huevos	120	120		X		X	X		50	96.0	43.2	9	9	9	9	X		
07.08.24	A/muerzo	Pechuga sobre criolla	Pechuga	20	20		X		X	X		55	93.7	49.6	9	9	9	9	X		
07.08.24	A/muerzo	Puré de papa criolla	papa criolla	14	14		X		X	X		50	88.7	41.3	9	9	9	9	X		
07.08.24	Cena	Cremas champiñon	Cremas	20	20		X		X	X		55	93.5	50.4	9	9	9	9	X		
07.08.24	Cena	Platano cocido	Platano	14	14		X		X	X		50	89.3	50.1	9	9	9	9	X		
08.08.24	desayuno	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	87.9	46.3	9	9	9	9	X		
08.08.24	desayuno	Caldo con pechuga	Pechuga	20	20		X		X	X		55	94.2	50.9	9	9	9	9	X		
08.08.24	Almuerzo	Cerdo naranja	Carne cerdo	20	20		X		X	X		55	92.4	50.6	9	9	9	9	X		
08.08.24	Almuerzo	papa criolla Harode	Papa criolla	14	14		X		X	X		50	90.3	41.9	9	9	9	9	X		
08.08.24	Cena	filete de pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	90.9	48.6	9	9	9	9	X		
08.08.24	Cena	Arroz al cilantro	Arroz	9	9		X		X	X		50	91.6	45.3	9	9	9	9	X		
09.08.24	desayuno	Colado de fecula	Leche	16	16		X		X	X		50	92.4	42.5	9	9	9	9	X		
09.08.24	desayuno	Huevo tortilla	Huevo	120	120		X		X	X		50	96.7	47.2	9	9	9	9	X		
09.08.24	A/muerzo	Carnes molida	Carnes molide	20	20		X		X	X		55	94.5	52.3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **YEISON FELIPE CASTELLANOS** TIPO DE DOCUMENTO: **CEDULA** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: **TECNICO EN GASTRONOMIA**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **N/A** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMUNIDAD DE CUIDADO** UNIDAD OPERATIVA: **SAN JOSE**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **YENIFER TATIANA MURCIA** OPERADOR: **FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA**

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						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	
04.08.24	Almuerzo	Carne de res guisada	carne res	20	20		X		X	Y		55	93.2	53.2	9	9	9	9	X		
9.8.24	Cena	Pechuga marinada	Pechuga	20	20		X		X	Y	-	55	94.3	55.1	9	9	9	9	X		
9.8.24	Cena	Arroz Espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	96.2	42.9	9	9	9	9	X		
10.8.24	desayuno	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	89.5	43.4	9	9	9	9	X		
10.8.24	desayuno	Caldo de papa con carne	carne res	20	20		X		X	X		55	92.4	53.7	9	9	9	9	X		
10.8.24	Almuerzo	Carne de cerdo Caramelizado	carne cerdo	20	20		X		X	X		55	94.2	50.9	9	9	9	9	X		
108.24	Almuerzo	Papa en chuyo	papa	14	14		X		X	X		30	86.9	46.3	9	9	9	9	X		
10.8.24	Cena	Carne de resalcilantro	carne res	20	20		X		X	X		55	93.5	43.9	9	9	9	9	X		
10.8.24	Cena	spaguettis	Spaguetti	11	11		X		X	X		50	88.7	45.6	9	9	9	9	X		
11.8.24	desayuno	Agua de panela	Panela	4	4		X		X	X		50	91.3	42.9	9	9	9	9	X		
11.8.24	desayuno	Changua con huevo	huevo	100	100		X		X	X		50	92.3	48.3	9	9	9	9	X		
11.8.24	almuerzo	Filete de pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	90.5	45.6	9	9	9	9	X		
11.8.24	almuerzo	Tortel de platano	Platano	14	14		X		X	X		55	88.7	35.2	9	9	9	9	X		
11.8.24	Cena	Pollo a la jardinera	Pollo	100	100		X		X	X		55	95.6	45.7	9	9	9	9	X		
11.8.24	Cena	Arroz Atomatado	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.3	40.6	9	9	9	9	X		
12.8.24	desayuno	Colada de Avena	Leche	16	16		X		X	X		50	88.7	41.9	9	9	9	9	X		
12.8.24	desayuno	emparedado Queso	Queso	2	2	X			X		X	20	2.1	4.5	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **YEISON FELIPE CASTELLANOS** TIPO DE DOCUMENTO: **CEDULA** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: **TECNICO EN GASTRONOMIA**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **N/A** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMUNIDAD DE CUIDADO** UNIDAD OPERATIVA: **SAN JOSE**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **YENIFER TATIANA MURCIA** OPERADOR: **FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA**

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						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	
12-8-24	almuerzo	Pollo en salsa de champiñon	Pollo	100	100		X		X	X		55	93.6	52.6	9	9	9	9	X		
12-8-24	almuerzo	Pure de yuca	Yuca	14	14		X		X	X		50	87.9	42.3	9	9	9	9	X		
12-8-24	cena	Carne de res picada	carne res	20	20		X		X	X		55	93.6	42.5	9	9	9	9	X		
12-8-24	cena	Arroz Blanco	Arroz blanco	09	09		X		X	X		50	90.2	45.3	9	9	9	9	X		
13-8-24	desayuno	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	92.3	47.9	9	9	9	9	X		
13-8-24	desayuno	Caldo de papa, carne	carne res	20	20		X		X	X		55	96.3	44.8	9	9	9	9	X		
13-8-24	almuerzo	Sobrebarriga en salsa	Sobrebarriga	25	25		X		X	X		55	96.3	51.6	9	9	9	9	X		
13-8-24	almuerzo	Papa al perejil	Papa	14	14		X		X	X		50	90.6	41.4	9	9	9	9	X		
13-8-24	cena	Carne de cerdo	carne cerdo	20	20		X		X	X		55	93.7	48.4	9	9	9	9	X		
13-8-24	cena	Arroz al pimenton	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.4	50.2	9	9	9	9	X		
14-8-24	desayuno	chocolate en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	92.4	41.8	9	9	9	9	X		
14-8-24	desayuno	Tamal	tamal	100	100		X		X	X		50	90.2	40.5	9	9	9	9	X		
14-8-24	almuerzo	Carne de res picada	carne res	20	20		X		X	X		55	94.5	51.3	9	9	9	9	X		
14-8-24	almuerzo	Yuca cocida	Yuca	14	14		X		X	X		50	89.3	40.9	9	9	9	9	X		
14-8-24	cena	Ternera a las Finas.	ternera	20	20		X		X	X		55	90.3	48.3	9	9	9	9	X		
14-8-24	Cena	Arroz con Ajoli	Arroz	9	9		X		X	X		50	89.3	45.8	9	9	9	9	X		
15-8-24	desayuno	Colada de Avena	Leche	16	16		X		X	X		50	90.4	41.9	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **YEISON FELIPE CASTELLANOS** TIPO DE DOCUMENTO: **CEDULA** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: **TECNICO EN GASTRONOMIA**

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código	FOR-PSS-243
Versión	2
Fecha	Memo 12023039 42 - 20/12/2023
Página	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N/A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: SAN JOSE

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENIFER TATIANA MURCIA OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO						ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
15·8·24	desayuno	Huevos pericos	Huevos	120	120		X		X	X		50	90.3	49.3	9	9	9	9	X		
15·8·24	almuerzo	Carne de res Desmechada	Carne res	20	20		X		X	X		55	94.6	51.3	9	9	9	9	X		
15·8·24	almuerzo	Papa cocida con cebolla	Papa	14	14		X		X	X		50	88.3	45.2	9	9	9	9	X		
15·8·24	cena	Pollo guisado	Polo	100	100		X		X	X		55	93.6	52.3	9	9	9	9	X		
15·8·24	Cena	Arroz Zanahoria	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.4	50.2	9	9	9	9	X		
16·8·24	desayuno	Chocolate en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	91.5	49.3	9	9	9	9	X		
16·8·24	desayuno	Caldo de papa con pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	90.9	48.5	9	9	9	9	X		
16·8·24	almuerzo	Sudado de Carne res	Carne de res	20	20		X		X	X		55	95.4	51.3	9	9	9	9	X		
16·8·24	almuerzo	Papa criolla Dorada	papa criolla	14	14		X		X	X		50	90.3	50.8	9	9	9	9	X		
16·8·24	Cena	Lengua Salsa	Carne res	20	20		X		X	X		55	95.4	52.3	9	9	9	9	X		
16·8·24	Cena	Arroz Integrado	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.8	55.4	9	9	9	9	X		
17·8·24	desayuno	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	91.6	50.3	9	9	9	9	X		
17·8·24	desayuno	Empanizado de queso	Queso	2	2		X		X	X		20	2.2	5.1	9	9	9	9	X		
17·8·24	almuerzo	Pollo a las finas hierbas	Polo	100	100		X		X	X		55	93.5	55.4	9	9	9	9	X		
17·8·24	almuerzo	Platano con Queso	Platano	14	14		X		X	X		50	90.3	47.2	9	9	9	9	X		
17·8·24	cena	Carne res picada	Carne res	20	20		X		X	X		55	95.4	51.3	9	9	9	9	X		
17·8·24	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.2	47.3	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069734866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N/A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMUNIDAD DE CUIDADO** UNIDAD OPERATIVA: **SAN JOSE**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **YENIFER TATIANA MURCIA** OPERADOR: **FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA**

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
18-8-24	desayuno	Agua de panela	Panela	4	4		X		X	X		50	90.2	41.3	9	9	9	9	X		
18-8-24	desayuno	arepa con huevo	Huevo	100	100		X		X	X		50	91.3	42.4	9	9	9	9	X	-	
18-8-24	almuerzo	Albondigas	Carne res molida	20	20		X		X	X		50	90.4	47.3	9	9	9	9	X		
18-8-24	almuerzo	Platano cocido	Platano	14	14		X		X	X		50	87.5	43.5	9	9	9	9	X		
18-8-24	cena	filete de pescado	Pescado	100	100		X		X	X		50	90.2	42.3	9	9	9	9	X		
18-8-24	cena	papa criolla dorada	Papa criolla	14	14		X		X	X		50	92.4	45.6	9	9	9	9	X		
19-8-24	desayuno	Pe en leche	Leche	16	16		X		X	X		50	85.4	41.5	9	9	9	9	X		
19-8-24	desayuno	Caldo de papa, carne	Carne res	20	20		X		X	X		55	94.2	43.8	9	9	9	9	X		
19-8-24	almuerzo	Pollo dorado (Cadavara)	Pollo	100	100		X		X	X		55	95.4	51.7	9	9	9	9	X		
19-8-24	almuerzo	yuca cocida	Yuca	14	14		X		X	X		50	87.9	43.5	9	9	9	9	X		
19-8-24	cena	carne de cerdo	Carne cerdo	20	20		X		X	X		55	91.3	50.9	9	9	9	9	X		
19-8-24	cena	Arroz redondo	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.2	42.3	9	9	9	9	X		
20-8-24	desayuno	Colada de harina con pan	Leche	16	16		X		X	X		50	92.4	49.3	9	9	9	9	X		
20-8-24	desayuno	Huevos revueltos con queso	Huevos	120	120		X		X	X		50	90.3	50.2	9	9	9	9	X		
20-8-24	almuerzo	Carne de cerdo dorada	Carne cerdo	20	20		X		X	X		55	92.4	55.7	9	9	9	9	X		
208-24	almuerzo	Papa al vapor	Papa	14	14		X		X	X		50	90.2	43.4	9	9	9	9	X		
208-24	cena	carne de res cilantro	Carne res	20	20		X		X	X		55	95.4	52.4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **YEISON FELIPE CASTELLANOS** TIPO DE DOCUMENTO: **CEDULA** Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754806 CARGO: **TECNICO EN GASTRONOMIA**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N/A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: SAN JOSE

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENIFER TATIANA MURCIA OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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						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	
20-8-24	Cena	Spaguetti	Spaguetti	11	11		X		X	Y		50	92.4	40.3	9	9	9	9	X		
21-8-24	desayuno	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	90.7	43.5	9	9	9	9	X		-
21-8-24	desayuno	Huevos pericos	Huevos	120	120		X		X	X		50	87.9	49.5	9	9	9	9	X		
21-8-24	almuerzo	Cerdo y res en el dorado	Carne Cerdo	20	20		X		X	X		55	95.7	51.4	9	9	9	9	X		
21-8-24	almuerzo	Papa dorada	Papa	14	14		X		X	X		50	87.6	48.5	9	9	9	9	X		
21-8-24	Cena	Pechuga gratinada	Pechuga	20	20		X		X	X		55	94.3	52.8	9	9	9	9	X		
21-8-24	Cena	Arroz al perejil	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.4	48.6	9	9	9	9	X		
22-8-24	desayuno	Colado de fruta de m.	Leche	16	16		X		X	X		50	91.3	50.4	9	9	9	9	X		
22-8-24	desayuno	Huevo cocido	Huevo	100	100		X		X	X		50	84.7	43.5	9	9	9	9	X		
22-8-24	almuerzo	carne de res	Carne res	20	20		X		X	X		55	94.6	53.7	9	9	9	9	X		
22-8-24	almuerzo	Papa criolla	Papa criolla	14	14		X		X	X		50	91.5	41.6	9	9	9	9	X		
22-8-24	Cena	Carne de cerdo	carne cerdo	20	20		X		X	X		55	95.2	49.9	9	9	9	9	X		
22-8-24	Cena	tortilla verdura	Verduras	20	20		X		X	Y		50	87.8	42.8	9	9	9	9	X		
23-8-24	desayuno	Leche Caliente	Leche	16	16		X		X	X		50	91.7	45.3	9	9	9	9	X		
23-8-24	desayuno	caldo de papa. Carne	Carne res	20	20		X		X	X		55	94.6	54.1	9	9	9	9	X		
23-8-24	almuerzo	Pollo Dorado (colombina)	Pollo	100	100		X		X	X		55	96.3	52.9	9	9	9	9	X		
23-8-24	almuerzo	Papa dorada	Papa	14	14		X		X	X		50	88.6	45.4	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069759866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código FOR-PSS-243
Versión 2
Fecha Memo !202303942 - 20/12/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N/A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: SAN JOSE

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENIFER TATIANA MURCIA OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

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						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	
23-8-24	Cena	carne de res al pimenton	carne res	20	20		x		x	x		55	93.2	53.1	9	9	9	9	x		
23-8-24	Cena	Zanahoria Arroz	Arroz	9	9		x		x	x		50	96.4	49.4	9	9	9	9	x		
24-8-24	desayuno	Chocolate en leche	chocolate	5	5		x		x	x		50	91.8		9	9	9	9	x		
24-8-24	desayuno	Queso campesino	Queso	2	2	x			x		x	25	2.1	4.3	9	9	9	9	x		
24-8-24	almuerzo	carne de Cerdo	carne cerdo	20	20		x		x	x		55	93.2	49.7	9	9	9	9	x		
24-8-24	almuerzo	Papa Salada	papa	14	14		x		x	x		50	89.8	51.6	9	9	9	9	x		
24-8-24	cena	carne de res	carne res	20	20		x		x	x		55	93.6	52.6	9	9	9	9	x		
24-8-24	cena	tajada platano	platano	14	14		x		x	x		50	96.2	49.8	9	9	9	9	x		
25-8-24	desayuno	colado de platano	Leche	16	16		x		x	x		50	92.6	44.9	9	9	9	9	x		
25-8-24	desayuno	Caldo con carne	carne res	20	20		x		x	x		55	95.2	52.7	9	9	9	9	x		
25-8-24	almuerzo	filete pescado	Pescado	100	100		x		x	x		50	90.7	50.3	9	9	9	9	x		
26-8-24	almuerzo	PURE de papa	Papa	14	14		x		x	x		50	89.6	52.4	9	9	9	9	x		
25-8-24	cena	Pollo Salsa	pollo	100	100		x		x	x		55	93.2	55.7	9	9	9	9	x		
25-8-24	Cena	Arroz atomatado	Arroz	9	9		x		x	x		50	91.4	59.3	9	9	9	9	x		
26-8-24	desayuno	Cafe con Leche	Leche	16	16		x		x	x		50	93.6	55.2	9	9	9	9	x		
26-8-24	desayuno	Caldo con Pescado	Pescado	100	100		x		x	x		50	90.3	49.1	9	9	9	9	x		
26-8-24	almuerzo	Carne res chimichurry	carne res	20	20		x		x	x		55	93.5	52.7	9	9	9	9	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **N/A** SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: **COMUNIDAD DE CUIDADO** UNIDAD OPERATIVA: **SAN JOSE**

COORDINADOR O RESPONSABLE: **YENIFER TATIANA MURCIA** OPERADOR: **FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA**

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						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	
26-8-24	almuerzo	papa a la francesa	Papa	14	14		X		X	X		50	86.3	96.2	9	9	9	9	X		
26-8-24	cena	pollo dorado	Pollo	100	100		X		X	X		55	94.6	55.6	9	9	9	9	X		
26-8-24	Cena	Arroz blanco	Arroz	9	9		X		X	X		50	91.2	42.7	9	9	9	9	X		
27-8-24	desayuno	colado avena	Leche	16	16		X		X	X		50	89.6	44.3	9	9	9	9	X		
27-8-24	desayuno	huevo tortilla	Huevo	120	120		X		X	X		50	91.3	47.4	9	9	9	9	X		
27-8-24	almuerzo	cocido al ajillo	Carne cerdo	20	20		X		X	X		55	95.2	53.9	9	9	9	9	X		
27-8-24	almuerzo	yuca dorada	yuca	14	14		X		X	X		50	87.9	42.3	9	9	9	9	X		
27-8-24	cena	carnes cilantro	carnes	20	20		X		X	X		55	92.3	51.2	9	9	9	9	X		
27-8-24	Cena	Arroz al pajarito	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.2	42.3	9	9	9	9	X		
28-8-24	desayuno	Agua panela leche	Leche	16	16		X		X	X		50	92.1	43.4	9	9	9	9	X		
28-8-24	desayuno	tamal	tamal	100	100		X		X	X		50	90.7	45.6	9	9	9	9	X		
28-8-24	almuerzo	pollo guisado	Pollo	100	100		X		X	X		55	95.3	52.3	9	9	9	9	X		
28-8-24	almuerzo	tajada platano	platano	14	14		X		X	X		50	90.7	46.2	9	9	9	9	X		
28-8-24	cena	filete pescado	pescado	100	100		X		X	X		50	92.4	51.7	9	9	9	9	X		
28-8-24	Cena	Arroz con espinaca	Arroz	9	9		X		X	X		50	90.7	52.1	9	9	9	9	X		
29-8-24	desayuno	Cafe con leche	Leche	16	16		X		X	X		50	94.6	47.2	9	9	9	9	X		
29-8-24	desayuno	cocido con carne	carne de res	20	20		X		X	X		55	93.7	52.1	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: **YEISON FELIPE CASTELLANOS** TIPO DE DOCUMENTO: **CEDULA** Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069758866 CARGO: **TECNICO EN GASTRONOMIA**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: N/A SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE CUIDADO UNIDAD OPERATIVA: SAN JOSE

COORDINADOR O RESPONSABLE: YENIFER TATIANA MURCIA OPERADOR: FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS														DILIGENCIAMIENTO POR PARTE DE RESPONSABLE O COORDINADOR (A) O DELEGADO (A)						
						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN		ALIMENTO TERMINADO						
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO					ACEPTABILIDAD		
FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE ALIMENTO O PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/cc/ unidades)	PESO NETO (g/cc/ unidades)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	SI	NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
29.8.24	Almuerzo	Carne res guisada	Carne res	20	20	X		X		X		55	95.7	51.4	9	9	9	9	X		
29.8.24	Almuerzo	papa en salsa	papa	14	14	X			X	X		50	88.4	42.3	9	9	9	9	X		
29.8.24	Cena	Pechuga mechada	Pechuga	20	20	X			X	X		55	92.3	50.3	9	9	9	9	X		
29.8.24	Cena	Arroz perejil	Arroz	9	9	X			X	X		50	90.6	49.6	9	9	9	9	X		
30.8.24	desayuno	Café con leche	Leche	16	16	X			X	X		50	92.7	43.2	9	9	9	9	X		
30.8.24	desayuno	caldo con carne	Carne res	20	20	X			X	X		55	95.8	49.3	9	9	9	9	X		
30.8.24	Almuerzo	Carne res guisada	Carne res	20	20	X			X	X		55	93.6	47.6	9	9	9	9	X		
30.8.24	Almuerzo	pescado ahuyama	Ahuyama	14	14	X			X	X		50	87.9	41.3	9	9	9	9	X		
30.8.24	Cena	Carne res fina herbur	carne res	20	20	X			X	X		55	96.3	54.2	9	9	9	9	X		
30.8.24	Cena	Arroz blanco	Arroz	9	9	X			X	X		50	93.3	48.7	9	9	9	9	X		
31.8.24	desayuno	Te con leche	Leche	16	16	X			X	X		50	90.2	44.6	9	9	9	9	X		
31.8.24	desayuno	Caldo pechuga	Pechuga	21	21	X			X	X		55	93.5	51.8	9	9	9	9	X		
31.8.24	Almuerzo	filete pescado	Pescado	100	100	X			X	X		50	90.6	49.3	9	9	9	9	X		
31.8.24	Almuerzo	Arroz el pimenton	Arroz	9	9	X			X	X		50	89.9	50.6	9	9	9	9	X		
31.8.24	cena	pollo dorado	Pollo	100	100	X			X	X		55	93.7	55.8	9	9	9	9	X		
31.8.24	cena	Arroz blanco	Arroz	9	9	X			X	X		50	96.5	50.7	9	9	9	9	X		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: YEISON FELIPE CASTELLANOS TIPO DE DOCUMENTO: CEDULA Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069754866 CARGO: TECNICO EN GASTRONOMIA

Coordinadora.

Isabela Arboleda León
Nutricionista