ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
DOCUMENTO NO CONTROLADO

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
PLANEADOR SEMANAL
DOCUMENTO NO CONTROLADO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA- PROFESIONAL RESPONSABLE			AREA	SEMANA	FECHA	MES	
HECTOR LEONARDO MORENO			SALUBRIDAD	1	01.	DICIEMBRE	
HORAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
9:00 A 9:45					157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.		
9:40 A 10:30							
10:30 A 11:00	**REFRIGERIO**						
11:00 A 11:45					165. Toma diaria de muestras de alimentos		
11:45 A 12:30							
12:30 A 13:30	**ALMUERZO**						
13:00 A 14:00							
14:00 A 14:45					163. Preparación de los alimentos		
14:45 A 15:30					162. Pre-alistamiento de alimentos		
15:30 A 16:00	**REFRIGERIO**						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
PLANEADOR SEMANAL
DOCUMENTO NO CONTROLADO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA- PROFESIONAL RESPONSABLE			AREA	SEMANA	FECHA	MES	
HECTOR LEONARDO MORENO			SALUBRIDAD	2	04 AL 07	DICIEMBRE	
HORAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
9:00 A 9:45	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	171. Garantizar que el personal de servicios generales y manipuladores de	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	162. Pre-alistamiento de alimentos			
9:40 A 10:30							
10:30 A 11:00	**REFRIGERIO**						
11:00 A 11:45	165. Toma diaria de muestras de alimentos	165. Toma diaria de muestras de alimentos	159. Transporte de alimentos	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.			
11:45 A 12:30							
12:30 A 13:30	**ALMUERZO**						
13:00 A 14:00							
14:00 A 14:45	166. Dotación personal manipulador de alimentos	162. Pre-alistamiento de alimentos	160. Recepción de Alimentos	165. Toma diaria de muestras de alimentos			
14:45 A 15:30			161. Almacenamiento de alimentos y materia prima				
15:30 A 16:00	**REFRIGERIO**						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
PLANEADOR SEMANAL
DOCUMENTO NO CONTROLADO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA- PROFESIONAL RESPONSABLE			AREA	SEMANA	FECHA	MES	
HECTOR LEONARDO MORENO			SALUBRIDAD	3	11 AL 15	DICIEMBRE	
HORAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
9:00 A 9:45	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	170. Planear e implementar actividades para dar a conocer al personal, el contenido del	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	162. Pre-alistamiento de alimentos	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.		
9:40 A 10:30							
10:30 A 11:00	**REFRIGERIO**						
11:00 A 11:45	165. Toma diaria de muestras de alimentos	165. Toma diaria de muestras de alimentos	159. Transporte de alimentos	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	165. Toma diaria de muestras de alimentos		
11:45 A 12:30							
12:30 A 13:30	**ALMUERZO**						
13:00 A 14:00							
14:00 A 14:45	166. Dotación personal manipulador de alimentos	162. Pre-alistamiento de alimentos	160. Recepción de Alimentos	165. Toma diaria de muestras de alimentos	163. Preparación de los alimentos		
14:45 A 15:30			161. Almacenamiento de alimentos y materia prima		162. Pre-alistamiento de alimentos		
15:30 A 16:00	**REFRIGERIO**						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
PLANEADOR SEMANAL
DOCUMENTO NO CONTROLADO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA- PROFESIONAL RESPONSABLE			AREA	SEMANA	FECHA	MES	
HECTOR LEONARDO MORENO			SALUBRIDAD	4	18 AL 22	DICIEMBRE	
HORAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
9:00 A 9:45	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	162. Pre-alistamiento de alimentos	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.		
9:40 A 10:30							
10:30 A 11:00	**REFRIGERIO**						
11:00 A 11:45	165. Toma diaria de muestras de alimentos	165. Toma diaria de muestras de alimentos	159. Transporte de alimentos	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	165. Toma diaria de muestras de alimentos		
11:45 A 12:30							
12:30 A 13:30	**ALMUERZO**						
13:00 A 14:00							
14:00 A 14:45	166. Dotación personal manipulador de alimentos	162. Pre-alistamiento de alimentos	160. Recepción de Alimentos	165. Toma diaria de muestras de alimentos	163. Preparación de los alimentos		
14:45 A 15:30			161. Almacenamiento de alimentos y materia prima		162. Pre-alistamiento de alimentos		
15:30 A 16:00	**REFRIGERIO**						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
PLANEADOR SEMANAL
DOCUMENTO NO CONTROLADO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA- PROFESIONAL RESPONSABLE			AREA	SEMANA	FECHA	MES	
HECTOR LEONARDO MORENO			SALUBRIDAD	5	26 AL 29	DICIEMBRE	
HORAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
9:00 A 9:45		157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	162. Pre-alistamiento de alimentos	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.		
9:40 A 10:30							
10:30 A 11:00	**REFRIGERIO**						
11:00 A 11:45		165. Toma diaria de muestras de alimentos	159. Transporte de alimentos	157. Buenas prácticas de manufactura de alimentos/suministro alimentario.	165. Toma diaria de muestras de alimentos		
11:45 A 12:30							
12:30 A 13:30	**ALMUERZO**						
13:00 A 14:00							
14:00 A 14:45		162. Pre-alistamiento de alimentos	160. Recepción de Alimentos	165. Toma diaria de muestras de alimentos	163. Preparación de los alimentos		
14:45 A 15:30			161. Almacenamiento de alimentos y materia prima		162. Pre-alistamiento de alimentos		
15:30 A 16:00	**REFRIGERIO**						

RESPONSABLE HECTOR LEONARDO MORENO FIRMA

COORDINADOR JUAN CARLOS RODRIGUEZ FIRMA